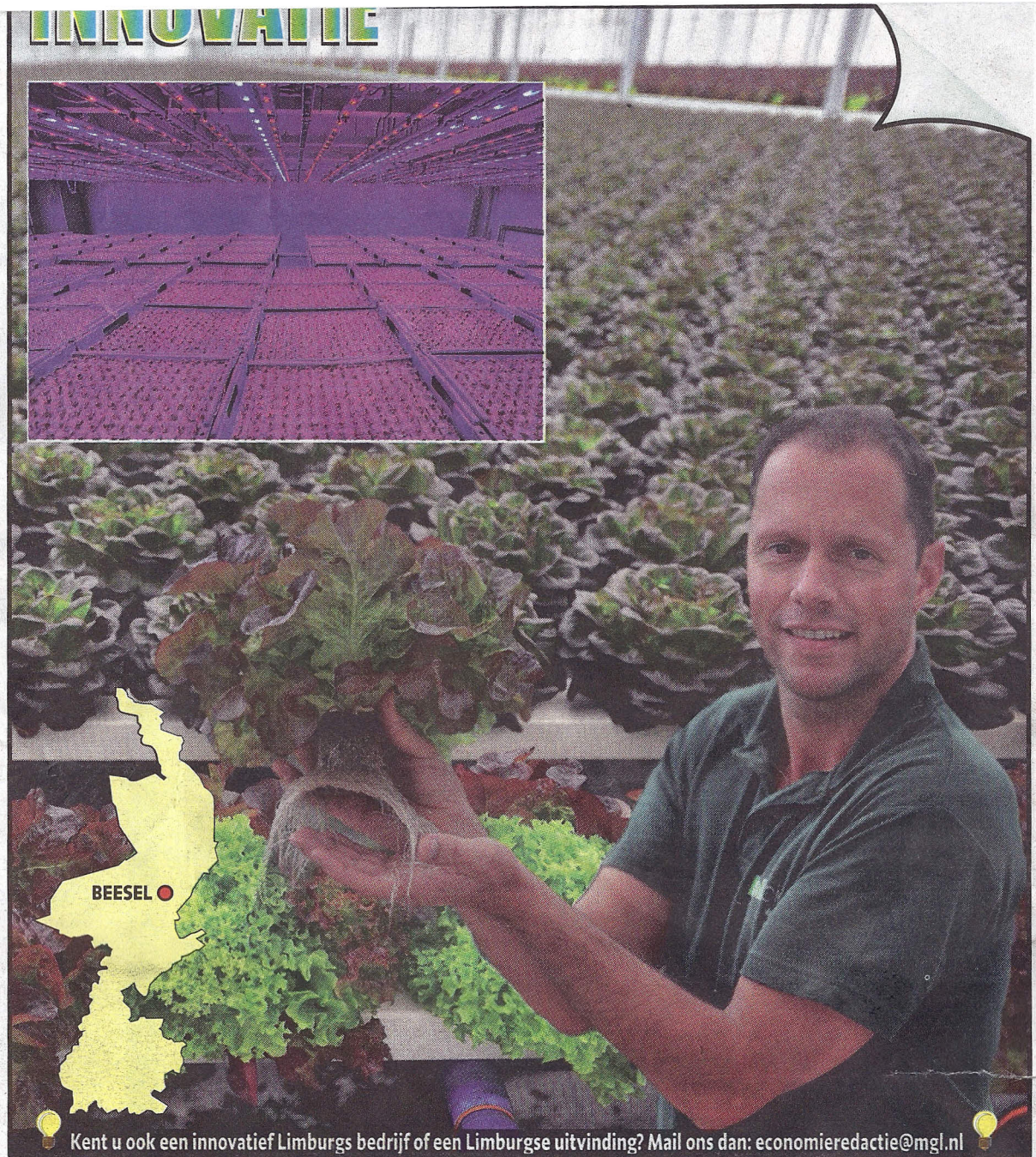


Kluitsla uit stadsfarm

door Peter Heesen

Door sla te verkopen waarvan de kluit niet is verwijderd, heeft Deliscious uit Beesel een plekje op de MKB Innovatie Top 100 veroverd. Met zijn 55ste plaats stond het bedrijf van de tweeling Roy en Mark Delissen (38) zelfs het hoogst genoteerd van alle Limburgse ondernemingen op de ranglijst. Betekent de klassering van Deliscious een beloning voor luiheid? Mark Delissen wil graag meer vertellen over het concept, want dat zit er blijkbaar toch achter. Maar eigenlijk, zegt-ie, is die kluitsla oud nieuws. „We telen al vier jaar op deze manier. Maar dit is een echte innovatie.” Hij troont ons mee naar een donkere ruimte waar kleine slaplantjes verlicht worden met rode en blauwe LED-lampjes. Delissen schetst de achtergrond. Het opkweken van sla gebeurt door de plantenweker. De tijd die nodig is tussen het zaaien van sla en het leveren van een pootbare plant aan de teler, is afhankelijk van het seizoen. In het voorjaar groeit het plantje het snelst, in de winter duurt het vier tot vijf keer zo lang. Dat komt omdat het dan langer donker is. „Als we met Kerstmis meer sla verkopen dan verwacht, moeten we bijbestellen. Voor het plantje bij ons is, zijn we honderd dagen verder. En dan duurt het nog eens zeventig dagen voordat de sla geoogst kan worden.” Is het mogelijk, zo bedachten de broers zich, om zodani-

ge omstandigheden te realiseren dat de opkweekperiode altijd zo kort is als in het voorjaar? Op hun zoektocht kwamen de tuinders uit Beesel in contact met HAS Den Bosch en Philips Eindhoven. De uitdaging: ontdek het juiste lichtrecept voor sla. „In zonlicht zitten veel kleuren. Blauw en rood zorgen voor de groei. Als je planten zonder daglicht wilt telen, moet je het goede spectrum weten. Dat luistert nauw. Voor sla heb je ander licht nodig dan voor tomaat.” Het experiment duurt inmiddels ruim twee jaar en geldt als veelbelovend. In de kleine klimaatkamer wordt sla opgekweekt op topsnelheid, met behoud van smaak en kwaliteit. „Ik heb de indruk dat de kroppen zelfs iets vollers zijn.” Deliscious is al bezig met de volgende stap. Het bedrijf bouwt een loods van 80 meter lang, 40 meter breed en 8 meter hoog. Daar groeien de slaplantjes in zeven lagen boven elkaar onder LED-lampen, vergelijkbaar met een champignoncel. De productie in de ‘slafabriek’ start volgend voorjaar. Volgens Udo van Slooten, directeur LED Tuinbouw bij Philips, is deze opzet de „eerste echte voorbode van cityfarming, een nieuw en duurzaam concept dat steeds meer in dichtbevolkte gebieden en steden wordt ingezet om zelf voedsel te verbouwen op ongebruikelijke locaties, zoals op terrassen en daken. De meerlagenteelt, zoals die nu bij Deliscious wordt toegepast, is baanbrekend en een voorbeeld voor de toekomst.”



Kent u ook een innovatief Limburgs bedrijf of een Limburgse uitvinding? Mail ons dan: economieredactie@mgl.nl

Delissen: „We moeten wel goed uitleggen dat de sla weliswaar industrieel wordt gekweekt, maar dat de milieuvordelen groot zijn. Zo gebruiken we veel minder water, energie en ruimte.” Door de noviteit kan Deliscious voortaan zijn ei-

gen planten opkweken. Het gaat om „miljoenen” kroppen per jaar. O ja, bijzondere kroppen. De broers Delissen hebben er tenslotte de Innovatie Top 100 mee bereikt. Ze telen sla in een kas, waarbij de wortels niet in de grond staan,

maar in een goot met water. Ze zijn daardoor minder vatbaar voor ziekten en plagen. Door de kluit eraan te laten, kan de plant voedingsstoffen uit de wortel blijven opnemen. De sla blijft langer vers. „Tot wel tien dagen.”