



## 'Sweetgreen heeft meer potentie dan groen'

0 reacties

Tekstgrootte



11 mrt 2009 - De zoete groene paprika Sweetgreen zou wel eens voor een aardverschuiving in het groene paprikalandschap kunnen zorgen.

Dat verwacht Quality Queen-leverancier Robert Solleveld. Hij is een van de weinige Nederlandse telers die op dit moment op bescheiden schaal Sweetgreen teelt. Maar hij ziet grote mogelijkheden.

"Ik denk dat deze paprika veel meer potentie heeft dan de huidige groene en zeker een heel deel weg zal stoten", aldus Solleveld. "Maar dat zal de tijd ons leren. Daarom gaan we voorlopig gereserveerd te werk."



### GERELATEERD:

Chinese kool seizoen sluit met redelijke prijs  
Teelt start in gesloten kas BiJo  
Onderzoek effect op beweging paprika  
Banendag voor werknemers én werkgevers

### Klacht

Telers lopen vooralsnog niet warm voor de innovatie van Enza Zaden, terwijl de markt volgens de zaadproducent wel behoefte heeft aan een zoete variant. "Wij horen klanten van Quality Queen zeggen: wij willen die groene, bittere paprika er niet meer in hebben", aldus marketingmanager Chris Groot.

Die klacht komt bij een aantal grote klanten vandaan, signaleert hij. "Dus je kunt je voorstellen dat de groene paprikamarkt groter is."

Lees het volledige interview met Solleveld en Groot in de bladen.

Bron: DeGroentenenFruit.nl – Auteur: **Bram Waagmeester**

Aanmelden e-mailnieuwsbrief

### Reageer op dit artikel

Naam + Bedrijf \*  
E-mailadres (wordt niet getoond) \*  
Type de code over   
Reactie \*

Velden met een \* zijn verplicht

Onthoud mij

Verstuur bericht



Gratis email  
nieuwsbrief  
Groenten &  
Fruit?  
Hier aanmelden

Weer 

zwaar bewolkt en af en toe **3° - 10°**  
regen

Bekijk weersverwachting per regio

Bekijk actuele radarbeelden

Laatste weerbericht (KNMI)

**Aanbieding**

**Landleven los nummer**

bestel snel

slechts  
**€4,95**

**Landleven**  
Lentekriebels

(Advertorial)

**LTO NOORD** Hoe wapen ik mij tegen de economische crisis?  
Je hoort en leest steeds meer over de aankomende recessie en economische crisis. Kan ik me hier tegen wapenen? Hoe lang houdt ik het vol als een fors deel van de omzet wegvalt? LTO Noord Advies ontwikkelde een model waarmee diverse scenario's doorgerekend kunnen worden.  
Meer info >>

**Caterpillar WKK**  
betrouwbaar met hoogste totaal rendement

**Red Star Trading**  
Zoekt u een specialist in exclusieve tomaten?

12 maart 2009: 6de editie Dag van de Tuinder!  
Schrijf u direct in >>

### Poll

Banken doen volgens mij wel degelijk veel moeilijker voor ze een ondernemer krediet verlenen dan een jaar geleden.

- mee oneens  
 mee eens, en dat is goed  
 mee eens, en dat is niet goed

Stem [Bekijk resultaten](#)

### Recente Vacatures

akkerbouw specialist Vandijke Semo bv / Locatie : regio zuid-west Nederland  
Elektromonteur Glastuinbouw Personato Werving &

# Eerste zoete groene paprika

Het begon met de behoefte aan een niet doorkleurende groene paprika, wat leidde naar een wilde, hete peper uit Zuid-Amerika. Deze uiterst geschikte bron voor een nieuwe variant op groene paprika mondde uit in Sweetgreen, de eerste zoete groene paprika ter wereld.

DOOR BRAM WAAGMEESTER  
 bram.waagmeester@reedbusiness.nl

**D**e smaaktest bewijst het. Zet je tanden in de groene paprika Sweetgreen en warempel, je tong krijgt een verrassing te verduren. In plaats van de licht bittere, ietwat wrange smaak van de 'gewone' - eigenlijk niet doorgerijpte - groene paprika, vult je mond zich met een frisse, zoete smaak. Tijdens de afgelopen Fruit Logistica in Berlijn confronteerde veredelaar Enza Zaden de beursbezoeker voor het eerst met haar nieuwe vinding en won prompt de innovatieprijs. Dat zal niet op de laatste plaats te danken zijn geweest aan de inspanningen van Chris Groot, marketingprojectmanager bij Enza Zaden, die aan zijn glimlach te zien al heel wat zoete paprika's heeft genuttigd. Niet dat het nieuwe product zonder slag of stoot de markt bereikte, want het proces van veredeling startte maar liefst elf jaar geleden, op verzoek van een aantal grote Amerikaanse retailpartijen. Hun verzoek luidde: lever ons een groene paprika die niet doorkleurt. Dat laatste was een doorn in het oog van kwaliteitmanagers, die hun stoplichtverpakkingen langzaam maar zeker rood, geel en oranje zagen kleuren.

## ER AAN BEGONNEN

Amerika loopt in deze ontwikkeling, net als op andere gebieden, voorop. In Europa worden inmiddels wat kleinschalige consumentenproeven met Sweetgreen gedaan, maar telers staan nog niet te popelen om de 'zoete groene' op grotere schaal te gaan produceren. En dat terwijl onderzoek heeft uitgewezen dat er brede belangstelling is, vooral op de West-Europese markt, voor een zoete variant van paprika.

Robert Solleveld van Kwekerij Parasol, leverancier van Quality Queen, ging als een van de weinige Nederlandse telers wél met Enza Zaden in zee. Via de telersgroep van Quality Queen kwam hij ermee in aanraking en raakte overtuigd. Inmiddels staat in zijn kas in De Lier een bescheiden proef met de paprika, maar dat lijkt valse bescheidenheid. In zijn woorden klinkt de overtuiging



Boven: de paprika moet langer aan de plant hangen voor een optimale zoete smaak. Onder: Chris Groot inspecteert de aanplant Sweetgreen bij Solleveld.

dat Sweetgreen wel eens voor een flinke aardverschuiving in het groene-paprikalandschap kan gaan zorgen. "Ik denk dat deze paprika veel meer potentie heeft dan de huidige groene en zeker een heel deel daarvan weg zal stoten, maar de tijd zal het leren. Daarom gaan we voorlopig gereserveerd te werk."

## NIET BITTER

Waarom is Solleveld zo overtuigd van de potentie van Sweetgreen? "Er is een markt voor. Er is behoefte aan een betere paprika. Met deze groene paprika die wij in de markt zetten, zorgen we voor een duidelijke verbetering van de stoplichtverpakking, met als toegevoegde waarde dat deze vrucht zoet is. De meeste mensen vinden groene paprika niet lekker; alleen Oost-Europeanen lopen er warm voor. Zoete groene paprika is wél lekker. Die zet je op tafel bij een verjaardagspartijtje."

De keus voor de ontwikkeling van Sweetgreen is dan ook puur een commerciële overweging, vertelt Groot. "Het is een actueel onderwerp. Wij horen klanten van Quality Queen zeggen: 'wij willen die groene, bittere paprika er niet meer in hebben', omdat hun klanten zeggen dat ze die kleur niet lekker vinden. Die klacht komt bij een aantal grote klanten vandaan, dus je kunt je voorstellen dat de groene-paprikamarkt groter is."