

Kasaardappelen plukken als aardbeien

Agrariër Frank de Schutter (26) in het Groningse Vierhuizen heeft een revolutionaire manier van aardappelen telen: in een kas op water. Hij plukt ze als aardbeien.

VIERHUIZEN (GPD) – In Nederland is de jonge boer de eerste die peters op water kweekt. In het buitenland gebeurt het al wel, met succes. In februari ging de 26-jarige De Schutter naar Colorado in de Verenigde Staten. Een Amerikaanse akkerbouwer wilde hem en zijn zakelijke partner, Timo Tervoort van Living Foods uit Leeuwarden, met plezier alles uitleggen over deze vorm van ‘hydroteelt’ (teelt op water).

„In april hebben we de kas gebouwd en we zijn aan de gang gegaan. Timo is thuis in de hydroteelt en ik in de aardappelteelt. Zo hebben we samen een goedwerkend systeem ontwikkeld.”

De nieuwe methode levert veel voordeel op, is inmiddels zijn ervaring. „In de kas is de kans op infectie door virussen of bacteriën veel kleiner. Het te-



Aardappelteler Frank de Schutter teelt in Vierhuizen miniknollen op water. Hij mikt op twee teelten per seizoen met tien rassen, goed voor een opbrengst van 20.000 tot 30.000 knollen per ras.

Foto GPD/Jan Bouwman

len en plukken gebeurt er steriel. Ik verwacht meer aardappelen van een plant en een stabilere kwaliteit.”

De kasaardappeltjes worden in de watten gelegd. „Het zijn

verwende nesten. Gekweekt bij een goed klimaat, zonder regen en wind en met alle voeding die ze nodig hebben.”

De stekjes worden gekocht van een laboratorium. „Die gaan

in de kas en daar groeien de pootaardappelen aan. De stengelsteeltjes zijn te zwak en zouden buiten het loodje leggen.”

De Schutter verwacht dat hij per plantje in de kas ongeveer

40 tot 70 pootaardappelen kan plukken. Bij een normale pootaardappel zijn dat er veel minder. Nadat ze in de kas zijn geweest, gaan ze nog wel de grond in. In eerste instantie honderd-

duizend miniknollen. „Maar ze hoeven niet zo lang in de grond. Dus ze kunnen ook eerder naar onze afnemers. Wij leveren namelijk basispootgoed.”

Dat wordt gekocht door andere akkerbouwers. Die stoppen ze dan nog een keer in de grond. „Dit is pootgoed voor de consumptieteler.”

Er komt nog wel heel wat bij kijken, zegt De Schutter die dezelfde apparatuur gebruikt als aardbeientelers. „Het daadwerkelijk plukken en telen van de ‘wataardappelen’ is veel werk. Ik voel me soms echt een chirurg.”

En zo ziet er ook uit, want voordat hij de kas betreedt, kleedt hij zich helemaal om. „Handschoenen en een witte overall. Het moet allemaal steriel.”

Collega-boeren bekijken hem met verwondering, zegt De Schutter. Zij vinden dat aardappelen in de grond horen en - tot dat ze worden gekookt - niet in water. „Er zijn wel aardappels die in kassen worden gekweekt, maar dan staan ze in potgrond. Dan loop je de kans dat schimmels ze aantasten. Bij hydroteelt gebeurt dat niet. Revolutionair.”