

Economie



Rucola van de gestoomde grond

De pittig smakende slasoort is definitief doorgebroken in Nederland. Ook telers ontdekken de jonge markt. 'Rond de 70 procent van de productie is al voor de oogst verkocht.'

Door Tjerk Gualthérie van Weezel

Vijf jaar geleden had Merijn Vreugdenhil (29) nog nooit rucola gegeten. Inmiddels snijdt de breedgeschouderde tuinder per week zo'n twaalfduizend kilo groene blaadjes van de *Eruca sativa*. Vanmorgen om half zes stond hij al achter de snijmachine, zodat de sla nog dezelfde dag vers verpakt richting de supermarkten en restaurants kan.

Rucola, ook wel raketsla genoemd, brak het afgelopen decennium door in Nederland. In 2010 groeide de omzet met 12 procent tot 17 miljoen euro. Het is een teer plantje, maar wel een groente waar je mee voor de dag kunt komen, zegt Vreugdenhil terwijl hij een paar blaadjes in zijn mond stopt.

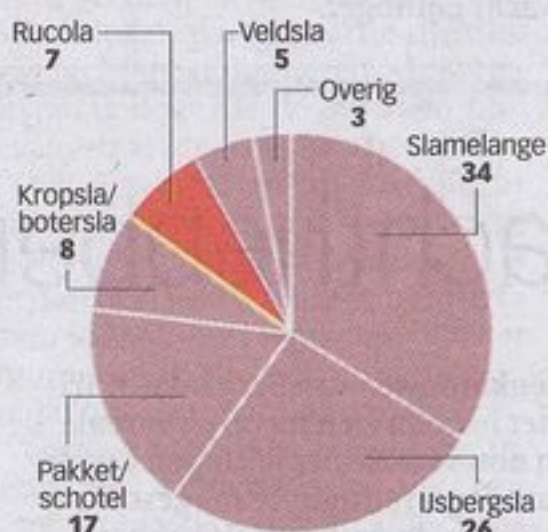
'Als ik tijdens het uitgaan zeg dat ik rucola teel, krijg ik altijd de reactie: 'lekker'. En dat zijn jonge mensen tussen de 20 en de 40, er zit dus nog lang handel in.'

De sla komt oorspronkelijk uit Italië en wordt ook veel verbouwd in Frankrijk. Nog steeds is het grootste gedeelte van de rucola die in Nederland op het bord ligt uit die landen afkomstig. Maar sinds een jaar of zes hebben enkele Nederlandse glas-tuinbouwers zich erop gestort.

Zoals Merijn Vreugdenhil dus. Met zijn vader heeft hij een loonbedrijf dat machines en mensen levert om

Slasoorten

Omzet in de supermarkt in 2010, in procenten



080311 © VK - rvdM. Bron: Productschap Tuinbouw

in de kassen van het Westland te zaaien of te oogsten. Vier jaar geleden kocht hij een oude oogstmachine voor radijs en bouwde hem om tot een slasnijder. 'Ik huurde een kas in de buurt om dat ding te testen. Ik zaaide rucola in en verkocht die uiteindelijk aan een verpakker die het weer doorverkocht aan de horeca en Duitse supermarkten. Hij vroeg of ik niet meer had. Zo is het begonnen.'

Nu verbouwt hij de raketsla met Cor de Vries, die de kassen levert. De opbrengst (of het verlies) wordt ver-

deeld. De Vries: 'Ons bedrijf teelt al jarenlang radijs en mijn vader had ook lang lelies. Met die bloemen zijn we gestopt en de radijs wordt steeds minder populair. Rucola is nu een goede aanvulling.'

Hoewel er het hele jaar door geoogst kan worden, is rucola een echte zomergroente. 'Als er een zonnig weekend aankomt, weten we al hoe laat het is. Dan gaat de raketsla als een kanonskogel. Heel Nederland eet dan op de terrassen sla of pizza's met rucola erop. Op veel broodjes wordt nu zelfs ook rucola geserveerd.'

'De rucola wordt betaald', zegt De Vries. Vreugdenhil: 'En het is een stuk zekerder dan radijs, tomaten of komkommers. Rond de 70 procent van de productie is al voor de oogst verkocht aan vaste klanten.'

De concurrentie met de buitenlanders blijft fel, zegt De Vries. 'Zij telen in de open lucht of onder plastic. Dat is goedkoper dan in kassen. Maar wij hebben lagere transportkosten, langere houdbaarheid en vooral: geen onkruid. Waar de buitentelers handmatig moeten controleren of er geen andere gewassen tussen hun rucola zitten, kunnen wij zo oogsten en de blaadjes in grote bakken wegsturen.'

De grootste angst van de telers is klein kruiskruid. 'Als je daar een bak van eet, kun je het niet meer naver-

Alle rucola is wild, ook die tussen de tegels

Soms wordt rucola in de winkel of het restaurant aangeprezen als 'wilde rucola', maar alle rucola die op de markt komt is van de wilde variant. De 'tamme' versie groeit weliswaar harder en wordt groter, maar mist de scherpe smaak waar het bij rucola nu juist om gaat. De tamme wordt vrijwel niet verbouwd. Voor een 'echt' wild gevoel is rucola ook prima te plukken in de natuur. Het is een veelvoorkomend onkruid van Italië tot Nederland, waar het onder meer groeit tussen de stoeptegels.

tellen', zegt Vreugdenhil. 'Dus daar mag geen blaadje van tussen zitten. Als we dat aantreffen, gooien we de hele partij weg.'

Om het onkruid buiten de deur te houden, wordt de grond in de kassen een paar uur lang met hete stoom bewerkt 'totdat al het leven eruit is'. Ecologisch telen is in de kas eigenlijk onmogelijk, zegt De Vries.

'Vooral valse meeldauw is een zorg. Een witte bladschimmel die kan optreden als de blaadjes te vochtig worden. Dan kun je de partij wel weg-

gooien. Daarom spuiten we ook een keer met chemicaliën. De dosis houden we zo laag mogelijk, zodat we voldoen aan de strenge eisen van de Duitse supermarkten. Van hen mag er maar een zeer klein residu van pesticiden in de sla achterblijven.'

Inmiddels hebben Vreugdenhil en De Vries de teelt redelijk onder controle. Binnen 28 dagen kan er geoogst worden. Nu proberen ze het oogsten verbeteren. Een nieuwe snijmachine moet uitkomst bieden. Dat maakt het mogelijk om ook nog een goede 'tweede snee' te doen. Binnen tien dagen groeien er namelijk weer zoveel blaadjes aan, dat er nog een keer geoogst kan worden. 'Die hebben een iets pittiger smaak dan de eerste snee, omdat er meer voedingsstoffen in die overgebleven blaadjes terecht komen', zegt De Vries.

Zo wordt het productieproces steeds verder geperfectioneerd. Nu is het een kwestie van de voorsprong op andere tuinders volhouden, want ze verwachten wel dat de rucola in steeds meer Nederlandse kassen zal opduiken. Het is een blijvertje, denken ze. Maar zo niet, dan is dat volgens de mannen geen ramp. 'Dan leggen we ons weer toe op de volgende groente.'

Dit is aflevering drie van een zomerserie over de herkomst van onze groente.