



Jean-Pierre van Wesemael showt zilte lichtbruine en rode Jazzy's. Op de achtergrond krijgen vertegenwoordigers van rijk, provincie en landbouworganisaties uitleg over de opzet van het proefveld.

Zilte pieper slaat aan in Emmadorp

EMMADORP

Vertegenwoordigers van rijk, provincie en agrarische organisaties bezochten een proefveld met zilte en zoete aardappels. Daar zit toekomst in.

DOOR RENÉ HOONHORST

De Jazzy lijkt dé aardappel die het ook als zilte pieper gaat maken. De plant doet het in zilte aarde weliswaar wat minder dan in grond met zoet water, maar als kek, apart aardappeltje moet-ie het in exclusieve eethuizen goed gaan doen, zo verwacht agrariër Jean-Pierre van Wesemael uit Emmadorp.

Ook in aardappels als Melody en Musica zit muziek als zilte tafelaardappel. Bovendien experimenteert Van Wesemael, in samenwerking met aardappelveredelaar C. Meijer uit Rilland en onderzoeksbureau Deltares, nog volop met kruisingen van bestaande aardappelen om te kijken welke combinaties de hoogste 'zouttolerantie' hebben: dat wil zeggen welke knollen ook in zilte grond nog behoorlijk tot wasdom komen.

Een zoutminnende aardappel, eentje die het beter in zilte dan in zoete grond doet, zijn de onderzoekers nog niet tegengekomen, geeft manager veredeling Guus Heselmans van Meijer BV lachend toe. Maar na drie, vier jaar testen op het proefveld van de Mariahoeve, de boerderij van de familie Van Wesemael, komen er wat geschikte rassen bovendien.

De genetica moet Meijer helpen bij het vinden van de perfecte zilte aardappel. Als het bedrijf weet welke genen ervoor zorgen dat een pieper goed groeit in zilte grond, kan een nieuw ras worden ontwikkeld waarmee op zilte grond kan worden geteeld.

"Dat biedt mogelijkheden voor allerlei zilte gebieden. Denk aan percelen dicht bij zee, waar grond nu niet kan worden gebruikt voor de teelt van landbouwgewassen. Niet alleen in Nederland, maar op allerlei plaatsen waar boeren kampen met verzilting", legt Heselmans uit.

Voor Meijer BV moet een zilte aardappel als het even kan goed te frituren zijn en/of perfect materiaal voor het maken van chips zijn.

Boer Van Wesemael verlangt meer naar een exquise piepertje, dat het goed doet in de, in Zeeuws-Vlaanderen welig tierende, sterrenrestaurants. "Een fijn, langwerpig, gladschillig knolletje in diverse uitvoeringen. Geel en rood, vastkokend én bloemig, zodat een eethuis een boeketje aardappelgerechtjes kan serveren."

De Mariahoeve is nog steeds een traditioneel landbouwbedrijf met vijftig hectare akkerbouwgewassen. Het bedrijf neemt ook loonwerk aan en baat een ontvangstcentrum voor congressen, feesten en partijen uit. Saeftinghe Zilt, waar op ruim twee hectaren zilte groenten worden geteeld, is de vierde poot onder de Mariahoeve.

Als agrariër baalt Jean-Pierre van Wesemael er soms van dat goede producten soms niets opleveren. "Op de prijzen heb je als individuele boer geen enkele invloed. Ik wilde graag zien waar de door mij geteelde producten terecht komen. Bij kleinschalige zilte teelt lukt dat nog."

De succesvolste zilte groente die de Mariahoeve verbouwt, is de zeekool. Met een kiloprijs voor consumenten van zo'n vijftig euro geen product dat snel in de schappen van de supermarkt zal belanden.

"Maar wel gewild bij exclusieve restaurants. De zeventhonderd kilo die ik nu ongeveer oogst gaan grif van de hand."