

Rob Baan: Smaakvolle cressen en een sterke missie.

In opdracht van DuurzaamDoor heeft het Steunpunt Smaaklessen interviews gehouden met duurzame vernieuwers in de voedselketen. Wat zijn volgens Rob Baan de ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid en hoe heeft dit betrekking op kinderen? Lees het verhaal van één van de duurzame vernieuwers.

Kleine plantjes veroveren de wereld

Na een ritje door het Westland doemt het rode logo van Koppert Cress op. Koppert Cress, een groots bedrijf in kleine plantjes. Het is gespecialiseerd in 'Cressen', zaailingen van unieke planten, met elk een eigen verrassende smaak. Voor de consument een (nog) vrij onbekend product. Al is de kans zeer groot dat je de cressen al eens gegeten hebt tijdens een restaurantbezoek. Wanneer je het woord cress in het bijzijn van een chef-kok laat vallen, wordt er enthousiast over de plantjes en bijbehorende creaties verteld.

In de Cressperience, een ontmoetingsruimte met prachtige demonstratiekeuken, vertelt Rob Baan, directeur van Koppert Cress, enthousiast over zijn bedrijf. Koppert Cress is een echt familiebedrijf, gevestigd in Monster. Hier worden de cressen gekweekt en verspreid naar chefs, cateraars en hotels in meer dan 70 landen verspreid over de hele wereld.



Kinderen ontdekken de smaak van cressen

De doelgroep van Koppert Cress is vooral de topgastronomie, maar ook kinderen kunnen een kijkje in de keuken nemen van Koppert Cress. Per jaar komen er ongeveer 20 klassen een bezoek brengen aan het bedrijf. Tijdens dit bezoek maken de leerlingen kennis met de cressen waarbij uiteraard ook vragen gesteld kunnen worden over de groei en productie maar waar vooral smaak centraal staat. Koppert Cress teelt namelijk veel verschillende soorten cressen met elk hun eigen, unieke en verrassende smaak. Een smaak die eigenlijk niet zomaar te omschrijven is, het is iets wat je vooral zelf moet ervaren. Dat is dan ook wat de kinderen doen. Ze worden uitgedaagd om al hun zintuigen te gebruiken en zo het juiste plantje aan het juiste voedingsmiddel te koppelen. Zo is er

een cress dat smaakt naar komkommer, anijs, limoen, knoflook, groene appel, mosterd en zelfs naar batterij. Het begint wat onwennig, "kan je dat stengeltje ook echt eten"? Al snel heeft iedereen de smaak (letterlijk en figuurlijk) te pakken en wanneer elk plantje de bijbehorende match gevonden heeft, krijgen ze ook nog een starterspakketje mee naar huis. Zo kunnen ze thuis hun eigen cress laten groeien.



Food = Fun = Health

Het proeven van cressen is leuk, maar ook gezondheid speelt voor Rob Baan een cruciale rol. Koppert Cress is zelf een gezond bedrijf en vindt de relatie tussen voeding en gezondheid erg belangrijk. Rob houdt zich erg met deze onderwerpen bezig en spreekt zich er vaak over uit. Hij zou graag een gedragsverandering bij de consument zien. Zij zouden volgens hem moeten stoppen met het eten van te veel vlees en moeten starten met het eten van meer groenten. Dit heeft naast een enorme impact op het wereldwijde klimaat en het milieu, een nog veel grotere impact op de gezondheid van de mensheid. Zo is Diabetes type 2 op dit moment een groot probleem in Nederland. Rob is ervan overtuigd dat dit probleem op te lossen is met gezonde voeding. Als ambassadeur van Dutch Cuisine draagt hij de 80/20 regel uit: 80% groente en 20% vlees of vis. Waarbij alles zoveel mogelijk uit het seizoen en uit de regio komt. Volgens Rob raken mensen door de marketing van tegenwoordig het besef voor eten kwijt. Er zit een enorme marketingwereld achter alle voorbereide producten waar een overdaad aan suiker, zout en het verkeerde vet in zit. Zo vertelt hij dat een chocolademark meer marketingbudget heeft dan de hele groente- en fruitsector van Europa bij elkaar. Dit alles is volgens hem vooral op te lossen door allianties te vormen. Een

alliantie met tuinders, wetenschappers, artsen, diëtisten en chef-koks. Allemaal groepen die betrokken zouden moeten zijn bij gezonde voeding en van elkaar niet half weten hoe goed ze zijn. Een dergelijke alliantie moet de positie van gezonde voeding versterken waardoor er technisch betere voeding ontstaat en een betere gezondheid voor de mensheid.



Duurzaamheid = Doen!

Het is indrukwekkend wat er bij Koppert Cress allemaal aan duurzaamheid wordt gedaan. Je kunt beter zeggen, wat niet. Rob vertelt dan ook dat de belangrijkste letter van het woord 'duurzaamheid' de 'D' van 'doen' is. Het daadwerkelijk toepassen is de kunst. Op het bedrijf zijn de meest innovatieve oplossingen voor duurzame tuinbouw te vinden. Zo zijn er overal zonnecellen, wordt er gebruik gemaakt van de modernste ledverlichting en is er opslag en terugwinning van warmte. In de zomer wordt de warmte opgeslagen en dit wordt weer gebruikt in de winter. Hierdoor worden ook de kosten enorm teruggebracht.



Smakelijk en puur uit de natuur

Rob daagt de kinderen die een bezoekje brengen aan zijn bedrijf, vooral uit om te durven proeven. Volgens Rob moeten planten aantrekkelijk gemaakt worden, ook bij kinderen. Op het bedrijf is bijvoorbeeld ook een speciale proeftuin. Wanneer kinderen hier doorheen lopen, kunnen ze alles wat ze zien ook echt in hun mond stoppen. Hierbij zullen ze elke keer weer verrast worden door een andere smaak. Kinderen leren zo weer te beseffen dat je heel smakelijk kan eten uit de natuur. Pure voedingsmiddelen zijn erg belangrijk en daar moet geen manipulatie aan te pas komen. Zo vertelt Rob dat het heus wel eens gebeurt dat een cressplantje ziek wordt of niet goed groeit. In dat geval is

het jammer en is dat plantje even niet beschikbaar voor de markt. Er komen op dat moment geen chemicaliën aan te pas, het gaat zoals het in de natuur ook gaat. Mensen kunnen tegenwoordig alles zelf meten en volgens Rob moeten ze dat ook zeker doen. Een iPhone of iWatch gebruiken om bij te houden wat je eet en hoeveel je beweegt en straks misschien zelfs om te scannen wat er in een voedingsmiddel zit. Kinderen moeten nieuwsgierig gemaakt worden naar de wereld achter hun eten. Zelf zien waar het vandaan komt, wat het met je doet en wat er allemaal voor nodig is om te groeien en uiteindelijk in de supermarkt terecht te komen. En volgens Rob Baan worden kinderen toch echt vooral nieuwsgierig door zelf te proeven, zelf te doen en zelf te ervaren.

