

Het is een herkenbaar probleem: je koopt een weelderige bos basilicum of peterselie in de supermarkt, en een week later hangt het er troosteloos bij. Dat ligt gelukkig niet aan jouw gebrek aan groene vingers. Deze plantjes zijn simpelweg geprogrammeerd om snel op te geven.

Supermarktkruiden worden gekweekt als een soort 'levend versproduct' voor eenmalig gebruik, niet als een langdurige kamerplant. Dit zijn de belangrijkste redenen waarom ze zo snel doodgaan:

1. Te veel plantjes in één pot (Wortelverstikking)

Als je goed naar de stengels kijkt, zie je dat een supermarktpotje niet bestaat uit één grote plant, maar uit wel twintig tot dertig losse kiemplantjes die heel dicht op elkaar zijn gezaaid. Kwekers doen dit zodat de pot er in de winkel direct vol en aantrekkelijk uitziet.

2. Gekweekt in een 'plofkas' In de commerciële kassen worden deze kruiden onder perfecte, bijna buitenaardse omstandigheden opgekweekt: 24 uur per dag optimaal licht, een perfecte luchtvochtigheid, een constante temperatuur en doorlopend vloeibare voeding. Ze groeien hierdoor extreem snel (vaak in een paar weken tijd), waardoor ze een heel dunne en zwakke celstructuur krijgen.

Zodra je ze meeneemt, krijgen ze een enorme transport- en cultuurshock:

- De luchtvochtigheid in de huiskamer is veel te laag.
- Er is te weinig direct zonlicht.
- De temperatuur schommelt.

3. De verkeerde grond en bewatering De potgrond waarin ze staan is puur bedoeld om vocht vast te houden tijdens het transport, niet om de plant langdurig te voeden. Er zitten nauwelijks voedingsstoffen in. Daarnaast verdrinken we de plantjes vaak (omdat er geen gaatjes onderin de sierpot zitten) of drogen ze binnen een dag uit omdat de kluit door de vele wortels amper water kan vasthouden.

Hoe houd je ze wél in leven?

- Als je de kruiden langer wilt gebruiken, moet je direct bij thuiskomst ingrijpen met de volgende stappen:

1. Haal de plant uit het potje:

Direct bij thuiskomst. Druk voorzichtig in het plastic potje en schuif de hele kluit eruit.

2. Splits de kluit in vieren: Wees voorzichtig.

Scheur of snijd de kluit heel voorzichtig in twee tot vier gelijke delen. Probeer de wortels zo min mogelijk te beschadigen. Je zult zien dat elk deel nog steeds uit een flinke bos stengels bestaat.

3. Verpot in grotere potten:

Geef ze de ruimte. Plant elk deel in een aparte, grotere pot met verse, voedzame potgrond.

Zorg dat deze potten gaten in de bodem hebben zodat overtollig water weg kan lopen.

4. Knip de topjes eraf:

Stimuleer groei. Knip de bovenste jonge blaadjes en stengels eraf om te gebruiken in de keuken. Dit vermindert de verdamping en stimuleert de plant om in de breedte te gaan vertakken.

Watergeef-tip: Geef kruiden zoals basilicum bij voorkeur water op een schoteltje onder de pot. De wortels zuigen dan precies op wat ze nodig hebben, en de stengels gaan niet schimmelen.