

Groene paprika's smaken zoet



Een mooi contrast, rood glimmende Spaanse pepers, en een aantal groene, zoete Sweet Green. Lenie en Sjon Egberts zijn er trots op.

Foto: Gert Gort

Ziekte druk maakte dat het tuindercluster Berlikum al eens afhaakte voor Kom in de Kas, toch bij uitstek de landelijke kennismakingsdagen met de sector. Dit keer doen de tuinders wel mee, én komen ze met een primeur: de zoete groene paprika.

Sjon en Lenie Egberts openen de deuren van Nieuw Noorderlicht en tonen met trots een halve hectare Sweet Green's, de zoete groene paprika, én de pittige, hete Spaanse peper. Een opvallende combinatie, met een economische reden.

Sjon en Lenie Egberts kwamen in 2000 met een aantal tuinders vanuit het westen naar Berlikum. Ze werden buren van Fokke Hoeksma en kozen net als hem voor de bloemteelt: alstroemeria's.

Glastuinder Aart Cornelissen van De Groene Tuin uit Berlikum nam de kassen twee jaar geleden over. Sjon en Lenie Egberts bleven actief in de sector, en in de kas. Ze overlegden met Cornelissen over een lucratiever teelt, met redelijke economische vooruitzichten. „Uiteindelijk kozen we voor een hectare Spaanse pepers én dit jaar voor een hectare paprika's, waarvan een halve met de groene zoete paprika's”, legt Lenie Egberts uit.

Lenie Egberts is druk bezig in de Spaanse pepers. Mooie, glimmende exemplaren oogst ze en legt ze netjes in bakjes. „In Nederland wordt er ongeveer 15 hectare glas Spaanse pepers geteeld. Warmte en licht zijn daarbij van belang en in de wintermaanden extra belichting. Met een hectare heb je dan een aardig aandeel, maar veel meer hoeven het er voor de markt niet te worden.” De letterlijk hete vrucht wordt vermarkt door T. van Noort in Barendrecht, handelsonderneming voor de in- en verkoop van vollegrondsgroenten.

De substraatteelt van de groente is een wereld van verschil met de grondteelt van de bloemen, maar bevalt Lenie Egberts erg goed. „Alstroemeria's zijn snijbloemen die een

aantal jaren in de grond staan. Substraat levert een hele schone teelt op.”

Sjon en Lenie Egberts proberen de planten zo te telen dat de oogst mooi wordt verdeeld. Dát ervaren zij ook als een groot verschil met de vorige teelt. „Dan had je echt pieken en was het bij de pluk en verwerking ook echt heel druk. Nu verdeelt het werk zich ook goed. Paprika's kun je soms wel een tijdje laten hangen.”

Het werk is daardoor heel overzichtelijk. En nu, met een wereldprimeur onder het glazen dak, ook erg boeiend. Iedereen is razend nieuwsgierig naar het verloop. Voor het Kom in de Kas-evenement moeten de groene paprika's zo'n beetje rijp zijn. Dat Kom in de Kas door Pasen een week eerder gepland is, maakt het nog spannender.

De twee werknemers van Cornelissen stralen het plezier in het werk ook uit. Ze zijn zich bewust van de kansen van de nieuwe teelt. Ze hebben ook nooit overwogen om weer terug te gaan naar de regio Aalsmeer. „Het is een hechte gemeenschap. We hebben hier bovendien een hele actieve buurtvereniging, de Tünkers, met zeventig leden. We zijn allemaal zo'n beetje van dezelfde generatie en hebben dezelfde ideeën.”

De integratie in de dorpsgemeenschap van Berlikum is volgens Lenie en Sjon goed verlopen. „En desgewenst laten we ze zien hoe het reilen en zeilen hier binnen is. Want het is makkelijk om over licht te praten, maar het is beter zelf de situatie te bekijken.”

1008 LAMPEN

De Spaanse pepers, dit jaar ook een eerste oogst op 1 hectare, gedijen goed onder de warmte en het licht van 1008 lampen van 600 watt met een bron van 4000 lux. „De mensen moesten hier natuurlijk wennen aan het licht, dat we uiteraard zoveel mogelijk afdekken. Je hebt hier wel te maken met een donker stuk Nederland en daar gaan we met respect mee om”, vertelt Lenie Egberts.

Warmte wordt bij Aart Cornelissen voortgebracht door een wkk-installatie. Ook daar loopt een verbinding met de

kassen die hij in zijn bedrijf heeft. Nieuw Noorderlicht kan naar wens gebruik maken van die warmte. Dat geldt trouwens ook voor een ander aan Cornelissen gelinkt bedrijf, De Tún, waar 8 hectare paprika wordt geteeld. Is daar extra warmte gewenst, dan wordt de pijpleiding met warmteaanvoer open gedraaid.

SWEET GREEN

De Sweet Green is een van de lokkers van het programma van Kom in de Kas. Lenie Egberts is betrokken bij de voorbereidingen. Zij maakt voor de locaties in Friesland de persberichten. In Friesland is er één open dag, op zaterdag 27 maart. Op zondag 28 maart blijven de deuren gesloten, waar landelijk wel op sommige plekken gebuurd kan worden in de kassen.

„Het is een heel erg afwisselend programma in Friesland. Ik sta er zelf ook erg versteld van hoeveel verscheidenheid er bij de glastuinders is, van een kas voor mensen met een beperking tot een kas met tulpenbroei. Aan variatie dit keer geen gebrek”, vindt Lenie Egberts. Het thema 'Mooi, gezond en lekker' is helemaal van toepassing op Sweet Green. De glastuinbouw proeven, levert veel beleefmomenten voor de gasten op. „In de hal van de kas is bijvoorbeeld ook een demonstratie van fitness.”

Sweet Green is ontwikkeld door het bedrijf Enza Zaden uit Enkhuizen. Op de Fruit Logistica in Berlijn werd in februari al gemeld dat Sweet Green eind maart beschikbaar is voor de consument. De Sweet Green paprika's kleuren niet door en zijn daarom voor de winkels aantrekkelijk, omdat ze langer in het schap kunnen liggen. In Berlijn kreeg de Sweet Green paprika bij de Fruitlogistica een eerste prijs van de vakjury als 'meest succesvolste vernieuwing'.

Enza Zaden ook een website gepresenteerd: sweetgreen.nl. Daarop zijn nu al enkele recepten te lezen. „Sweet Green is echt een primeur. Nog een aantal weken en de smaak van onze paprika's is zoet”, legt Sjon Egberts uit.

SYBE JOOSTEMA

Kom in de Kas weer in Friesland

De Friese glastuinbouwregio doet dit jaar weer mee tijdens de Kom in de Kas-evenement op zaterdag 27 maart (van 10 - 17 uur). In een eerdere editie haakte Friesland af vanwege de dreiging van ziekte-uitbraak in een aantal kassen.

Het thema van dit jaar is 'Mooi, lekker & gezond'. Dat thema is de Friese telers op het lijf geschreven, want in de regio wordt een keur aan smaakvolle producten geteeld. Voor wie de smakenfamilie van de paprika wil leren kennen, is een bezoek aan Nieuw Noorderlicht (Bûtenpôle 11 in Berlikum) dus een aanrader. Hier worden pepers, gele paprika en een primeur in de wereld van de paprika (een zoete groene) geteeld, die rijper, zoeter en lekkerder is.

Een van de opengestelde bedrijven is dat van Hoeksma Alstroemeria aan

de Bûtenpôle 9 in Berlikum. Hier is te zien hoe de snijbloem alstroemeria wordt geoogst en verwerkt. In een nieuwe ruimte 'Belibje' zijn bloemstukken te zien.

Het publiek kan bij Theo van der Kaaij (Bûtenpôle 6) vervolgens zien hoe de energiehuishouding is geregeld. Hij koppelt een WKK met energieopslag in de bodem.

In de broeierij van de Maatschap Hanenburg-Hettinga (Hearewei 9 in Pietersbierum) wordt de bloem kunstmatig in bloei getrokken, zodat er op elke gewenste tijd een bosje tulpen kunt produceren.

Kwekerij Driesum (Van Sytzamaweg 28 in Driesum) teelt in de kassen tal van tuinplanten en snijhorensia's. Bovendien demonstreert het bedrijf het stekken en oppotten van planten.

Bij de zorgkwekerij 'Onder de Wadden' in Oosterbierum (Konkelswei 25) vinden mensen met een lichamelijke en verstandelijke beperking een zinvolle en inspirerende dagbesteding. De zorgkwekerij teelt duizendschonen, ranonkels, leeuwebekken en pergoed en in het najaar chrysanten. Ook potplantenkwekerij Empatec in Menaldum (Bitgumerdyk 15a) is een vergelijkbaar 'mensontwikkelbedrijf'.

Een van de opengestelde bedrijven in Sexbierum is de scholingskas van de Stichting Tuinbouwproject Noordwest-Friesland (Frjentsjerderdyk 5a). Hier draait een project waarbij werkzoekenden de gelegenheid hebben drie maanden tot een half jaar een opleidingstraject te volgen waarna de kans op betaalde arbeid in de tuinbouw zeer groot is. In de kas telen werkzoekenden oranje paprika's.

>www.komindekas.nl