

Nairobi herontdekt traditionele groenten

nieuws

In Afrika komt het meeste voedsel tegenwoordig van een twintigtal gewassen. In vergelijking met vroeger is er sprake van een enorme verschraling: alleen al in Kenia waren meer dan tweehonderd soorten bladgroenten bekend. In de hoofdstad Nairobi zou het tij aan het keren zijn. "We hebben twaalf traditionele groenten, die niet meer door de stadsbevolking gegeten werden, opnieuw geïntroduceerd", zegt Patrick Maundu van de internationale organisatie Bioversity International.

🕒 25 JANUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:36

□
In Afrika komt het meeste voedsel tegenwoordig van een twintigtal gewassen. In vergelijking met vroeger is er sprake van een enorme verschraling: alleen al in Kenia waren meer dan tweehonderd soorten bladgroenten bekend. In de hoofdstad Nairobi zou het tij aan het keren zijn. "We hebben twaalf traditionele groenten, die niet meer door de stadsbevolking gegeten werden, opnieuw geïntroduceerd", zegt Patrick Maundu van de internationale organisatie Bioversity International in De Standaard.

Door het verdwijnen van de voedingsrijke bladgroenten is het dieet in veel Afrikaanse landen verarmd. Samen met de suiker- en vetrijke voedingsmiddelen zijn ook het probleem van overgewicht en bijhorende welvaartsziekten in ontwikkelingslanden binnengeslopen, terwijl kinderen ondervoed blijven door een gebrek aan vitaminen en mineralen. De monocultuur van maïs maakt de landbouw bovendien kwetsbaar voor droogte en andere natuurrampen. Traditionele planten zoals gierst zijn vaak beter aangepast aan de schrale grond.

Het rapport 'Lost Crops of Africa' maakt gewag van 3.000 inheemse wortels, stengels, bladsoorten, wortelstokken en vruchten die vroeger courant gegeten werden. Biodiversity International probeert een aantal gewassen weer op te vissen. "Voor sommige planten die we opnieuw wilden introduceren, was de zaadproductie een probleem", zegt de Belgische directeur Emile Frison. "Onderzoek was nodig om de kwaliteit van het zaad te verbeteren. Daarna moest een gespecialiseerde kweek voor zaaizaad opgezet worden op de planten op commerciële schaal te kunnen telen".

Een belangrijke Afrikaanse groenten die in ere werd hersteld, is amarant. Deze snelgroeïende plant bevat uiterst voedzame eiwitten en wordt zelfs aan babyvoedsel toegevoegd. Maar het volstaat niet betere planten aan te bieden, mensen moeten ze ook willen eten. De traditionele groenten worden in Kenia als achterlijk en onaantrekkelijk aanzien. "We hebben nieuwe manieren gezocht om ze te

bereiden", zegt Maundu. "Het kwam er vooral op aan de traditionele groenten een moderne smaak te geven, bijvoorbeeld door ze te bakken met tomaten en ajuin en chili. Dat maakt ze aantrekkelijker voor de stadsbewoners".

Er wordt samengewerkt met de televisie en de traditionele groenten worden nu zelfs in de kantine van het parlement in Nairobi opgediend. In de Uchumi-supermarkt is de verkoop van bladgroenten meer dan vertienvoudigd, ook de verkoop op openluchtmarkten zit in de lift. De stadsbevolking bepaalt de trend, en nu blijkt dat ook het platteland begint te volgen. "Op basis van onze ervaring willen we hetzelfde doen in andere landen onder de Sahara en Zuid-Afrika", zegt Maundu.(KS)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra