

Johan Janssen:

“Je moet met de stroom van de natuur meegaan”

Wie? Johan Janssen

Wat? Eigenaar van paprikakwekerij Tista PuurPaprika [www.tistapaprika.nl]

Waar? Pijnacker

Waarom? Het systeem van schaal vergroten en voedsel voortjakkeren werkt niet meer. De voedselproducent van de toekomst heeft hart voor de natuur en voor zijn product.



Foto: Gerard-Jan Vlekke

“Ik ben bewuster geworden”, zegt paprikateler Johan Janssen in de personeelskantine van Tista Puur Paprika in Pijnacker. Zijn blik is open en indringend. Zijn mimiek spiegelt de gelaatsuitdrukking van zijn gesprekspartner. Hij is het soort man dat echt luistert naar wat een ander te vertellen heeft. Maar na deze onthulling kijkt hij even wat onzeker: hoe valt die term, bewuster? Die term valt uitstekend. Dat zoek ik tenslotte, bewuste mensen. “Ja? Kun je ook aangeven waardoor?” “Door mijn kinderen. En door een man die ik ontmoette, Jan Jorink. Hij raadde me aan met de stroom van de natuur mee te gaan.”

Dat advies heeft Johan met hart en ziel opgevolgd. Hij kweekt zijn paprika's niet langer op de gebruikelijke steenwol, maar op kokosmatten uit Sri Lanka. Daardoor kan hij de helft minder kunstmest gebruiken. “In die matten kan het bodemleven zich ontwikkelen”, legt hij uit. “Goede bacteriën, schimmeltjes en kleine beestjes die doodgaan door te veel kunstmest. Dat bodemleven, ook wel micro-organismen genoemd, is heel belangrijk voor een gezonde groei: het maakt voedsel vrij voor de plant en het beschermt tegen allerlei plantenziektes. Van lieverlee weet geen enkele teler nog iets van bodemdiertjes. Wij zijn bij wijze van spreken opgegroeid met kunstmest.”

Janssen is sinds dit jaar ‘milieukeur gecertificeerd’. Daarmee is hij officieel een duurzame teler. Dat is wat anders dan ‘biologisch’. Johan ziet het milieukeur als een soort tussenstap. “Om biologisch te kweken, moet je in de volle grond werken. Dat zou in mijn geval betekenen dat ik de tent een jaar moet sluiten. Ik kweek al jaren op matten en de grond onder de kassen is daardoor een harde plaat geworden. Die kun je niet zomaar gebruiken om in de volle grond te gaan telen.”

Reuzen op kinderschoentjes

Een wandeling door de kassen maakt duidelijk wat hij bedoelt. De lange rijen paprika's wortelen in matten van amper twintig centimeter dik. Als reuzen op kinderschoentjes. De matten zijn in plastic verpakt, de lange stelen van de planten steken door vierkante uitsparingen van zo'n vierkante decimeter. Onder de matten bedekt een dikke laag dekzeil de bodem van de kas. De grond eronder is hard als steen. Tussen de plantenrijen ligt een systeem dubbele buizen vlak boven de grond: voor de verwarming én als rails voor de oogstkar.

Hebben die lange planten, zwaar van de paprika's, wel genoeg ruimte voor hun wortels, vraagt de stadse verslaggever. "Ja hoor", lacht de tuinder. "Er zit zát voedsel in die matten. Door het bodemleven. En we mesten bij." Uiteindelijk wil Janssen het liefst helemaal af van de kunstmest, maar dat is een precair proces. "Vorig jaar, toen ik voor het eerst puur op kokosmatten teelde, had ik ongeveer acht procent minder opbrengst. Ik had nog niet genoeg ervaring. Ik had de voeding nog niet optimaal aangepast."

Compostthee

Johan loopt naar de ruimte naast de enorme verwarmingsketel. 'Laboratorium' denk je meteen bij binnenkomst. "Kijk", zegt hij en pakt drie platte zakken van glanzend folie. "Deze compost is ontwikkeld door micro-biologen. In deze mengsels slapen allerlei bacteriën. Die verschillende zakken meng ik en ik zet er een soort koude thee van." Hij toont een gazen cilinder van zo'n veertig centimeter hoogte en hangt die in een ton troebel ogend water, als een fors thee-ei.. "De micro-organismen komen in het water tot leven en die 'thee' geven we aan de planten."

Naast de 'theeton' staat een merkwaardig bouwwerk, dat zo uit de kinderserie Buurman en Buurman lijkt te komen [<http://www.youtube.com/watch?v=SVAJd9FbUuw>]. Het is een soort witgeschilderde trap op poten, met een knoppenkast eronder. Op de 'trap treden' zijn kiezelstenen geplakt. "Dat is om het water levendig te houden", legt Johan uit. "Als het te lang stil staat voor we het gebruiken, komt er te weinig zuurstof in. Dan pompen we het eerst over de waterval." Hij klikt wat schakelaars om, de machine begint te ronken. Dan komt de compostthee gezellig van de kleine keitjes naar beneden sijpelen, de trap af. Onderaan wordt het opgevangen in een bassin, van waaruit het weer omhoog wordt gepompt. Een geur als een boswandeling na een regenbui verspreidt zich. Zo ruikt levendig water.



Inspiratie

De watervalconstructie is een vinding van eerdergenoemde Jan Jorink. Theo van de Knaap, een rozenteler in de regio zette hem in elkaar. "Theo en Jan zijn nog veel heftiger dan ik in het zoeken naar duurzame oplossingen", lacht Johan. De paprikateler maakt er geen geheim van dat hij zich door anderen laat inspireren in zijn aanpak. "Vroeger luisterde ik naar mijn vader en naar de buurman. Maar inmiddels heb ik geleerd dat ieder mens moet doen wat hij wil. Voor mij is dat: tuinder zijn, net als mijn vader. Maar in een bedrijf dat niet al te groot is, met productiemethodes die zo duurzaam mogelijk zijn."

Ondanks de moeilijke tijden die de tuinders doormaken, met prijzen die onder druk staan en de EHEC bacterie die afnemers wantrouwig en angstig maakt, heeft Johan het volste

vertrouwen in de toekomst. “De consument wordt ook bewuster. Er komt steeds meer vraag naar duurzaam geproduceerd voedsel. En de planten zelf vinden het óók prettiger. Als je een plant zou kunnen vragen ‘Wat heb je het liefst?’, zouden ze zeggen dat ze kunstmest helemaal niet lekker vinden. Ze groeien ervan, maar eigenlijk heel onnatuurlijk. De micro-organismen leven juist in een natuurlijke symbiose met de plantenwortels. De wortels scheiden suikers af voor de diertjes, die op hun beurt weer andere natuurlijke voedingsstoffen vrijmaken voor de planten. Dat is een heel efficiënt, levend proces. De planten kunnen zelfs gericht micro-organismen aantrekken door het aanmaken van specifieke suikers. Zo krijgen ze precies de voedingsstoffen die ze nodig hebben en ontstaan vruchten die voller en intenser van smaak zijn.”

Planten hebben rust nodig, vindt Johan. Om die reden verhoogt hij het CO₂ gehalte in de kas ook lang niet zo sterk als reguliere tuinders doen om de groei te versnellen. En knutselt hij voorlopig nog even door aan de juiste voedingssamenstelling. “Dat luistert allemaal heel nauw. Kort geleden stonden de planten hier helemaal zó.” Hij strekt zijn armen strak langs zijn lichaam, prikt zijn kin de lucht in en spert zijn ogen wijd open. “Helemaal stijf groen! Had ik ze gewoon té veel voedsel; gegeven. Je kunt niet met ze praten, maar als je goed kijkt, kun je die signalen wel opvangen.”

Consumentenbewustzijn

Johan verwacht dat uiteindelijk steeds meer tuinders zullen overstappen op duurzame teelt. “Het systeem van schaal vergroten en doorjakkeren hapert. De tuinders die een paar jaar geleden zijn gaan uitbreiden, hebben het nu vaak moeilijk. Ze raken hun spullen niet kwijt.” Maar met Tista gaat het goed. Sinds dit seizoen doet Johans bedrijf zaken met twee grote inkooporganisaties die de paprika’s nadrukkelijk als duurzaam product in de markt zetten. Via Kruidenier Foodservice gaan de glanzende gele en rode groenten richting de betere horeca; via Smeding naar de Emté supermarkten en het duurzame Marqt, onder het label ‘Mijn Boer’. “Op deze manier ga ik het wel redden.”

Als klanten zijn verhaal eenmaal begrijpen en geproefd hebben dat zijn paprika’s voller van smaak zijn, willen ze er best wat meer betalen, daar is de teler van overtuigd. Daarom doet hij er ook alles aan om die consument zijn verhaal te vertellen. Via zijn uitgebreide en uitnodigende website bijvoorbeeld (zie kader bovenaan). En door verkoop vanuit zijn bedrijf. “Door de economische crisis hebben mensen minder te besteden, maar de noodzaak van duurzame teelt wordt steeds duidelijker. En van voedselveiligheid. Bovendien: mijn paprika’s zijn gewoon veel lekkerder. Proef ze maar.” Die avond eten we salade met heel veel paprika. En Johan Janssen heeft gelijk.