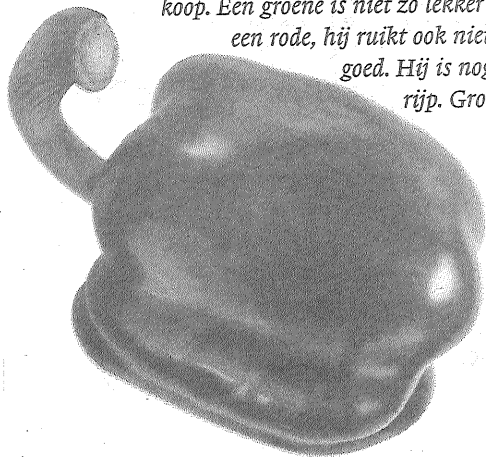


Rijp en groen en lekker

In filialen van supermarkt C1000 is iets te koop wat nergens anders te vinden is. Hou je vast, een sensatie. Het betreft hier een groene paprika!

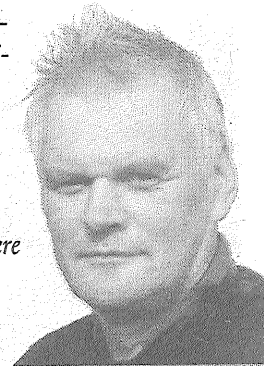
En weg is geachte lezer, naar de volgende bladzij. Voor kul kijkt hij deze krant niet in. Overal zijn groene paprika's te koop. Een groene is niet zo lekker als een rode, hij ruikt ook niet zo goed. Hij is nog niet rijp. Groene



paprika's zijn altijd onrijp en veranderen van kleur als ze rijp worden. Niet die van C1000. Rode paprika's zijn rijp. Oranje en gele ook. Witte paprika's zijn niet rijp. Lila paprika's ook niet, net als groene. Minder lekker en er zit minder vitamine in. Waarom zijn ze er dan? Dat is een bizar verhaal. Als een glastuinder die paprika's teelt, niet zou opletten heeft hij op een dag opeens een gigantische oogst rijpe paprika's. Meer dan hij verwerken kan. Hij krijgt er weinig voor en moet de helft weggooiën. Liever houdt hij de productie onder controle. Hij kan de paprikaplant laten denken dat het voorjaar is. Dan groeit de plant maar maakt zich niet druk om zijn vruchten. Hij kan de plant ook laten denken dat er sombere tijden komen, van kou en droogte. Dan gaat de plant vruchten dragen. Planten hebben

hersens die niemand ooit gezien heeft, maar ze kunnen bedenken dat het met ze is gedaan en dat ze zich snel nog even voort moeten planten. Om de productie van vruchten te reguleren en op het juiste moment de beste paprika's te kunnen oogsten, worden er onrijpe tussenruit gehaald. Geen mens vroeg er om, maar tuinders zijn de groene gaan verkopen en supermarktkopers vonden ze prachtig, maar ook handig, want ze bleven lang glimmen in de winkel. Toch moesten er uiteindelijk veel worden weggegooid. Vooral groene die, omdat ze begonnen te rijpen in de kist, van kleur veranderden. In Enkhuizen staat het hoofdkantoor van zaadveredelingsbedrijf Enza. Groot in tomaten, groot in paprika. Enza zoekt permanent naar eigenschappen van planten die in een kruising een

sterkere plant opleveren. Het regent geen verrassingen in Enkhuizen, maar soms staan ze paf. Na een kruising tussen een onooglijke, niet te eten oerpaprikaatje uit Latijns Amerika en een productieplant, ontstond een variatie waar groene vruchten aan groeiden die niet van kleur veranderden. Vijftien jaar combineren volgde en pas nu is de stille veredelaar tevreden. Enza vond een teler in Friesland die nu als eerste (bijna) rijpe zoete paprika's oogst die er in de winkel alleen maar mooier op worden. Naam: Sweetgreen. En waarom alleen C1000? Ze zaten bij andere supers te slapen toen het nieuwtje voorbij kwam. Later misschien.



Wouter Klootwijk