

# Tijd voor iets tropisch nieuws?



Justine Dewitte

*Tijdens de opstelling van het proefplan kwam de vraag van de biologische telers om een demonstratieve proef “tropische vruchten” aan te leggen in koepel. Het definiëren van “tropische vruchten” was “kijk eens wat er allemaal beschikbaar is bij de zaadhuizen”. Zo gezegd, zo gedaan...*

## Waarom nood aan een alternatief?

In eerste instantie werd gedacht aan directe verkoop. Iets speciaals aanbieden in een hoewwinkel, zelfpluktuin of CSA (community supported agriculture) zou een directe meerwaarde kunnen betekenen voor het bedrijf. Ook in een “specialty”-pakket zou een tropische vrucht geteeld in koepel een leuke aanvulling kunnen zijn. Specialty-pakketten volgen hetzelfde systeem als de klassieke groente- en fruitpakketten, enkel naar invulling toe worden er meer speciale gewassen geselecteerd.

Toch zou het ook voor de intensieve biologische glastuinbouw een optie kunnen zijn. Door de meest rendabele, maar vrij beperkte rotatie, die biotelers met stookteelten in kas aanhouden, hebben velen te maken met wortelknobbelaaltjes. De rotatie bestaat meestal uit een selectie van enkele van volgende gewassen: tomaat, paprika, komkommer en aubergine. De wortelknobbelaaltjes (Meloidogyne) kunnen zich voortplanten, of minimum overleven op deze gewassen. Deze cirkel doorbreken met een andere innovatieve en warmt behoevende teelt zou dus meer dan welkom zijn.

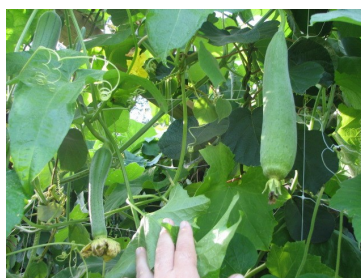
## Aanbod van “tropische” gewassen

De verschillende gewassen en rassen die opgenomen werden in proef zijn terug te vinden in de tabel. Alles werd ge-

zaaid op 22 april 2013, vervolgens werd het grootste deel van de proef geplant op 5 juni. Pepino en physalis werden iets later geplant doordat deze gewassen een iets langere opkweekperiode nodig hadden in deze proef.

Een rassenproef meloen en watermeloen werd opgenomen in proef. Watermeloen werd op de grond geteeld; de meloenen werden opgebonden en gesnoeid. Hierbij werd de onderste 40 cm van de stengel vrijgemaakt van ranken, en vervolgens werd om en om gesnoeid op 1 vrucht per rank. Zowel bij de watermeloenen als de meloenen kon er een grote verscheidenheid aan uitzicht en smaak opgemerkt worden. Bij de productie van de meloenen werd een gemiddelde opbrengst van 3 meloenen per plant gehaald. Witziektegevoeligheid toonde extreme verschillen tussen de verschillende rassen meloen. E81.8141 (Vitalis) en Sweetheart (Sakata) kwamen algemeen goed uit de proef; bij de watermeloenen was dit Sugar baby (Het Vlaamse Zaadhuis) en Sugar Belle (Sakata).

Ook verschillende rassen ananaskers werden uitgeplant in de koepel. Ananaskers wordt ook wel lampionbesje of physalis genoemd. 2 van de 5 rassen die uitgezaaid werden, kenden een te beperkte opkomst en konden dus uiteindelijk niet mee opgenomen worden bij het verder verloop van de proef. Opvallend was de vroege productie van de kleinere besjes Prunes des Incas (Biaugerme); zij hadden echter een atypische smaak die niet altijd even geapprecieerd werd. De overige rassen kwamen later in productie.



Foto's: boven (vlnr): kiwano, luffa, okra, cucuzzi;  
onder (vlnr): pepino, physalis, tomatillo

Tabel: Gewassen en rassen opgenomen in proef.

Ras	Zaadhuis	Bio/NCB
<b>ANDERE</b>		
Cucuzzi	De Nieuwe Tuin	ncb
Kiwano	Het Vlaams Zaadhuis	ncb
Luffa	De Nieuwe Tuin	ncb
Okra	De Nieuwe Tuin	ncb
Pepino	Het Vlaams Zaadhuis	ncb
Pepino	stekmateriaal	
Tomatillo	Het Vlaams Zaadhuis	ncb
<b>MELOEN</b>		
E81.8141	Vitalis	bio
G276 Petit Gris de Renne	Bingenheimer	bio
Gandalf	Hild	ncb
LML081 Ogen	Biaugerme	bio
Magenta	Hild	ncb
Magnificenza	Vitalis	bio
Minnesota midget	De Nieuwe Tuin	bio
Noir de carme	De Nieuwe Tuin	bio
Sweetheart	Sakata	ncb
Alvaro	Uniseeds (ism Semillas I	ncb
Picasso	Uniseeds (ism Semillas I	ncb
<b>PHYSALIS</b>		
ananaskers	Het Vlaams Zaadhuis	ncb
Cerise de terre (LPC021)	Biaugerme	bio
Prunes des Incas (LPC011)	Biaugerme	bio
<b>WATERMELOEN</b>		
Golden midget	De Nieuwe Tuin	ncb
Jenny F1	Hild	ncb
Sugar baby (LPS011)	Het Vlaamse Zaadhuis	bio
Sugar Belle	Sakata	ncb

Andere eigenaardigheden opgenomen in proef waren onder andere Cucuzzi en Luffa, beiden kalebassen. Deze kwamen als eerste in productie in vergelijking met de andere gewassen opgenomen in proef. De vrucht van cucuzzi kan spectaculair groot uitgroeien, maar is enkel lekker wanneer deze klein (ongeveer 30 à 40 cm) geogst wordt. Cucuzzi wordt warm gegeten; het keukengebruik kan vergeleken worden met dat van courgettes. Luffa is een sponskalebas waardoor je zo ook tot spons kan laten opdrogen wanneer deze groot genoeg geogst wordt.

In de praktijk blijkt dit toch niet altijd even eenvoudig. Wanneer de vrucht jong geogst wordt, zou deze ook eetbaar zijn, maar lekker werd deze over het algemeen niet bevonden in de proef.

Kiwano rijpt pas heel laat af. Pas vanaf eind september, wanneer de vrucht geel kleurt, kan hij ten vroegste geogst worden. Dit is een iets minder fijn werkje door de grote stekels die zich op de schil bevinden. Afrijpen na oogst is aangewezen; de smaak gaat eerder naar een onrijpe banaan.

Tomatillo heeft iets weg van ananaskers. In plaats van een besje zit er echter een klein groen tomaatje in het omhulsel. Tomatillo komt behoorlijk vroeg in productie maar is zeer gevoelig voor de zwarte bonenluis. Rauw is deze vrucht eetbaar maar niet erg lekker; voor chutney is hij dan weer wel geschikt.

Okra wordt courant geteeld in Afrika, waar het in olie geëerd wordt. In de proef groeide het gewas te weinig vegetatief en er kwamen slechts een beperkt aantal vruchten aan de plant, mogelijks kende deze plant in beperkte mate lichtgebrek door de overwoekerende groei van cucuzzi en luffa. Ook een matige aantasting van zwarte bonenluis werd opgemerkt.

Pepino of meloenpeer kende een trage groei bij aanvang. Door de lange opkweekperiode werd dit gewas dan ook later geplant. Er werd geopteerd om twee herhalingen met stekmateriaal te planten; de overige 2 werden vooraf gezaaid in perspotten. Ook deze plant komt, zoals de kiwano, heel laat in productie. Half oktober konden de eerste vruchten geogst worden. Pepino's zijn lekker maar toch minder zoet dan wanneer deze geteeld worden in warmere contreien.

De proef kende heel wat belangstelling. Toch is het niet eenvoudig om met een waardig alternatief op de markt te komen. Deze speciale teelten, die soms een bepaalde bereiding nodig hebben, zullen de consument eerder moeilijk bereiken. Bepaalde specialty's zouden kunnen geteeld worden voor restaurants zoals de cucuzzi en de tomatillo. Het is uiteraard van uiterst groot belang dit eerst te communiceren naar desbetreffend afzetkanaal.

**Contactpersonen:** Justine Dewitte (PCG)

**TEL:** 09 381 86 86

**E-mail:** justine.dewitte@proefcentrum-kruishoutem.be