

MOESTUINIEREN: OPNIEUW IN DE BELANGSTELLING

ZAADVASTE ZADEN ZORGEN VOOR GEZOND
EN TOEKOMSTBESTENDIG VOEDSEL

MOESTUINIEREN OPNIEUW IN DE BELANGSTELLING

Nederland heeft ongeveer 240.000 volkstuinten, verspreid over zo'n 1.000 complexen, met vaak lange wachtlijsten. Daarnaast tuint ruim een kwart van alle Nederlanders zelf in hun achtertuin of op het balkon. Een populaire hobby die groeit, met naar schatting 5,5 miljoen tuinen in totaal. Dat steeds meer mensen deze hobby omarmen, blijkt ook uit het feit dat bijna eenderde van de moestuinders er pas één à twee jaar mee bezig is. Dit zijn vooral jongeren tot 35 jaar.

MAAR HET IS NIET ALTIJD ZO POPULAIR GEWEEST WE GAAN RUIM 80 JAAR TERUG IN DE TIJD...

Voor en tijdens de Tweede Wereldoorlog was het de normaalste zaak van de wereld zelf je groenten te telen. Het werd in de oorlog zelfs door de overheid gepropageerd om een moestuin te hebben. Het gaf afleiding tijdens de bezetting. En er was beperkt voedsel te koop, dus de noodzaak was er.

Maar na de oorlog veranderde het perspectief. De door de overheid gedane uitspraak was; "nooit meer honger". Een historische slogan van Sicco Mansholt. Als Minister van Landbouw introduceerde hij na de oorlog dit motto om schaarste om te zetten in overvloed, door productiviteit te verhogen. Mansholt tuigde als eerste Nederlandse eurocommissaris het Europese Gemeenschappelijke Landbouw Beleid op, vanuit een diepe drang honger te voorkomen. Wat de veeteelt betreft was het beleid vooral grote boerderijen te hebben met veel koeien, varkens en kippen. Menig minister sneuvelt vandaag de dag op de huidige problematiek van mestoverschotten en stikstof. En dit hebben we voorlopig nog niet opgelost. Maar naast veeteelt is er natuurlijk de landbouw.



WETENSCHAPPERS INTRODUCEERDEN GROENTERASSEN DIE MET KUNSTMEST, BESTRIJDINGSMIDDELEN EN IRRIGATIE ENORME OPBRENGSTEN WISTEN TE GENEREREN

Schaalvergroting en mechanisering vond plaats om maar genoeg voedsel te kunnen leveren voor een groeiende wereldbevolking. Missie geslaagd inderdaad. Een overvloed aan vlees en groente en "nooit meer honger". Helaas, de kaalslag in het landschap en de schade aan het milieu was onvoorstelbaar groot geworden. Later, na het groeien van boter- en vleesbergen, had Mansholt spijt. Zijn ooit zo begrijpelijke droom de landbouw efficiënter en productiever te maken, was in een nachtmerrie ontaard.

In de bestseller "de Graanrepubliek" van Frank Westerman wordt Mansholt benoemd als de man die de kleine boeren als een kudde schapen richting de industrie dreef. Het boek speelt zich af in Oost-Groningen, maar staat synoniem voor heel Europa, of zelfs de hele wereld.

DE DOLGEDRAAIDE PRODUCTIE PUT DE PLANEET UIT

Naast de schaalvergroting van de boeren, was er ook schaalvergroting van de zaadbedrijven. Zij fuseerden massaal en kwamen in handen van chemiereuzen als Bayer, Monsanto, Dupont, Chem China en Syngenta. Zij leveren zaad en bijbehorende bestrijdingsmiddelen over de hele wereld.

In de natuur werkt het zo dat een plant zijn eigen zaden produceert, zodat de soort zich kan voortplanten. Dit geldt ook voor groenteplanten. Als moestuinier of beroepstuinder, wil je graag deze zaadjes kunnen 'winnen' om er het volgende seizoen weer mee te telen. Maar de grote spelers maken gebruik van technologieën waardoor boeren de zaden die tijdens de teelt vrijkomen, het volgende jaar niet meer zelf kunnen gebruiken. Dit omdat deze zaden geen bruikbaar nieuwe planten opleveren. Het zijn kruisingen van twee verschillende ouderlijnen. Die zijn vaak een paar generaties ingeteeld om de voorspelbaarheid te vergroten. De eerste kruising (F1) geeft vaak juist een opbrengst-boost. Je krijgt een uniform product, alle planten zijn precies gelijk. De generatie na F1 leveren echter een ratjetoe met ongewenste eigenschappen. De boer moet dus terug naar de handelaar om weer nieuw F1-zaad te kopen. Het zaad is voorspelbaar, uniform en commercieel is het ook nog eens erg slim. En dus verleerden boeren het kunstje van veredelen; het selecteren van de beste planten en zelf zaad winnen. Alles bij elkaar is wereldwijd nu 90% van de zadenmarkt in handen van maar vijf spelers. Zij bepalen welke groentes we eten, verminderen het aantal rassen en daarmee is dit een verslechtering van de biodiversiteit.



LEVEN MOET ZICHZELF IN STAND KUNNEN HOUDEN, HET MOET WEER NIEUW LEVEN KUNNEN VOORTBRENGEN

In de biologische landbouw moet je willen werken met het leven. Leven moet zichzelf in stand kunnen houden, het moet weer nieuw leven kunnen voortbrengen. Daarom is zaadvast belangrijk. Zaadvaste planten zijn planten die zelf ook weer zaad opbrengen. Dat doen F1 planten ook, maar bij zaadvaste zaden blijven de meeste eigenschappen behouden, maar met meer diversiteit in

90% VAN DE WERELDWIJDE
ZADENMARKT IS NU
IN HANDEN VAN SLECHTS
VIJF BEDRIJVEN

groei en opbrengst. Dat lijkt logisch, maar dat is het tegenwoordig helemaal niet.

Tweede schokkende punt is dat door de fusies het assortiment aan rassen werd ingekrompen. Waarom zou je, na vele overnames en daardoor een variëteit in je assortiment van honderd wortelrassen, er zo veel aanhouden? Vijf wortelrassen is ook wel voldoende om de wereldbevolking te voeden. Maar de prijs daarvoor was dat allerlei lokale rassen en variëteiten verdwenen.

STEEDS MINDER RASSEN IS NIET GOED VOOR DE BIODIVERSITEIT. HOE ZIT DAT OOK ALWEER MET BIODIVERSITEIT?

Biodiversiteit is de grote verscheidenheid aan al het leven op aarde: alle verschillende soorten dieren, planten, schimmels en zelfs kleine bacteriën. Het is net een grote speeltuin vol met allerlei verschillende wezentjes en omgevingen; hoe meer soorten er zijn, hoe sterker de natuur en hoe beter alles in balans blijft. Planten zijn altijd verwikkeld in een wedloop met schimmels en plagen, die elkaar te slim af proberen te zijn. Heb je veel verschillende rassen van een soort, bijvoorbeeld die 100 soorten wortels, dan zijn er altijd wel rassen resistent en overleven zij de plaag. Maar heb je nog maar een paar rassen van een soort over, dan kan het zijn dat die soort uitsterft. De schaalvergroting heeft de veerkracht van ons hele systeem ondermijnd. Ons voedsel is enorm kwetsbaar geworden voor plagen.

NIET ALLEEN DE KLEINE BOER VERDWIJNT, OOK DE DISTRIBUTIE BEPAALT

De distributie van groenten voor de consument verliep na WO II steeds meer via de supermarkten. Was voorheen de groenteboer of de markt nog de meest logische plek om groente te kopen, deze winkels werden al gauw verdrongen door de supermarkten. De eerste supermarkten in Nederland kwamen in 1955. Het werd ons toch wel steeds makkelijker gemaakt om groente te kopen in het mooi one-stop-shopping concept dat we vandaag de

dag nog steeds kennen. Waarom nog zelf groente telen, als ook de distributie zo makkelijk gemaakt wordt? Al eerder stelden we dat de vijf grote spelers in de teelt bepalen welke groente we eten. Maar ook de distributie bepaalt.

ONZE GROOTOUDERS ATEN GEZONDERE GROENTEN DAN WIJ NU DOEN

In de geschiedenis at men van duizenden soorten en rassen planten en dieren, maar tegenwoordig is daar maar een handjevol van over. De helft van onze calorieën komt van drie planten: tarwe, maïs en rijst. Als je aardappel, gerst, palmolie, soja, suikerbiet en suikerriet meerekent, dan kom je op negen planten die 75 procent van onze calorieën leveren. En die halen we van over de hele wereld. We denken dat we heel divers zijn. Maar deze "diversiteit" is over de hele wereld hetzelfde. Wat we kopen en eten is wereldwijd steeds meer gelijk.

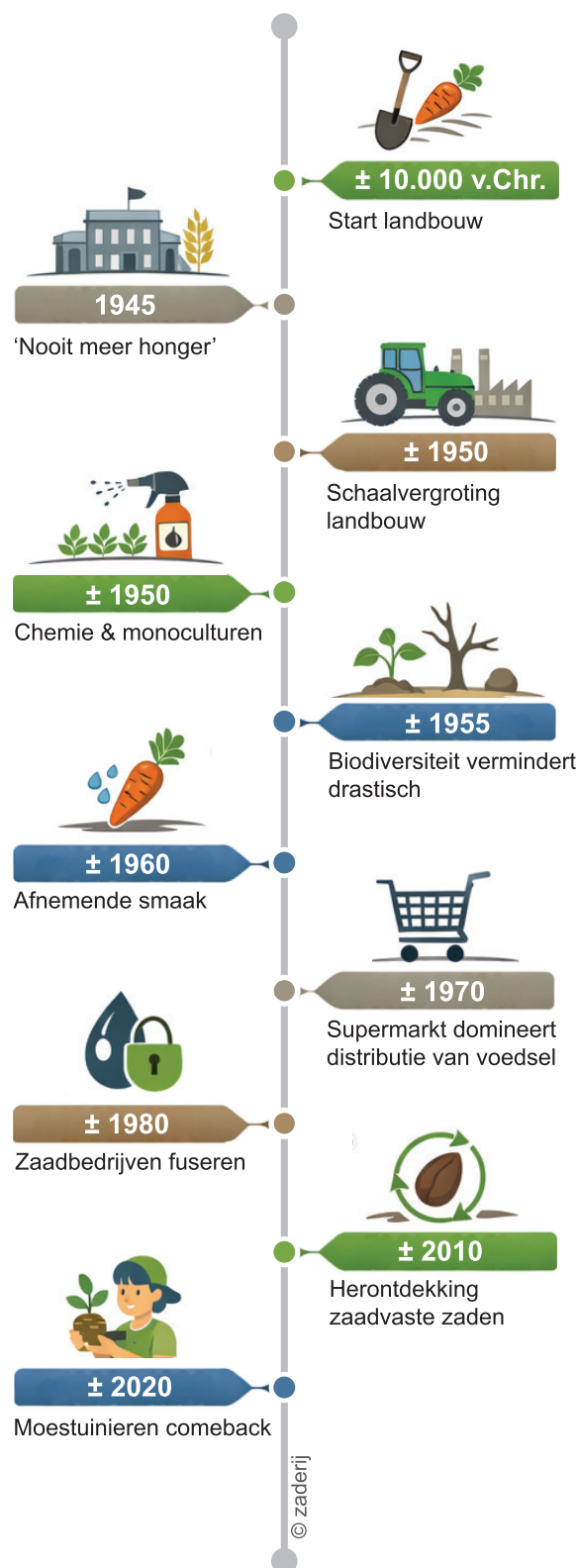
En we vergeten het belang van biologisch telen. Biologisch geteelde planten maken eigen afweerstoffen tegen ziekten en plagen. Die afweerstoffen vergroten de voedingswaarde. Bij chemisch beschermde planten missen we die extra voedingswaarde.

**DE ZAADVASTE WORTEL
LEVERT MINDER KILO,
MAAR ELKE KILO BEVAT
MÉÉR VOEDINGSSTOFFEN**

Een onderzocht voorbeeld is de zaadvaste Rodelica wortel. Dit is een heel lekkere wortel, maar de teler heeft wel een probleem: de opbrengst is een derde minder dan de gebruikelijke biologische wortel. Na onderzoek van de wortels, blijkt dat er anderhalf keer zo veel droge stof (voedingsstof) in zit dan in andere wortels. Dat is nogal een ontdekking. De hoeveelheid opbrengst in droge stof is dus gelijk. De F1-hybride wortel levert meer kilo, maar er zit meer water in. De zaadvaste wortel levert minder kilo, maar elke kilo bevat meer voedingsstoffen. En dus meer smaak. Dit is een nieuw inzicht. Het past bij allerlei bewijs dat dit verdunningseffect ook bij andere gewassen bestaat, in meer of mindere mate. Ook uit Afrika zijn voorbeelden. Boeren kregen op een gegeven moment verbeterde rijstsoorten, met hogere opbrengsten, maar toch zijn de voorraden eerder op. Wat blijkt? Mensen hebben er meer van nodig voordat ze verzadigd zijn.

Moestuiniëren & Voedsel

Een tijdlijn



F1-HYBRIDE ZAAD: MEER OPBRENGST, MAAR MINDER VOEDINGSWAARDE EN BITTERSTOFFEN

Daarom smaken groenten vaak naar water en zijn ze minder gezond. Nederlanders zijn niet echt verfijnd als het gaat om smaak. We eten het liefst stampot. Onze eetcultuur is niet erg ontwikkeld. En een veredelaar veredelt lang niet altijd op smaak. Er wordt vooral veredeld op zoetheid. De bittere witlof, bittere spruit of de kenmerkende peensmaak kom je nog weinig tegen. Je veredelt het licht bittere eruit, want dat is wat de consument wil hebben.

Bitterstoffen zijn zeer waardevol, gezond en in de moderne voeding vaak ondervertegenwoordigd. Hoewel ze strikt genomen niet essentieel zijn om te overleven (zoals vitamines), zijn ze cruciaal voor een optimale spijsvertering en een gezond functionerend lichaam. Ze activeren de aanmaak van speeksel, maagzuur en gal. Dit helpt het lichaam voedsel beter te verteren, met name vetten. Ze stimuleren de lever en galblaas, wat essentieel is voor ontgiftiging en een goede stoelgang. Bittere voeding kan helpen om de eetlust te verminderen en snoepdrang te verminderen, omdat ze receptoren in de mond en maag-darmkanaal activeren. Bitterstoffen (metabolieten) zitten in kleine hoeveelheden in de plant, om de plant te beschermen tegen plagen.

Als die aromatische elementen verdwijnen uit de witlof, de peen en de spruitjes, dan verliest de consument de ervaring om de authentieke smaken te waarderen.

HET BELANG VAN ZAADVASTE ZADEN

Met zaadvaste zaden wordt diversiteit verkregen. Het idee is dat boeren zelf zaad kunnen oogsten en selecteren en mee kunnen bewegen met de omstandigheden op hun bedrijf. En de boeren kunnen van generatie op

generatie de kunst van het selecteren en verdelen overdragen. Het aantal spelers dat zaadvaste zaden kan leveren is nog zeer beperkt. Het is een zoektocht naar oude, zaadvaste rassen en een lange adem om deze te veredelen. Maar er moet ergens een start gemaakt worden.

Al tienduizend jaren telen we groenten en gebruiken het zaad van de eigen teelt. Dat kunnen we toch niet in 80 jaar kapot laten gaan? Driekwart van de moestuiniers kiest voor biologische teelt om duurzame en gezonde voeding te produceren. Voor ruim een derde (37%) is moestuinieren zelfs een statement tegen de voedingsmiddelenindustrie. En steeds meer jongeren gaan moestuinieren. Moestuinieren opnieuw in de belangstelling? Ja, absoluut.

Zowel boeren als consumenten zouden zaadvaste zaden moeten gebruiken met als doel dat iedereen weer zelf kan veredelen en er nieuwe variëteiten ontstaan.



VOOR MEER BIODIVERSITEIT
EN EEN GEZONDERE AARDE!

Geschreven door: Jan Bulthuis
jan.bulthuis@zaderij.nl

