



# ‘De plant is van nature niet ziek’

**Als je vaste planten en heesters teelt in een prachtig groen landschap dat ligt ingesloten tussen het Brabants Landschap en de Loonse en Drunense duinen, word je jezelf al snel bewust van het effect van jouw bedrijfsvoering op je omgeving. Kwekerij Casper Verhoeven in Biezenmortel kweekt dan ook volledig biologisch. Bijen spelen daarbij een belangrijke rol. ‘Wij willen geen ‘plofplanten’ telen.’**

Tekst: Monique Ooms | Fotografie: René Faas

**C**asper Verhoeven is van oorsprong hovenier. In 1985 begon hij daarnaast op een klein stukje grond wat heesters te kweken. Dat groeide uit tot een kwekerij van een paar hectare in Cromvoirt en toen daar geen verdere uitbreiding mogelijk was, vond hij een mooi stuk grond in Biezenmortel, vlakbij Tilburg. “We hebben ons hier gevestigd in 1998, aanvankelijk kweekten we hoofdzakelijk buxus.” Met de jaren werd deze plant steeds minder populair en Verhoeven en zijn partner Marion Nijhof besloten de bakens te verzetten. “We telen nu jaarrond zestig soorten vaste planten, siergrassen en heesters waaronder hortensia’s, theeplanten, violen en lavendel in 1,5 tot 3 liter-potten. De verschillende teelten volgen elkaar op waardoor we steeds met andere producten werken. Allemaal volledig biologisch.” De volgende uitbreiding komt eraan. “We gaan nog 1,5 hectare teelt uitbreiden en willen op 5 hectare grond natuurontwikkeling realiseren. Op deze uitbreiding willen we 1 miljoen planten per jaar produceren.”

Zo’n twaalf jaar geleden schakelde de kwekerij volledig over op biologische teelt met extra aandacht voor de gezondheid van de bodem. Om diverse redenen. “We waren inmiddels de ouders geworden van Jorrit en beseften nog meer dan ooit hoe belangrijk het is om zuinig om te gaan met het milieu, ook voor de generaties na ons. Daarbij is ons bedrijf gevestigd midden in een natuurgebied waar herten, dassen, patrijzen en ander wild leeft, en zijn er aan beide kanten campings gevestigd waar veel toeristen komen. Het voelde

niet goed om in zo’n omgeving met chemie te werken. En, misschien nog wel het allerbelangrijkste: we zagen dat de plant steeds zwakker werd. De plant is van nature niet ziek. Het gaat vaak mis in de bodem, omdat de mineralen in onbalans zijn. We zijn steeds meer kunstmest gaan gebruiken, planten liggen als het ware aan het infuus, en als je ze daar vanaf haalt, gaat het mis. Wij willen geen ‘plofplanten’ telen, maar een schoon product in een schone omgeving.”

De omschakeling naar biologische teelt ging stap voor stap, vertelt het kwekersechtpaar. “Aanvankelijk teelden we in de volle grond, dus we zijn begonnen bij de bodem. Door de juiste nutriënten en mineralen in de grond toe te voegen, kun je ziektes in planten voorkomen. Ook gebruiken wij compostthee, een brouwsel van nuttige schimmels en bacteriën, om de kwaliteit van de plant te verbeteren. Nu telen we in potten en voegen we allerlei ingrediënten aan de potgrond toe om de plant gezond te houden. Dan kun je denken aan gesteentemeel, organische meststoffen en diverse bodembacteriën.” De wortel van de plant is essentieel voor de gezondheid van het product. “Dus daar richten we ons op. Zo creëren we een cirkel om de plant heen om haar gezond te houden.”

#### **BED & BREAKFAST**

Verder spelen bijen een belangrijke rol in het gezond houden van het gewas, waardoor chemische bestrijdingsmiddelen overbodig zijn geraakt. “Wij creëren een bed & breakfast

*‘Wij creëren een bed & breakfast voor bijen’*

voor bijen waardoor een biologisch systeem ontstaat. Naast voeding (breakfast in de vorm van nectar) hebben zij een nestgelegenheid nodig (bed, de waardplant). Overal op de tuin hebben wij waardplanten staan die bijen en andere nuttige insecten aantrekken. Op de waardplanten leven luizen, de nuttige insecten prikken daarin en leggen er hun eitjes in, waarna de larven de luizen van binnenuit opeten. De larven kunnen vervolgens tot 1,5 km in de omtrek alle zuigende insecten en trips opruimen, waardoor je aantasting van het gewas voorkomt en het gebruik van chemie overbodig wordt.” Helemaal luisvrij is het gewas niet. “Af en toe een luis moeten we accepteren. Juist door die luisjes en nuttige insecten te accepteren, blijft het biologische evenwicht in stand. Dat komt de biodiversiteit ten goede.”

Biologisch werken is niet per se duurder, vinden Casper en Marion. “Het is wel een andere manier van denken en wer-

ken. Wij kunnen bijvoorbeeld geen compostthee spuiten in de volle zon, de beestjes in de compostthee zijn namelijk niet bestand tegen uv-licht. Dus zijn we vaak 's ochtends vroeg of later in de middag en 's avonds aan het werk. Bovendien is onze werkwijze wat arbeidsintensiever, omdat we veel met de hand doen." Een deel van de planten die ze kweken, is eetbaar, waaronder viool, Agastache, Campanula en Sedum. "We zijn nu bezig om dat in de markt te zetten, als een concept met een bijpassende huisstijl. We denken dat deze productlijn met name interessant is voor de gastronomie. Bloemen zijn niet alleen mooi als garnituur, omdat ze het plaatje op je bord compleet maken, maar veel bloemen smaken ook lekker. En natuurlijk zijn ze allemaal biologisch geteeld."

### NIET UNIFORM

De kwekerij heeft zich voor de verkoop van de producten samen met vijf andere kwekers uit diverse groenbranches verenigd in het merk Pure Organic. Afnemers zijn voornamelijk tuincentra in Nederland, met Intratuin als het belangrijkste verkooppunt. Ook lopen er gesprekken met supermarktketens. Het valt het kwekersechtpaar niet mee hoeveel belangstelling er is voor biologisch geteelde planten en heesters. "De klant vraagt er niet om, en tuincentra hebben er soms moeite mee dat biologisch geteelde producten niet altijd 100 procent uniform zijn. Bij de Intratuinvestiging in Amsterdam is dat anders, daar is juist vraag vanuit de klant naar biologisch geteelde producten. De mensen die daar kopen, hebben belangstelling voor het thema 'milieu'." Ook Sprinklr, de online webshop voor planten, verkoopt waardplanten en nectarplanten van Verhoeven, via de site en een app met tips voor verzorging en onderhoud. "Zij leveren de planten in een soort maaltijdbox, zoals Hello Fresh dat doet." Een hippe aanpak die met name de jonge, bewuste doelgroep aanspreekt.

We lopen een rondje over de kwekerij, langs de stektunnel, 'het werk van Marion', de potten in het veld ('op een ondergrond van lava'), de zelf aangelegde vijver ('gewoon, omdat we dat mooi vinden'), en de tunnelkassen met schaduwdoek die zijn uitgerust met vloerverwarming. "Zo blijven de planten ook in de winter op temperatuur. We willen de warmte via zonne-energie gaan opwekken, dat past in onze duurzame aanpak." Zoon Jorrit, inmiddels vijftien jaar, loopt mee. "Hij is al van jongs af aan geïnteresseerd in planten en gaat na zijn middelbare school een vakopleiding volgen. Als zijn interesse blijft, zal hij op een dag in het bedrijf stappen. Dat is mooi, maar het moet niet. Te zijner tijd zien we wel hoe het loopt." Wie een blik werpt op de locatie van de kwekerij, snapt wel waarom je hier zou willen werken. Zeker op deze zonnige dag doet kwekerij Verhoeven nogal paradijselijk aan. "We werken niet voor niets biologisch. Dat houden we graag zo." ♦



Kwekerij Casper Verhoeven teelt in potten. Onder het schaduwdoek zijn de planten beschermd tegen de volle zon. Vloerverwarming voorkomt hier bevroering in de wintermaanden.



## Biokwekerij Verhoeven in het kort

Kwekerij Casper Verhoeven in het Brabantse Biezenmortel is nu 7 hectare groot. Er staat uitbreiding op stapel met 1,5 hectare en het is de bedoeling op 5 hectare natuurontwikkeling te realiseren. De ambitie van Verhoeven en zijn partner Marion Nijhof is om uit te groeien tot een productie van 1 miljoen planten per jaar. De kwekerij teelt zestig soorten vaste planten, siergrassen en heesters, waaronder hortensia's, theeplanten, violen en lavendel in 1,5 tot 3 liter-potten. Afnemers zijn tuincentra, voornamelijk in Nederland. Kwekerij Casper Verhoeven teelt volledig biologisch en bijen spelen hierbij een belangrijke rol.

