

# Sla verbouwen op het dak

door Jan Pieter Derksen

Verse sla is zeker niet langer de uitzondering in het menu zoals dat in de beginjaren van Auroville het geval was, maar nog wel schaars en beperkt tot de koele maanden van het jaar. Degenen die het graag op hun bord zien, moeten er vroeg bij zijn in de winkel, want de voorraad is snel op. Ongeveer negen maanden in het jaar is het namelijk te heet voor sla om te groeien en in de drie wintermaanden is er meer vraag dan aanbod.



In de gemeenschap Maitreye II in Auroville hebben Monika en Akash geëxperimenteerd met het verbouwen ervan voor eigen gebruik, maar zoals dat gaat bij inventieve knutselaars, is dat inmiddels uitgegroeid tot een project dat de moeite van het bekijken en het overnemen waard is. Het verbouwen op de grond lukte wel, maar in de tropen zijn er veel andere kandidaten, klein en groot, op zoek naar een maaltijd, een van de redenen dat bijvoorbeeld de vele pauwen hier niet bijzonder populair zijn. Op reis in Thailand zagen Monika en Akash op een eiland hoe iemand op zijn dak sla liet groeien in water waar voedingsstoffen aan zijn toegevoegd. Ze kregen alle uitleg en begonnen zelf thuis te experimenteren.

Op hun platte dak zie je momenteel op armhoogte een eenvoudige stelling met daarop rijen buizen gerangschikt waaruit sla schijnt te groeien. Door die buizen, die in een heel flauwe helling zijn opgesteld, stroomt water gevuld met voedingsstoffen. Aan het eind van de buis wordt het water verzameld en weer teruggepompt naar het begin van de buis, zodat het waterverbruik veel geringer is dan bij de traditionele landbouw. De gebruikte voedingsstoffen zijn de bekende ingrediënten als kalium, potassium, fosfor etc. die ook in kunstmest verwerkt worden. De methode kan daarom niet als organisch aangemerkt worden.

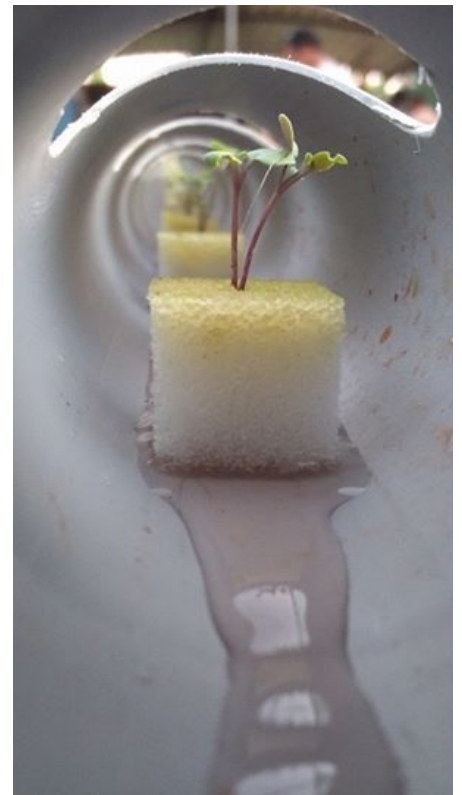
De sla ziet zijn hele leven dus geen grond wat schadelijke insecten, slakken en schimmels drastisch reduceert. Vanwege de hoogte waarop het verbouwd wordt, kunnen ook grotere dieren er veel minder gemakkelijk bij. Over de hele stellage is gaas en plastic gespannen waardoor het zonlicht wordt getemperd, vogels er niet bij kunnen en de krachtige regenbuien de gewassen niet kunnen raken. De gewassen kunnen daarom groeien en gaaf blijven zonder insecticiden en andere bestrijdingsmiddelen, reden dat een aantal natuurvoedingswinkels in Nederland ze in hun assortiment heeft.



Maar het grootste voordeel in Auroville is misschien wel dat er door het getemperde zonlicht, door het gebruik van water en doordat de wind onder en boven de buizen vrij spel heeft en daardoor verkoelend werkt, het hele jaar door verbouwd en geoogst kan worden, zij het dan dat de opbrengst van sla in de hete maanden een tiende is van die in de wintermaanden. Wel een geweldig verschil. Bij andere gewassen is dat verschil minder.

Akash legt het hele proces van zaadje tot oogsten uit. Het eerste groeibed van de zaadjes is schuimrubber, gewoon wat je op de markt koopt en wat in goedkope matrassen is verwerkt. Daar worden de zaadjes ongeveer een halve centimeter diep ingebracht. Hij heeft, omdat het nogal een gepriegel is, er zelfs een ingenieuze machine voor ontwikkeld gebaseerd op het principe en de materialen van een 3D printer. De machine is op YouTube te bewonderen:

<http://rooftophydroponics.blogspot.nl>. Het groeibed ligt in water zonder voedingsstoffen. Het zaadje groeit op eigen kracht van lucht, licht, water en de aandacht van de twee initiatiefnemers die 's morgens en 's avond komen kijken of alles nog goed gaat.



Na ongeveer een week is er een plantje van 1 à 2 centimeter. De wortels zijn in het schuimrubber gedrongen en zijn ongeveer even lang. Met een paar vierkante centimeter schuimrubber en al worden ze in de openingen in de buizen geplaatst waar ze verder groeien tot ze geoogst worden. Uit ervaring kan ik zeggen dat ze heerlijk vers zijn en dat ook vrij lang blijven. Allerlei verschillende soorten sla, maar ook kruiden als Salie en Munt worden op deze wijze verbouwd. Zelfs - kleine - aardbeien. Langzaam groeit ook het inzicht welke soorten hier in de verschillende jaargetijden het best gedijen, welke het best smaken en het langst vers blijven. Verpakt in stevige doorzichtige en afsluitbare plastic zakken worden ze als pakjes gemengde sla in de Auroville winkels verkocht, maar het gaat beide vooral om de opstelling die zo simpel gehouden is, dat iedere particulier op deze wijze zijn eigen gezonde producten op het dak zou kunnen verbouwen.

Het gaat dan overigens nog druk worden op de Auroville daken. Het is niet alleen een heerlijke plek om tegen de avond thee te drinken, maar ook voor promotors van zonne-energie is het een gewilde plaats om er panelen te plaatsen.

