

Droogte is niet fijn, maar teveel regen is erger

Geen krant kun je openslaan zonder dat het wordt benoemd: de aanhoudende droogte van de afgelopen weken. Boeren door het hele land hebben het zwaar. Wat voor effect heeft de droogte op de groenten die jij in je tas vindt? We vroegen het aan Joris Kollwijn, eigenaar van biologisch dynamisch tuindersbedrijf de Lepelaar in het Noord-Hollandse Sint-Maarten.



Joris, in de tassen zitten deze week bospenen, peterselie en tomaten van De Lepelaar. Hebben jullie bij de teelt van deze gewassen veel gemerkt van de droogte?

“Ja, we hebben zeker veel gemerkt van de droogte! We hebben de akkers bijvoorbeeld erg vaak moeten beregenen en dat kost veel tijd. Daarnaast ontwikkelt de groei van de planten zich minder goed. Je houdt door het beregenen de planten in leven, maar ze groeien een stuk minder goed dan als er regelmatig een bui valt. Daarnaast wordt een deel van onze planten, waaronder de tomaten, geteeld in de kas. De tomaten zijn wel blij met de hitte van de afgelopen weken, maar ons personeel vond het wat minder leuk...”

Zitten er eigenlijk ook voordelen aan zulke zomers met aanhoudende droogte?

“Zeker, we hebben het onkruid bijvoorbeeld veel beter onder controle. En doordat het altijd droog is kun je op elk moment het land op om je plan uit te voeren. Teveel regen, zoals we vorig jaar hadden, is eigenlijk veel erger. De planten kunnen daar echt niet tegen en er ontstaan veel schimmels. Dit jaar hebben we alleen last van meeldauw op de planten. Dit is een schimmelsoort die het juist weer goed doet in de drogere jaren.”

Denk je dat de biodynamische landbouw voor jullie in het voordeel werkt als je vergelijkt wat de droogte bij jullie doet en bij gangbare boeren?

“Bij zowel biodynamische als biologische landbouw wordt er goed gekeken naar de bodem. Ons doel is om het aandeel duurzaam organisch materiaal te blijven vergroten. Dat doen we door bijvoorbeeld te werken met vaste mest, compost en groenbemesters. Hierdoor kan de bodem het regenwater iets beter opvangen en vasthouden. Echter hebben zowel onze planten als die van onze gangbare burens het aan het eind van de dag gewoon erg zwaar zolang er geen regen valt en er beregent moet worden. Maar vandaag was toevallig een goede dag: er is 40 mm regen gevallen! En ook nog eens verspreid over 7 uur, waardoor de aarde de tijd heeft om het water op te nemen.”

Loofpesto

Wist je dat je naast de peentjes ook het loof kunt eten van bospenen? Maak er bijvoorbeeld loofpesto van. Lekker op flammkuchen of bij onze bouillon (recepten vind je op [Odin.nl/recepten](https://odin.nl/recepten)).

Ingrediënten

het loof van de bospeentjes
2 knoflooktenen
sap van 1/2 citroen
75 g amandelschaafsel
75 g geraspte Parmezaanse kaas
zout en peper

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Tip

Deze loofpesto maak je ook gemakkelijk met bijvoorbeeld radijsloof. Houd je het liever vegan? Vervang de kaas door edelgistvlokken.