

GROENTJE OF GROENTEKENNER?

Je staat er ongetwijfeld niet bij stil, maar wist je dat we zonder land- en tuinbouw geen jeansbroeken zouden dragen, geen frieten zouden eten en tomatenketchup niet zou bestaan? We komen elke dag in contact met plantaardige producten afkomstig van de land- en tuinbouw maar weten er soms maar heel weinig over.

Hoeveel weet jij eigenlijk over de hedendaagse tuinbouw en hoeveel belang hecht je aan duurzaamheid? Doe de test en ontdek het juiste antwoord op de vragen.

HOW MUCH DO YOU KNOW?

1. Hebben groenten grond nodig om te groeien?

- A. Ja, natuurlijk!
- B. Sommige groenten wel, anderen niet
- C. Nee

2. Vroeger werden er veel meer pesticiden gebruikt in de Belgische groenteteelt dan nu.

- A. Nee, ik denk dat er nu meer pesticiden gebruikt worden
- B. Ik weet het niet
- C. Ja

3. Wat is een kumato?

- A. Een nieuwe soort tomaat met een bruinrode kleur
- B. Een kruising tussen een komkommer en een tomaat
- C. Een type tractor om prei te planten

4. Welk diertje is verzot op bladluizen en wordt daarom bewust in serres geplaatst om de schadelijke bladluizen te vernietigen?

- A. Regenworm
- B. Lieveheersbeestje
- C. Sluipwesp

5. Welk land voert het meeste diepvriesgroenten uit naar gans de wereld?

- A. Frankrijk
- B. Noord-Amerika
- C. België

Bereken je score met deze tabel			
	A	B	C
1	0	10	10
2	0	0	10
3	10	0	0
4	0	10	10
5	0	0	10

Score

0-10 punten

Je bent nog een echt groentje als het op kennis van groenten en tuinbouw aankomt. Een bezoek aan het groentemuseum brengt daar ongetwijfeld verandering in.

10-30 punten

Je bent niet meer helemaal groen achter je oren, maar een groentekenner ben je nu ook weer niet. Er valt nog veel te ontdekken voor jou in het groentemuseum.

30-50 punten

Proficiat, je bent goed op de hoogte van de hedendaagse tuinbouw en mag jezelf een echte groentekenner noemen. Hier alvast nog enkele groenten om je vrienden mee te imponeren: Cœur de Bœuf, pastinaak, warmoes, rammenas.

Meer weten?

1. In theorie heeft geen enkele groente grond nodig om te groeien, maar alleen de mineralen die in grond aanwezig zijn. Groenten die in serres worden gekweekt, maar in plastic en prei staan wel nog steeds met hun wortels in de aarde. Andere groenten zoals paprika, tomaten en komkommer worden tegenwoordig bijna gebruikt in de tuinbouw in Europa dan pakweg 50 jaar geleden. Niet alleen de biologische, maar ook de gewone tuinbouw zoekt naar alternatieven om gewassen te beschermen. 2. Strenge regels en wetten hebben er voor gezorgd dat er tegenwoordig veel minder schadelijke pesticiden worden gebruikt in de tuinbouw. Ze krijgen een wateroplossing met de nodige voedingsstoffen. 3. Een kumato is een nieuwe soort tomaat, ontwikkeld door het Belgische keurmerk Flandria. Je kan al de nieuwe soorten Flandria groenten bekijken op www.specialtystreet.be. 4. Zowel lieveheersbeestjes als sluipwespen verorberen graag bladluizen. Ze worden dan ook gebruikt als natuurlijke vijand om de groenten te beschermen tegen schadelijke bladluizen. 5. Zelf eten de Belgen liever verse groenten uit de diepvries, maar we zijn wel de absolute topper in het uitvoeren van diepvriesgroenten! Straf hé!

HOW MUCH DO YOU CARE?

- Ik vind het belangrijk dat je in de winter ook zomergroenten en - fruit kan kopen zoals tomaten en aardbeien.
 - Ja, ik vind dat heel belangrijk
 - Ik vind dat wel leuk, maar zou het niet erg vinden als het plots niet meer kan
 - Ik vind dat helemaal niet nodig
- Ik eet het meest:
 - Groenten en fruit uit exotische landen
 - Belgische groenten en fruit
 - Zuiderse groenten en fruit zoals tomaat, aubergine en sinaasappels
- Ik vind het belangrijk dat de land- en tuinbouwers in ontwikkelingslanden een goed loon krijgen voor hun producten, zelfs als die producten meer kosten in onze winkels.
 - Ja, ik vind dat heel belangrijk
 - Dat interesseert me eigenlijk niet echt
 - Ik vind dat wel belangrijk, maar wil toch zo weinig mogelijk geld uitgeven aan voeding
- Welke verpakking voor groenten en fruit verkies jij?
 - Een ouderwetse papieren zak
 - Een mooi bedrukte plastiekfolie
 - Een eetbare verpakking
- Er bestaan tegenwoordig hypermoderne onderzoekscentra waar men wetenschappelijk onderzoek doet i.v.m. tuinbouw en groenten.
 - Ik vind dat overdreven, dat is toch niet nodig
 - Ik vind dat wel grappig
 - Super! Hoe meer we weten over onze voeding, hoe beter we kunnen inspelen op milieuproblemen of voedselcrisisen

Score

0-10 punten

Duurzaamheid is voor jou een nog ongekend begrip. Je bent niet echt bezig met de noden van de toekomstige generatie, het milieu of de noord-zuid problematiek. Hopelijk kan de rondleiding in 't Grom je wat bewuster leren omgaan met onze voeding. Niet alleen de tuinbouwsector is immers verantwoordelijk voor meer duurzaamheid, je kan ook zelf voor verandering zorgen.

10-30 punten

Je hebt wel de nodige aandacht voor het milieu en de toekomst van onze aarde, maar in de praktijk kan het altijd nog beter! Ontdek tijdens de rondleiding in het groentemuseum hoe de hedendaagse tuinbouw omgaat met het aspect duurzaamheid en hoe jij hier ook actief aan kan bijdragen.

30-50 punten

Je bent je heel erg bewust van de huidige problematiek rond milieuvervuiling, sociale ongelijkheid en de uitputting van natuurlijke grondstoffen. Je doet dan ook erg je best om er voor te zorgen dat ook de mensen na ons nog kunnen beschikken over genoeg gezond voedsel. Ook de land- en tuinbouwsector doet inspanningen om de productie van groenten en fruit duurzamer te laten verlopen.

Bereken je score met deze tabel			
	A	B	C
1	0	5	10
2	0	10	5
3	10	0	5
4	5	0	10
5	0	5	10

Meer weten?
 1. Zo veel mogelijk seizoensgroenten eten is de meest duurzame oplossing. Om tomaten en aardbeien te kunnen kweken in de winter, moeten de Belgische serres extra verwarmd worden. Groenten of fruit per vrachtwagen, boot of vliegtuig invoeren uit warmen landen is eveneens erg duur en belastend voor het milieu. Groenten en fruit die dicht bij huis gekweekt worden, leggen een minder lan-ten en fruit die dicht bij huis gekweekt worden, leggen een minder lange weg af tot in de winkel dan exotische producten. Voor het kweken van zuiderse groenten in ons land is ook meer energie nodig, zoals extra warmte en licht.
 2. Duurzaamheid heeft niet alleen te maken met het milieu. Duurzame ontwikkeling wil zeggen dat toekomstige generaties mensen, overal ter wereld zullen kunnen beschikken over een sterke economie kunnen opbouwen.
 3. De eetbare verpakking is het minst vervullend en zal in de toekomst dus nodig dat ontwikkelingslanden zelf een sterke economie kunnen opbouwen.
 4. Er zijn nu al onderzoeken naar eetbare verpakkingen voor groenten en fruit doet men heel wat onderzoek met als doel milieuvriendelijker en duurzamer te kweken.
 5. In de moderne onderzoekscentra of proefstations voor groenten en fruit doet men heel wat onderzoek met als doel milieuvriendelijker en duurzamer te kweken.

Meer weten over duurzaamheid? Op de website www.voetenoptafel.be kan je zelf berekenen hoe groot je persoonlijke voetselvoetafdruk is. Een voetselvoetafdruk is een deel van de ecologische voetafdruk en geeft weer hoeveel ruimte er nodig is om onze voeding te maken, van landbouw tot op ons bord.