

Aardappels plukken in een kas

Aardappelen telen op water in een kas. Het gebeurt in Leeuwarden. Maar waarom eigenlijk?



Timo ter Voort met de grondloos gekweekte knollen in de kas. FOTO HOGE NOORDEN / MAARTJE ROOS

AAN DIRK VAN DER MEULEN

Timo ter Voort huurt een deel van de kassen van het AOC in Leeuwarden als proefruimte. De aardappelplanten staan er op buikhoogte in een smalle goot met een dunne laag stromend water. Die bevat een speciaal mengsel van meststoffen. In een kluit van wortels zijn tientallen knolletjes zichtbaar.

Door telkens een deel te plukken, blijf je de plant stimuleren om nieuwe knollen aan te maken, legt Ter Voort uit. „Net als bij aardbeien.“ Van april tot eind oktober kunnen circa 45 piepertjes per plant geoogst worden. Zeven

keer meer dan bij een in de grond geteelde aardappelplant.

Ter Voort spreekt van een unieke, volledig gesloten en duurzame teelt vanwege de optimale benutting van water en voedingsstoffen. Het geheim van de smid vormen zijn meststoffenmixen. Die geven de aardappelplant zijn vitaliteit waardoor bestrijdingsmiddelen overbodig zijn.

Bijkomend voordeel van deze teeltwijze is dat de aardappeltjes bijzonder smaakvol zijn, stelt Ter Voort. De topkoks Henk Markus van de Nieuwe Mulderij in Leeuwarden en Kevin Wilks van De Vijf Sinnen in Weidum beamen dat. In de AOC-kas kokkerellen ze met de krieltjes. „Ze zijn zand-



**Kasaardappel
levert 45
knollen
per plant**

gifvrij. Je kunt ze dus met schil eten”, zegt Marcus. „En mijn moeder zei altijd al: die bevatten de meest vitamines.“ Wilks: „En je beschikt over echt verse krieltjes. Wat ‘s ochtends geplukt is, kunnen we ‘avonds opdienem.“

De koks voorzien dat ook de andere tien restaurants van Fryslân Culinair wel oren hebben naar de aardappeltjes van Ter Voort. Dit samenwerkingsverband van twaalf Friese toprestaurant wil het Friese culinaire erfgoed promoten. Maar de kaspieper een streekproduct? Marcus: „Toch wel. Het systeem is hier ontwikkeld en de aardappeltjes worden hier geteeld.“

Of het er inderdaad van komt,

hangt af van de prijs. Die heeft Ter Voort nog niet vastgesteld. Hij beschouwt de horeca ook niet als zijn belangrijkste afzetkanaal. Dat zijn de pootgoedtelers.

Die kopen hun dure uitgangsmateriaal nu bij speciale stamselectiebedrijven of hun aardappelhandelshuis, zoals HZPC. Door grondloos knollen te telen, kunnen akkerbouwers goedkoper en sneller pootgoed vermeederen tot de gewenste kwaliteit.

Ter Voort schermt met grote buitenlandse belangstelling. HZPC in Joure volgt de ontwikkelingen nauwgezet, zegt project. Agrico in Emmeloord houdt de boot af. „Die hebben koudwaterrees.“