

Van veld tot vork

Zitten er in een zakje van Knorr echte tomaten? Jazeker! Een exclusief kijkje achter de schermen bij de productie van duurzaam tomatenpoeder.

De kans krijgen om te zien waar dat poeder in de bekende zakjes nou eigenlijk van gemaakt wordt en er dan gelijk achter komen hoe duurzaam dat gaat: dat was het hele doel waarvoor we in september in het vliegtuig naar Spanje stapten.

In het rustieke plekje Badajoz in Spanje, aan de grens met Portugal (vakantietip!) is de enorme boerderij gevestigd waar we een rondleiding tussen de tomaten krijgen. De boerderij hoort bij een groot bedrijf, waarvan Manolo Vazquez Calleja de baas is. Het is een Knorr Landmark Farm, wat betekent dat de duurzame landbouwtechnieken die worden toegepast, toonaangevend zijn voor de sector. Dat het oogsten al grotendeels gedaan is, blijkt wel als we een blik in de verte werpen: grote vrachtwagens vol met glanzende, vuurrode tomaten staan te schitteren in de net geoogste tomatenvelden. Aan de start van de rondleiding krijgen we eerst te zien op welke manier er in de velden wordt omgegaan met ongedierte. Dat gebeurt niet, zoals we eigenlijk dachten, door middel van pesticiden. Het gaat op een ecologische manier door natuurlijke vijanden van het ongedierte op de akkers te stimuleren, met bijvoorbeeld een heus bijen-hotel en vogelnesten. Manolo vertelt dat er op deze boerderij niet alleen tomaten, maar ook maïs en vaak een derde groente – broccoli – wordt verbouwd. Per jaar wordt er op de akkers steeds iets anders verbouwd. Zo blijft de grond vruchtbaar en de kwaliteit van de aarde goed: de groenten maken dan namelijk niet alle voedingsstoffen die zij gebruiken op. Daarnaast wordt er middels irrigatieleidingen in de grond

precies de juiste, minimale hoeveelheid water gegeven aan de tomatenplanten en een week voor het oogsten wordt er geen water meer gegeven. Zo krijgen de tomaten een heerlijke, zoetere smaak!

Natuurlijke mest

Genoeg over de grond: wij willen tomaten zien! We worden meegenomen naar een akker waar ze nog moeten worden geoogst. Het meest opvallende aan de laaghangende trossen tomaten: er zitten ook groene tussen. “Die worden door de oogstmachine gescheiden en blijven op de grond liggen als natuurlijke mest,” vertelt Manolo. “In de machine zit een apparaatje die de kleuren rood en groen herkent.” Ook worden overrijpe exemplaren eruit gevist en terug op het land geogoid. Geen kunstmest dus, maar puur natuur.

Wanneer de vrachtwagen volledig volzit met rijpe rode tomaten, krijgen we nog een kleine proeverij. Gewone tomaten zoals je ze in de supermarkt vindt en onze ‘poedertomaten’

Veel proevers vinden de tomaten die bestemd zijn voor het poeder het lekkerst

worden nieuwsgierig geproefd. Wat blijkt: veel proevers vinden de exemplaren die bestemd zijn voor het poeder het lekkerst. Bijna zonde om ze te verpulveren...

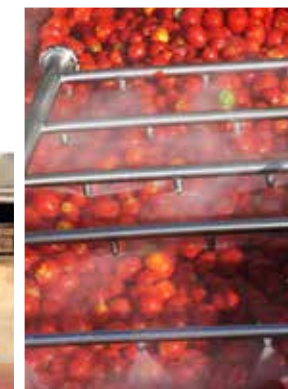
Toch is dat de volgende stap in het proces. Op een steenworp afstand bevindt zich de fabriek, waar de tomaten tot poeder worden verwerkt. Dit wordt simpelweg gedaan door het water



Door het stimuleren van bijvoorbeeld insecten middels bijenhôtels, wordt het ongedierte op een natuurlijke manier bestreden.



De geoogste tomaten komen in een soort wildwaterbaan terecht waar ze continu, zonder chemicaliën worden gereinigd, en dan gaan ze onder de stamper.



uit de tomaten te halen, een tomaat bestaat namelijk voor 95% uit water. Geheel in uniform (een wit, steriel pak, haarnetje op, witte klompschoenen en met oordoppen in) gaan we de fabriek in, waar we eerst stuiten op een enorme wildwaterbaan waar duizenden tomaten in sneltreinvaart voorbij spoelen. De voedselverspilling is minimaal, want de rotte tomaten worden weer gebruikt als plantaardige mest. Doordat de tomaten door het water stromen worden ze continu – zonder nare stofjes – gereinigd, waarna ze in een stamper terecht komen. Van de geplette tomaten worden de velletjes en zaden eruit gezeefd. Vervolgens wordt uit de pulp van de tomaten 50% water gehaald en blijft er een tomatenpuree over.

In de mix

Als we een machine verder wandelen komen we aan bij de tweede reusachtige, ‘centrifuge’, waarin nog meer water uit de tomatenpuree wordt gehaald. Uiteindelijk blijft er ongeveer 3,5% water over. Een medewerker opent een klein deurtje en schept er wat uit. In zijn hand ligt een bergje verse, rode tomatenpoeder: klaar om te verzenden naar de fabrieken. Daar komen alle groenten en kruiden die tot poeder worden verwerkt samen, waarna er een

Aan het tomatenpoeder, zijn geen geur- en smaakstoffen toegevoegd. De puree en het tomatensap smaken echt vers!

mix van wordt gemaakt. Denk bijvoorbeeld aan een zakje spaghetti bolognesemix met wortel-, ui- en oreganopoeder. Opnieuw krijgen we een proeverij van het tomatenpoeder (zonder toevoeging van geur- en smaakstoffen), de puree en tomatensap. Het smaakt echt vers... heerlijk! We krijgen nog een zak tomatenpoeder mee naar huis om zelf een pastasaus mee te maken. Daar wachten we niet mee totdat we thuis zijn, want de volgende dag staat er een kookchallenge op ons te wachten, waar we onze eigen ideale mix fabriceren van het tomatenpoeder en andere ingrediënten. En als we als lunch onze zelfgemaakte – met de verse tomatenpoeder – pasta op onze borden geserveerd krijgen, zijn we helemaal voldaan. Duurzaam, zonder toevoegingen en hartstikke lekker: onze blik op de zakjes zal nooit meer hetzelfde zijn.

WAAROM ZIJN DE TOMATEN ZO DUURZAAM?

- De tomaten waarvan het tomatenpoeder is gemaakt, worden ieder jaar verbouwd op een ander stuk grond, zodat de grond vruchtbaar blijft.
- Bij het verjagen van ongedierte wordt gebruikgemaakt van ecologische manieren, zonder bestrijdingsmiddelen.
- De groene en overrijpe tomaten worden gebruikt als plantaardige mest, zodat er geen kunstmest gebruikt hoeft te worden.
- De tomaten worden in een uurtje of vijf geoogst, gewassen en vermalen tot poeder, waarbij alle voedingsstoffen behouden worden.
- Alle resten die bij de productie ontstaan, worden weer gebruikt voor mest.
- Op dit moment wordt 80 procent van de groenten en kruiden van Knorr duurzaam verbouwd.
- In 2020 wil het bedrijf 100 procent duurzaam geteelde groenten en kruiden gebruiken.