



Vanillestokjes.  
FOTO COLOURBOX



n nedervanille controleren de vanille-orchideeën in de kas in Bleiswijk van de Wageningen Universiteit. FOTO'S KOEN VERHEIJDEN



De vanillepeulen zijn nog niet rijp om te oogsten.

bloeiperiode, ook weleens op onhandige tijdstippen moet gebeuren.”

“De plant doet het evolutionair gezien niet zo goed”, verzucht Wisse. Van Noort betwijfelt dat. “Of het is niet nodig om de bloemen aantrekkelijk te maken. Door takken op de grond te laten vallen, kan de orchidee zichzelf immers ook stekken. Aan de bloemen en peulen kleeft wel een suikerachtige vloeistof. Daarmee lokt de plant mieren om de bloemen te beschermen tegen luizen en andere lastpakken. Of dat bij de peulen ook zo werkt weten we nog niet.”

Hoewel vanille peperduur is, is er nog weinig over de plant bekend. Daarom werken de Hogeschool Leiden en de Hortus Botanicus van Leiden ook mee aan het onderzoek. Van Noort: “Zij helpen ons te determineren of we de juiste soort te pakken hebben en leren ons meer over de biologie van de plant.” Ook speuren Leidse studenten in Midden-Amerika – de regio waar vanille oorspronkelijk vandaan komt – naar nog onontdekte, productievriendelijke soorten. Daarnaast wordt op de Leidse Hogeschool onderzoek gedaan naar mogelijke medische toepassingen van vanille. Van Noort: “We weten dat vanilline antibacteriële eigenschappen heeft, het zou kunnen worden toegepast in medicijnen tegen de candidaschimmel.”

Wisse: “Dat is het voordeel van Nederland.

*‘De bloemen bloeien maar zo’n zes uur. In die tijd worden ze vaak genegeerd door bijen omdat er geen honing in zit.’*

Bedrijven en onderwijsinstellingen wisselen hier kennis met elkaar uit. Zo kan de glastuinbouw grote slagen maken. Dat hebben we in het verleden met onder andere tomaten gedaan en wellicht straks ook met vanille.”

Of nedervanille straks ook echt op de markt komt, is nog niet zeker. Naar verwachting zullen de aan het consortium deelnemende telers hier binnen een half jaar de knoop over doorhakken. Wisse: “De groothandel heeft al interesse getoond, dus we kunnen niet lang meer twijfelen. Het duurt immers zeker twee jaar voordat de planten oogstrijp zijn.”

#### VOC IN DE KAS

Behalve vanille staan er in de kas in Bleiswijk nog meer planten die specerijen produceren die vroeger in het ruim van de VOC-schepen lagen. Zo experimenteert gewasonderzoeker Filip van Noort van de Wageningen Universiteit er ook met de teelt van onder andere **zwarte peper, cacao en planten voor de kleurstof indigo**. Dit onderzoek vloeit voort uit het onderzoek naar de nedervanille. Van Noort: “Wij zijn **continu op zoek naar nieuwe gewassen voor de Nederlandse glastuinbouw**. Ik vind het een uitdaging om te kijken of het lukt om dure specerijen op Hollandse bodem te telen.” Het consortium nedervanille en het hieruit voortvloeiende onderzoek naar planten met bijzondere inhoudsstoffen wordt betaald door de aangesloten telers en krijgt een zogenaamde PPS-subsidie afkomstig uit het **topsectorenbeleid** van de Nederlandse overheid.