



# de smaak van de aardbei

Een aardbeienplant zit net als een menselijk lichaam best wel ingewikkeld in elkaar. Soms lijkt alles vanzelf te groeien, en soms val je van een verkoudheid in een daarop volgend ander ongemak. Toch zijn er ook veel parallellen. Als wij als mens regelmatig werken en rusten, eten en drinken, niet teveel in de zon zitten, maar ook niet de hele dag door de regen lopen, dan gaat ons het leven vaak wat beter af dan wanneer we er maar wat op los leven. Rust, reinheid en regelmaat is ook wel een oude wijsheid die vaak genoemd wordt.

Datzelfde geldt ook voor een aardbeienplant. Hij voelt zich het lekkerst bij een regelmatig leventje. Op tijd zijn eten en drinken, een lekker zonnetje en temperatuur om in te werken en een goede nachtrust. Dit houdt de plant van nature al in een goede gezondheid.

Maar wat gebeurt er nu als een plant gaat bloeien en vruchten gaat dragen in het voorjaar? Dat wordt een spannende periode, die parallellen heeft met de zwangerschap van een vrouw. De plant heeft extra voeding nodig, is kwetsbaarder voor allerlei ziekten en plagen, en bedrijft eigenlijk topsport door zichzelf helemaal in dienst te stellen van zijn bloemen en vruchten. Maar nu de verschillen met de mens. In tegenstelling tot een mens kan een plant heel veel energie zelf opwekken door assimilatie.

Assimilatie is het proces van iedere groene plant, waarbij CO<sub>2</sub> (koolstofdioxide) en water onder invloed van licht wordt omgezet in suikers en O<sub>2</sub> (zuurstof). De bladgroenkorrels in de bladeren zorgen voor het omzetten van zonlicht in energie welk bij dit proces nodig is. Een aardbeienplant maakt dus suikers voor zijn vruchten en voor zijn dagelijks levensonderhoud uit onze afvalstof CO<sub>2</sub>.

Je moet de aardbeienplant dus als een klein suikerfabriekje beschouwen, waarbij de hoeveelheid blad de omvang van de fabriek bepaalt, en daarmee de hoeveelheid product die er maximaal gemaakt kan worden. De werkelijke hoeveelheid suikers die per dag uit de fabriek komt wordt bepaald door de hoeveelheid grondstoffen die er beschikbaar zijn: CO<sub>2</sub> en water.

Maar nog belangrijker is de hoeveelheid licht die er beschikbaar is: met andere woorden hoeveel en hoe sterk schijnt de zon. Een laatste belangrijk punt is de temperatuur. Een aardbeienplant werkt het liefst bij 15 - 22 graden. Ook een goede gezondheid en tijdig zijn natje en droogje doen hem optimaal laten produceren. Een goede nachtrust met een lekkere afkoeling 's nachts doet hem en zijn vruchten goed. De suikers uit de bladeren worden dan rustig naar de vruchten getransporteerd. Als je dit nu allemaal tot je laat doordringen, dan komen we bij de kern van dit college: waarom smaken de aardbeien van een zelfde plant niet altijd even lekker.

Je hebt bij aardbeienrassen in hoofdzaak twee typen: de junidragers en de doordragers. De junidragers dragen in één vlucht alle vruchten, en zijn na de vruchtdracht leeg en moeten weer een jaar wachten op nieuwe bloemen en vruchten. De doordragers daarentegen blijven de hele zomer door nieuwe bloemtakken produceren, en dus niet allemaal tegelijk.

We gaan nu eerst in op de junidrager zoals we kennen de Elsanta, Sonata, Darselect, Lambada, Korona en vele anderen. De junidragers gooien dus alle bloemtakken snel achter elkaar eruit, staan kort en hevig

in bloei en geven zelfs al enige rijpe vruchten tijdens het bloeien van de laatste bloemetjes.

Heel veel bloemen en uitgroeiende vruchten vragen daarmee op het zelfde moment suikers van de plant. Deze verdeelt dan zo goed en zo slecht als dit kan die aangemaakte suikers over zijn eigen onderhoud, de bloemen en uitgroeiende vruchten. In het begin van de oogst geeft dit dus wel eens een gebrek aan suikers en iets minder zoete aardbeien. De aller-eerste hebben al vroeg wat extra gehad, omdat ze de eerste waren die aan tafel zaten, en de allerlaatste aardbeien zijn de meest verwende schatjes. Moeder Plant heeft dan niet veel meer om voor te zorgen, terwijl haar fabriek vol doordraait, resulterend in super zoete aardbeien.

De plant heeft het met name even moeilijk als er in het begin teveel bloemen en vruchten aan dreigen te komen. Voor de smaak is het dan beter om wat bloemetjes weg te plukken of zelfs een hele bloemtak weg te halen. (maar doe dat toch maar even niet (red. Jan).) Alles draait bij de aardbeienplant dus om het evenwicht tussen de aanmaak van suikers in de bladeren en de vraag naar suikers door de bloemen en vruchten. Is er meer vraag dan aanbod, dan daalt de smaak.

**De clou van dit verhaal is dus dat de smaak van een aardbei niet alleen door het ras bepaald wordt, maar ook door het stadium waarin de oogst zich bevindt.**

*Marcel Dings  
Aardbeienkweker*

