



Weegt al dat plastic op tegen het treurige lot van kruidenplantjes?

In de categorie Kleine Keukenirritaties: de verpakking van verse kruiden. Een bosje AH-munt van 15 gram zit in een plastic bakje dat evenveel weegt. En dat bevat dan al '24 procent minder verpakking', volgens de opdruk. Minder dan wat? Dat staat er niet bij. En dan kruidenpotjes: weegt al dat plastic op tegen het treurige lot van de meeste plantjes? Meestal eindigen ze half verknipt, half verlept bij de vuilnis. Zelden tot het laatste blaadje opgegeten.

Kruiden zitten niet zomaar in plastic. Het beschermt tegen beschadiging, is hygiënisch en zorgt dat kruiden langer vers blijven - dat helpt allemaal om minder te verspillen. Maar kan het niet wat minder?

Bio+ verkoopt nu acht soorten biologische potloze potkruiden, te koop bij Superunie-supermarkten zoals Plus en Deen. Plant en kluit met alleen nog een plastic jasje waar je de bovenkant vanaf kan

scheuren. De pot blijft bij de teler, wordt omgespoeld en hergebruikt voor de volgende lichting plantjes. Dat levert volgens Bio+ 70 procent minder plastic en CO₂-uitstoot op, ofwel 32.000 kilo plastic per jaar. Het jasje is bovendien van biobased (plantaardig) recyclebaar plastic. Dat maakt potloze potkruiden in elk geval milieuvriendelijker dan de plantjes die verpakt in pot en niet-recyclebaar plastic in de winkel liggen. Deze bioplantjes groeien bovendien in Nederlandse kassen waar restwarmte wordt gebruikt en waar het water na het bewateren van de plantjes en het schoonspoelen van de potjes wordt opgevangen voor hergebruik.

Maar of ze onderaan de streep ook groener zijn dan kruiden uit een bakje of los van de groenteboer - dat hangt vooral van de gebruiker af. Verspilling heeft doorgaans een grotere milieu-impact dan verpakking. Wie de hele plant opeet, plastic

in de bak voor plastic gooit, en kluit op de composthoop, is al lekker bezig. Wie basilicum, peterselie of koriander uit een potje ook nog voorzichtig uit elkaar peutert en in een grotere pot in leven weet te houden of zelfs kan laten groeien: gefeliciteerd. Wie de laatste zachte blaadjes invriest en harde blaadjes droogt: bonuspunten!

Als de weerzin tegen elk beetje plastic blijft: vraag om (halve) onverpakte bosjes bij de groenteboer. Zet peterselie en koriander in een bekertje water, zakje eroverheen, in de koelkast. Wikkel munt, dille, oregano en bieslook in keukenpapier, maak dat een beetje nat en leg in een afgesloten bakje in de koelkast. Voor basilicum doen verschillende adviezen de ronde: in een droog keukenpapiertje in de koelkast, zegt de één. Nóóit in de koelkast, zegt de ander. Bij twijfel kun je er altijd nog pesto van maken.

Martine Kamsma