



SEIZOEN

HET UNIEKE SMAAKPALET VAN DE TOMAAT

STOFFELS DE WEDERGEBOORTE VAN DE TOMAAT



©PROPAGANDA

In het uiterste noorden van België, in de groene Antwerpse Kempen, vindt Stoffels de landbouw opnieuw uit door in zijn serres tomaten te kweken die in de smaak vallen bij zowel liefhebbers van authentieke smaken als bij aanhangers van een lokale en duurzame productie. Als een optimistische toekomstvisie, mijlenver verwijderd van alle vooroordelen, puttend uit traditie en vergeten variëteiten.

We bevinden ons in Rijkvorsel, op enkele kilometers van de Nederlandse grens. Op de grote baan tussen Hoogstraten en Breda slaan we af in een smal baantje dat tussen de velden voortslingert. In de verte, tegen de lijnrechte horizon van de Kempen, tekenen de serres van Stoffels zich af tegen de blauwe hemel van de beginnende lente.

“De tomatenkweek in serres heeft nog steeds een minderwaardig imago”, vertelt Petra Veldman, die samen met haar man Paul Stoffels aan het hoofd staat van het familiebedrijf, meteen bij het begin van ons gesprek. “Het wordt nog al te vaak geassocieerd met de hydrocultuur zonder grond en met smaakloze groenten. Wij hebben besloten om dat verkeerde beeld bij de mensen recht te zetten. In alle fasen van ons werk hechten we veel belang aan duurzaamheid, puurheid, respect voor het ritme van de natuur en de complexiteit van de smaken. We willen koste wat het kost een eenvormige smaak vermijden en we streven ernaar dat iedere tomaat die onze serres verlaat authentiek en volkomen gezond is.”

Bij Stoffels zul je nagenoeg geen chemische bestrijdingsmiddelen terugvinden. In de uitgestrekte serres, waar uitsluitend gerecycleerd regenwater wordt gebruikt, worden insecten bestreden met andere insecten. Ook de bestuiving verloopt volledig natuurlijk, met behulp van hommels. “Vroeger moest de teler in serres de bloesems met de



©PROPAGANDA



hand opschudden om de pollen te verspreiden. Dat was een tijdrovend en weinig efficiënt werk dat een rem zette op de productiecapaciteit. Dankzij de hommels hoeft dat niet meer en kunnen we dus grotere volumes realiseren.”

Wie grotere volumes zegt, zegt niet noodzakelijk grotere opbrengsten. De tomaten van Stoffels worden geteeld met respect voor hun natuurlijke groei zodat ze hun smaak volop kunnen ontwikkelen. De planten groeien in een volledig organische bodem die het resultaat is van de recyclage van de kweekresten van kokosnoten. Wanneer de teeltbodem wordt vervangen, zowat een keer per jaar, wordt de bodem opnieuw gerecycleerd en hergebruikt om de asperges mee te bedekken. Een kringlooeconomie dus die niet alleen wordt ingezet voor het waterbeheer, maar ook voor de warmte- en CO₂-recuperatie in de serres.

De gasmotoren van de serre worden gekoeld met water dat vervolgens wordt gebruikt om de serres mee te verwarmen. De extra geproduceerde elektriciteit wordt in het algemene elektriciteitsnet gepompt en de vrijgekomen CO₂ wordt teruggeleid naar de planten die het omzetten in zuurstof. Een mooi staaltje beredeneerde landbouw, zonder label of lobby ter ondersteuning. Bewonderenswaardig.

“In bepaalde periodes hebben we nog lampen nodig. Het begin van dit jaar was bijzonder donker, zodat we moesten compenseren. We hebben op dat vlak heel wat vooruitgang geboekt, vooral door gebruik te maken van compacte fluorescentielampen. Er wordt vaak gedacht dat zonlicht bepalend is voor de smaak, maar dat is niet de enige bepalende factor. Tomatenplantjes hebben licht nodig om te groeien, dat klopt, maar de typische smaak is vooral ook het resultaat van de juiste variëteit, voeding, klimaat, type substraat... Je kan stellen dat smaak en productie onevenredig zijn. Hoe hoger de productie, hoe lager de smaak. Hoe meer je een plant dwingt om te produceren, hoe flauwer de smaak wordt.”

Het zoeken naar nieuwe variëteiten is een van de drijfveren van Stoffels. Het bedrijf verkent graag het enorm uitgebreide smaakpalet van de tomaat, met één duidelijk doel voor ogen: geen al te zoete vruchten produceren. En daar is TomaChef een goed voorbeeld van. Dat gamma, dat uitsluitend is voorbehouden voor de horeca, omvat afhankelijk van de productie en het seizoen totaal unieke tomatensoorten met bijzonder interessante organoleptische kenmerken. Vormen, kleuren, aroma's: een mooi aanbod dat de deur openzet voor allerhande creaties. ■

