

# DUURZAAMHEID & NATUUR

**NATUURDAGBOEK**  
8 augustus 2016

## Witgatje op de weg

**A**ls ik 's morgens vroeg het landweggetje bij ons huisje op het Zweedse eiland Öland afspeur, zie ik er vogels hippen en pikken. Een zanglijster beukt een naaktslak murw tegen het asfalt. Verderop vliegen merels, mussen, vinken, appelvinken, groenlingen en geelgorzen het asfalt op en af. Er liggen wormen die verrast werden door de morgenzon. Er steken slakken en rupsen over – makkelijke prooien, evenals de opwarmende vlinders. De postbode die gisteren naar en van de boerderij reed heeft vast eetbare slachtoffers achtergelaten. Hetzelfde deed de boer die van en naar de boerderij ronkte op zijn trekker.

Genoeg te vreten dus voor vogels en hun jongen. In de verte hippen er twee met wippende staarten. Ze zijn donkergrijs met wit. De ene is een witte kwikstaart, maar de ander is groter en heeft het postuur van een ruiter, geen zangvogel maar steltloper. Gezien die wippende staart lijkt het een oeverloper, maar als hij even opvliegt, knipoogt hij met zijn fonkelwitte stuit. Het is een witgatje. Witgatjes trekken nu door Nederland, maar voor broeden verkiezen ze andere landen, Zweden bijvoorbeeld. We zullen deze vakantie nog veel witgatjes zien, meestal in paren, en vaak opvliegend terwijl ze schelle tonen fluiten. Maar altijd zitten ze aan de oever van een meer. Nooit zitten ze op de weg, zoals deze.

De witgat stapt in gezelschap van de witte kwikstaart van voor naar achter en van links naar rechts over het wegdek, en weer terug. Omdat de zon achter mij staat zien de vogels mij als ongeveer halve schaduw en komen ze vrij dichtbij. Dan snorren ze beide weg, "tjiej tjiej tjiej", roept het witgatje.

**Koos Dijksterhuis**



Witgatje (boven) en witte kwikstaart FOTO KOOS DIJKSTERHUIS

**SPECERIJ** Slechts in een paar tropische landen lukt het om de kostbare peulen te oogsten van de vanille-orchidee. Nederlandse telers en onderzoekers kijken nu of de specerij het in de kas wil doen.

reportage **Marianne Wilschut, Bleiswijk**

## IJs met nedervanille?

**D**e paprika's, tomaten en chrysanten in de kassen van de Wageningen Universiteit hebben er een exotische buurvrouw bijgekregen. In een van de ruimtes van het uitgebreide complex in Bleiswijk kronkelen de takken van de vanille-orchidee

langs lange touwen omhoog. Aan enkele strengen hangen grote sperzieboonachtige peulen in trossen. Over een paar maanden zijn die rijp genoeg om te oogsten en te fermenteren. Dan veranderen de groene peulen in de bekende zwarte stokjes waarvan het merg voor magie in de keuken zorgt. Bakt heel Holland straks met deze nedervanille?

Wél als het aan Filip van Noort, gewasonderzoeker bij de Wageningen Universiteit, en Wilko Wisse, stafmedewerker van tomatenkwekerij Lans, ligt. Zij leiden een consortium van telers en wetenschappers dat onderzoek doet naar het mogelijk is om vanille in Nederlandse kassen te telen. De telers en wetenschappers wisselen kennis uit, ontwikkelen teeltprotocollen en onderzoeken of die teelt economisch haalbaar is.

Het initiatief voor de nedervanille komt van Filip van Noort die in 2012 wat stekjes uit Oeganda in de kas plantte. Inmiddels heeft hij daarvan al een paar keer kunnen oogsten. Hij laat een gefermenteerd vanillestokje ruiken. Het zoete, parfumachtige aroma roept meteen associaties op met ijs en cake. Toch zit in negen van de tien vanille-ijsjes geen echte vanille maar synthetisch vanillearoma. "Er is een schreeuwend tekort aan natuurlijke vanille", legt Wisse uit. "Er wordt jaarlijks een paar ton te weinig geproduceerd."

Daarom is het een van de duurste specerijen ter wereld. Onlangs leverde een kilo vanille nog zo'n 300 dollar op. Omdat het zo kostbaar is, kiezen veel grootverbruikers van vanille, waaronder Coca-Cola, voor het synthetische aroma.

Toch denken Wisse en Van Noort dat er een markt is voor nedervanille. "Er is steeds meer vraag naar natuurlijke, biologische producten", zegt Van Noort. "In Nederlandse kassen kun je biologische vanille produceren met een zo laag mogelijke voetafdruk. De kassen zijn tegen-

woordig zeer energie-efficiënt en water wordt zoveel mogelijk hergebruikt. Bovendien komt er aan nedervanille geen kinderarbeid te pas."

### Kinderarbeid

En dat is in Madagaskar, waar zo'n 90 procent van de wereldvoorraad vandaan komt, wel anders. De vanille groeit daar in het tropisch regenwoud en op plantages met schaduwdoeken. Het zijn vooral kleine boeren die vanille telen. Het bestuiven van de bloemen gebeurt met de hand. Een taak die nogal eens door kinderen wordt uitgevoerd. En dat alles voor een fooi. De winsten worden niet door de boeren maar in de tussenhandel gemaakt.

Wisse typeert het als een 'wilde markt'. "Omdat vanille zo kostbaar is, worden veel peulen van de plant gestolen. Dat gebeurt vaak voor ze echt goed rijp zijn. Daardoor is de kwaliteit enorm grillig." Daar komt nog bij dat door klimaatverandering en de recente El Niño de

*'Er is een schreeuwend tekort aan natuurlijke vanille. Jaarlijks wordt een paar ton te weinig geproduceerd.'*

oogsten op het eiland wisselvallig zijn. Specerijeninkopers kunnen niet van een vast aanbod op aan. Even ergens anders vanille aanplanten is niet zo eenvoudig. Als de plant al aanslaat duurt het zeker tweeënhalf jaar voordat ze vruchten draagt. Veel boeren hebben geen zin om daar op te wachten.

"Groothandelaren hebben ons al laten weten dat ze erg geïnteresseerd zijn in ons project en er zelfs in zouden willen participeren", zegt Wisse. In de kas is het immers mogelijk om de omstandigheden voor vanille optimaal te maken en zo een gestage aanvoer te garan-



Wilko Wisse (links) en Filip van Noort van het consortium

deren. Ook hoopt men met extra voeding het gehalte vanilline in de peulen op te voeren zodat er eerder kan worden geoogst. Onderzoeker Van Noort is daarmee aan het puzzelen. Hij wisselt kennis uit met een potplantenteler uit Nieuwe Wetering en een tomatenteler uit Dinteloord die ook experimenteren met vanille-orchideeën en meedoen aan het consortium.

### Prinses op de erwt

Om het effect van voeding en water te testen op het eerder in bloei komen van de orchidee landen sommige luchtwortels van de planten in de Bleiswijkse kas bijvoorbeeld op een bedje van substraat en andere niet. Als Van Noort dat wil aanwijzen, komt er uit de sprinklers net een flinke stoot water zetten die een tropische regenbui nabootst. Dat wordt een sprintje naar de gang. "Met deze buitjes en zonneschermen creëer ik het diffuse licht waar de plant zo van houdt", zegt hij.

Want de vanille-orchidee is een prinses op de erwt, de omstandigheden moeten precies goed zijn. En dan nog is het niet gegarandeerd dat ze peulen produceert. "De bloemen bloeien maar zo'n zes uur", legt Van Noort uit. "In die zes uur wordt de bloem vaak genegeerd door insecten omdat er geen honing in zit. Bestuiven moet dus met de hand gebeuren. Dat is een precies karwei dat, afhankelijk van de