



Knolraap en lof, schorseneren en prei

Dakboerin Annelies helpt bij de teelt van groente en fruit op eigen dak

Begin dit jaar betrad Dakboerin Annelies Kuiper (37) voor het eerst de groenedakenmarkt. Haar specialiteit: groente en fruit van eigen dak. En ook al zijn er in de business veel andere marktpartijen actief, de Haarlemse ondernemster is vol vertrouwen dat haar 'groene' eenmansbedrijf een vaste plek binnen de daktuinenwereld weet te verwerven. "De naam van mijn bedrijf spreekt aan en zegt precies waar ik mee bezig ben", zo laat de Dakboerin vol zelfvertrouwen weten.

Auteur: Ruud Jacobs

Foto's: David Galjaard

Wat is de voorgeschiedenis van het bedrijf Dakboerin?

Annelies Kuiper: "Het idee is ontstaan in de zomer van 2010 na het lezen van een artikel in de Groene Amsterdammer. Hierin ging het onder meer over de voedselkilometers die wereldwijd worden gemaakt. Bijvoorbeeld om sperziebonen uit Egypte naar hier te halen. Ik vind dat we meer seizoensgebonden gewassen moeten eten. Daarbij komt ook nog eens dat het aanbod van biologische producten de vraag niet bij kan fietsen. Ik voorzie in dezen grote kansen voor de biologische stadslandbouw, ondanks het feit dat de grond in de stad schaars is. In de steden heb je echter wel veel platte daken en met het kweken van groente op daken heb je dan meteen een groendak-plus. Behalve alle voordelen van een groendak, zoals energiebesparing en een langere levensduur, kun je er ook nog van eten."

Wat is je achtergrond met betrekking tot 'groen'?

"Mijn achtergrond ligt in de fotografie en journalistiek; ik heb onder meer gewerkt bij het Fonds voor beeldende kunsten en ook als beeldredacteur bij NRC Next. Momenteel volg ik de tweejarige opleiding Biologisch-dynamische landbouw aan de Warmonderhof in Dronten. Dat is een heel praktijkgerichte mbo-opleiding. Ik was al een echte moestuinier en ben later gaan onderzoeken hoe je ook groente op een dak kunt telen. Ik zoek hierin veelal mijn eigen weg. Met betrekking tot roof gardens heb ik wel contacten in de Verenigde Staten. Daar is hierover al veel kennis beschikbaar."

Waarom richt je je specifiek op de biologische teelt?

"Het is beter voor de wereld en de mens. Ik zie geen enkele meerwaarde van chemische

middelen. Je kunt plagen ook anders bestrijden, bijvoorbeeld door het toepassen van combinatieteelten. Dat is veel gezonder, zonder al die schadelijke stoffen. Waarom zou je op je dak met chemische middelen gaan werken? Dat wens je je kinderen en personeel toch niet toe. Het beste is gewoon biologisch."

Hoeveel vierkante meter dak met biologisch geteelde groente heb je sinds de oprichting van Dakboerin aangelegd?

"Ik ben thuis op het platte dak van de keuken heel kleinschalig begonnen. De echte proeftuin hoop ik nog dit jaar op een gebouw in Haarlem aan te kunnen gaan leggen. Die omvat straks 800 vierkante meter. Het is industrieel erfgoed, een voormalig gebouw van het seinwezen van de Nederlandse Spoorwegen. Momenteel ben ik bezig met het ontwerp van groentedaken voor



Het dak in Haarlem waar de tuin gerealiseerd moet worden.

zo'n vijftien opdrachtgevers. Dat zijn bedrijven, scholen en particulieren. Zo heb ik nu het ontwerp gemaakt voor het project One Planet in Amersfoort. Daar gaan we nog dit jaar het dak op. In eerste instantie gaan we hier werken met de teelt van gewassen in bakken. Op termijn moet het een vaste tuin worden. Een landschap waarin je als bezoeker graag verblijft."

Is er voor Dakboerin nog wel een plek tussen alle reeds opererende bedrijven?

"Ik richt me helemaal op het eetbare dak. Dit in tegenstelling tot de andere bedrijven. Ik maak een nieuw landschap op een dak, maar dan met eetbare producten van groente en fruit. Het kan variëren: een productiegericht dak, maar ook een klassieke schooltuin of een eetbaar landschap waarin mensen willen recreëren. Van alles is mogelijk. Behalve het ontwerp maak ik ook het teeltplan. Ik hou toezicht op de aanleg en als de klant het wil, doe ik ook het zaaien, inplanten en het onderhoud. Dat zie ik als een meerwaarde. Ik zorg ervoor dat je als eigenaar het jaar rond eetbare producten van eigen dak kunt halen. In de Verenigde Staten bestaat nu al een restaurant dat zeventig procent van alle groente van het eigen dak haalt. Ik ben de eerste die dit in Nederland op deze schaal doet. Voor de grote bedrijven ben ik niet zo bang. Het is net als bij oude auto's. Als je een klassieke oldtimer hebt, ga je voor onderhoud ook niet naar een algemene garage, maar juist naar een specialist. Daarin zit de meerwaarde. Voor de groentedaken die ik aanleg heb ik straks verschillende servicecontracten voor het onderhoud. Dat kan variëren van twee keer per jaar tot wekelijks. Het is geheel afhankelijk van de klant."

Wie staat er garant voor de kwaliteit van het aangelegde groentedak?

"Ik werk samen met de Dakdokters. Die zoeken het technische gedeelte uit. Dat betreft de ondergrond, met zaken als antiwortellaag en filterlaag. Zij geven hiervoor ook de garantie. Het substraat, de planten, het teeltplan en hoe je alles goed moet onderhouden zijn mijn verantwoordelijkheid. Het technische gedeelte is gecertificeerd, het substraat dat ik gebruik en zelf samenstel heeft geen certificaat."

Wat zijn ongeveer de kosten voor de aanleg van een groentedak?

"Het verschilt erg. Spreek je over een technische ondergrond of over groente in bakken? Dat laatste is in principe goedkoper. Het begint ongeveer bij 250 euro per vierkante meter. Soms gebruik ik voor klanten ook hergebruikt materiaal, zeg maar cradle-to-cradle. Dit is in principe goedkoper, alleen kost het mij meer tijd om het allemaal bij elkaar te zoeken."

Welke gewassen pas je allemaal toe?

"Welke niet, zou ik zeggen. In principe werk ik met alles, afhankelijk van wat op het betreffende dak technisch mogelijk is."

Je favoriete gewas?

"Rabarber. Het is een heel mooie plant en bovendien erg lekker. Echt een beetje een oerplant die onder veel omstandigheden groeit. Daar hou ik wel van."

Hoe voorzie je de toekomst voor de urban roof gardens?

"Heel positief. Je ziet dat steeds meer mensen in de stad iets met groen willen doen. Kijk maar naar de guerrilla gardening-actie Tuinboonjemee

die in maart heeft plaatsgevonden. Dat was een groot succes. In de grote steden als Amsterdam en Utrecht hebben mensen verspreid door de stad tuinbonen in de grond gestopt. Over een tijdje groeien daar overal bonenplanten."

Waar sta je met je bedrijf over tien jaar?

"Ik hoop dat ik dan een bedrijf heb dat alles in eigen hand heeft, compleet met een eigen kwekerij. Mijn ambitie is echt om verder te groeien."



Annelies Kuiper