

REPORTAGE KWEKERIJ

Verticaal boeren: geen zon- of wolkenstress

Het hele jaar vers, lokaal en onbespoten voedsel. Duurzame stadskwekerijen als GROWx zijn volgens directeur John Apesos de oplossing voor het wereldwijde voedseltekort.

Manon Stravens
 Amsterdam

'Sorry, we werken hier niet met bestrijdingsmiddelen en jullie zitten nou eenmaal onder de beestjes.' Ondernemer John Apesos, directeur van de Amsterdamse start-up GROWx, verontschuldigt zich voor de hygiënische kleding en de infectiezeep die de verslaggever moet gebruiken voor het betreden van de productiehal. In deze net geopende stadskwekerij op een Amsterdams bedrijventerrein is geen modder of mest te bekennen.

De klimaatcel, een gekoelde en brandschone container van circa 250 vierkante meter groot, staat vol metalen rekken met gestapelde rijen saladeplantjes en ontkiemende verse kruiden. Met ledverlichting en een mini-irrigatiesysteem worden de rode mosterd, minibieslook, paarse radijskiem en tientallen andere smaakvolle plantjes belicht en bewaterd. 'De computer bepaalt het klimaat. Zo kunnen we het hele jaar door leveren', zegt Apesos.

Voorlopig versiert dit groen vooral de gerechten in chique Amsterdamse restaurants. De voormalig leegstaande bedrijfshal heeft een productiecapaciteit voor circa 180 ton duurzaam geteelde groenten. Maar zover is GROWx nog niet. 'Met de circa 100 soorten die we nu telen, zijn we een minikwekerij.' Wekelijks levert de start-up circa 2.000 plantjes aan zo'n dertig klanten, waaronder The Duchess, Hotel Arena en het Conservatorium hotel.

De duurzame stapelkwekerij is de manier om de wereldwijd groeiende stedelijke bevolking van voedsel te voorzien, denkt Apesos. 'Een stadskwekerij maakt de keten tussen zaad en chef veel korter. Omdat we op twintig minuten fietsen van onze klanten zitten, zijn koelcellen, opslagen distributeurs niet meer nodig.' En de teelt is duurzaam. GROWx werkt zonder bestrijdingsmiddelen, op 100 procent groene energie en de plantjes worden in herbruikbare kratten vervoerd.

Minder kilometers, minder uitstoot en minder afval, dat is de basis van de 'verticale boerderij', waar wereldwijd al mee wordt geëxperimenteerd. Zelf won Apesos in 2011 de TEDxAmsterdam met het idee 'landbouw in leegstaande panden' en mocht hij gaan pionieren

in de kelder van de Hogeschool van Amsterdam. Zijn kennis had hij, afgestudeerd aan de Rotterdam School of Management, eerder opgedaan bij start-ups in schone technologie en een cursus telen op water. Hij ontwikkelde een inklapbaar teeltrek, 'dat niet lekt'. In 2016 startte hij GROWx, samen met biochemisch ingenieur Jens Ruijg, dankzij een lening van 1,8 miljoen euro van het Amsterdams Klimaat en Energiefonds (AKEF) en het Nationaal Groenfonds.

Landbouwwand Nederland is met zijn agrarische universiteiten de beste proeflocatie voor stadslandbouw, vindt Apesos. Maar ook de meest concurrerende. Tomaten en komkommers hoeven we voorlopig niet te verwachten. 'Een bedrijfspand huren in de stad is kostbaar en we verbruiken ook nog veel energie.' Stadslandbouw kan inderdaad nog niet op tegen de professionele Nederlandse tuinbouw, zegt ook Jasper den Besten, ingenieur en lector nieuwe teeltsystemen aan de HAS Hogeschool. 'Nederland produceert vijf keer zoveel voedsel als we nodig hebben en doet dat bovendien heel goedkoop.' Ook gebruikt de verticale en gecontroleerde kweek nog veel energie.

Maar 'verticaal boeren' biedt volgens de ingenieur grote voordelen boven de reguliere landbouw. 'Je kunt de productie plannen en het hele jaar vers, lokaal geproduceerd en onbespoten voedsel leveren. Daar is een markt voor.' In een klimaatcel hebben planten ook 'geen stress van zon en wolkjes' en dus is de productie hoger en de kwaliteit constant, aldus Den Besten.

Den Besten verwacht dat ook leveranciers van supermarkten steeds meer gaan investeren in stadslandbouw. Zo investeert de Staa Food Group ruim 8 miljoen euro in een slatflat in Dronten voor maaltijdsalades. 'Dat maakt de productie efficiënter, het logistieke circus van distributie en opslag kleiner en ze hoeven minder weg te gooien.' En elke slak die ze uit de groenten kunnen houden, is mooi meegenomen, aldus Den Besten.

Chef-kok Walter Marskamp was een van de eerste klanten die van de groot-

handel overstapten op het groen van GROWx. Niet alleen het product en kweekwijze staan hem aan. 'GROWx onderhoudt ook nauw contact met de chef-koks, vraagt wat ze nodig hebben. Dan doen groothandels niet.' Marskamp is net gestopt als chef-kok bij restaurant The Hoxton en begint zijn eigen restaurant, met GROWx als leverancier. 'Als GROWx blijft investeren in marketing, dan ligt het straks ook in de supermarkt.'

Voorlopig blijft GROWx verbouwen voor chef-koks. Apesos: 'Met hun stressbaan verwachten zij de beste producten. Als we die kunnen leveren, kunnen we opschalen naar half Amsterdam.'



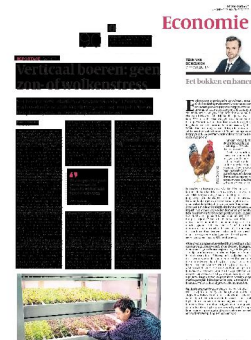
De computer bepaalt het klimaat. Zo kunnen we het hele jaar door leveren

John Apesos
 Directeur GROWx

90



PROCENT minder water wordt in de gecontroleerde stadskwekerij verbruikt dan in de reguliere landbouw.





De klimaatcel van de net geopende stadskwekerij GROWx.

Foto Simon Lenskens

