

Plantentuin Meise redt de ochtend met klimaatrobuuste koffie

Reportage

De dag starten zonder koffie? Voor velen is het ondenkbaar, maar door mislukte oogsten als gevolg van klimaatverandering schiet de prijs van het zwarte goud de hoogte in. In de Plantentuin Meise wordt naarstig gezocht naar manieren om de koffieteelt robuuster te maken voor de nieuwe klimaatrealiteit.

🕒 16 APRIL 2025

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

[serre](#)

[onderzoek](#)

[klimaat](#)



Zowat alle koffie die ter wereld wordt geconsumeerd, zijn variëteiten van 'Robusta' (*Coffea canephora*) of 'Arabica' (*Coffea arabica*). Arabica wordt haast gezien als een keurmerk. De plant beantwoordt aan het typische beeld dat men heeft bij koffieteelt: een heuvelflank aangelegd met struikenrijen vol rode bessen. “Een vrij gevoelige teelt die sterk lijdt onder klimaatverandering”, zegt Piet Stoffelen van de Plantentuin Meise, die een aanzienlijk deel van zijn carrière heeft toegewijd aan het koffie-onderzoek. Een project dat als gevolg van de wereldwijde misoogsten aan belang en zichtbaarheid wint.

“Net als in de fruitteelt moeten er steeds nieuwe resistenties tegen ziektes ingebouwd worden”, zegt Stoffelen. Bovendien moet koffie lekker zijn en de planten productief. Wij screenen de wilde en gekweekte koffieplanten op zoek naar deze eigenschappen.”



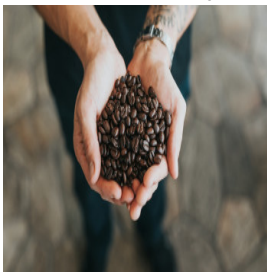
Onderzoeker Piet Stoffelen bij een Robusta-koffieplant. Deze hoge plant beantwoordt niet aan het gangbare beeld dat men bij koffie heeft, maar de soort vertegenwoordigt wel ruim 40% van de koffieproductie wereldwijd.

Goede boon, slechte reputatie

Robusta is, zoals de naam het zegt, een robuustere variant. Anders dan Arabica verlangen de planten naar de vochtige hitte van het tropische laagland. De koffieplanten in het regenwoud van Centraal-Afrika beantwoorden met hun hoge dunne stammen niet aan het typische beeld dat men heeft bij koffieteelt, maar gelukkig laat deze soort zich snoeien. Daarnaast wordt het smakenpatroon als minder gunstig beschouwd dan bij Arabica. Robusta vraagt echter een minder specifiek klimaat dan Arabica. De variëteit is meer ziekteresistent en heeft een hogere productie per hectare. Ze wordt dan ook vaak op grote schaal gekweekt.

Volgens Stoffelen is de slechte naam van Robusta eerder te wijten aan de manier van oogsten en verwerken, dan aan de kwaliteit van de bessen zelf. “De grootste producenten van Robusta zijn landen als Vietnam en Brazilië die gefocust zijn op massaproductie”, zegt hij. “Zij geven dus in mindere mate aandacht aan de kwaliteit. In plaats van de bessen selectief te plukken, worden ze vaak machinaal geoogst op industriële plantages. Rijpe en onrijpe bessen worden samen verwerkt. Waardoor de kwaliteit lager is. Arabica is daarentegen een teelt die vooral gebeurt door kleinere boeren in Latijns-Amerika die veel selectiever te werk gaan bij de oogst en veel zorg besteden aan de verwerking van rijpe bessen tot groene koffiebonen. Hierdoor krijgt Arabica een hele goede smaak en een goede naam en betalen de koffiebranders een veel hogere prijs, dit terwijl Robusta dus een mindere reputatie heeft en veel lagere prijs. Een vicieuze cirkel want daardoor is het ook niet de moeite om in een betere Robusta te investeren”

Robusta wordt in praktijk vooral gebruikt als aanvulling bij Arabica-koffie of om espresso's en instantkoffie te maken. Dit geeft een vollere smaak en tot voor kort was de variëteit een stuk goedkoper waardoor de prijs van koffie in de winkel gedrukt kon worden. “Tenzij het pakket in de winkel ‘100 procent arabica’ claimt, zal een pakje koffie in de winkel gewoonlijk een aanzienlijke hoeveelheid Robusta bevatten”, zegt Stoffelen. “Robusta kan ook hogere dosissen cafeïne bevatten, tot soms dubbel zoveel als Arabica. Ook dat kan een reden zijn waarom producenten Robusta toevoegen aan de koffie. Hoewel er heel wat mensen zijn die koffie degusteren om nieuwe smaken te ervaren, zijn er velen die het vooral drinken om 's ochtends wakker te worden.”



nieuws

**Koffie en cacao naar nieuwe hoogtes:
Winkelkar 28% duurder op drie jaar
tijd**

7 MAART 2025

Koffie in het wild

Met of zonder cafeïne

“Er bestaan ook koffiesoorten die geen cafeïne bevatten”, zegt Stoffelen. “Een natuurlijke deca, dus. Maar deze worden niet als interessant beschouwd door het gros van de producenten, want ze geven een kleine oogst. Bovendien is het niet zo moeilijk om cafeïne uit koffie te verwijderen.”

Door de Robustavariant met meer respect te telen, oogsten en verwerken, ondervinden Stoffelen en zijn collega's dat het smaakprofiel van Robusta lang niet zo hard achterhinkt op Arabica als wordt gedacht. “Bij Robusta van hoog niveau treffen we fruitige, pikante smaken aan die men eigenlijk helemaal niet met dit ras associeert, maar eerder bij Arabica”, zegt hij.

Hoewel de koffieteelt wordt gedomineerd door twee soorten, zijn Robusta en Arabica niet de enige twee soorten die in Meise worden onderzocht. Stoffelen vertelt dat er in de natuur meer dan honderd soorten koffieplanten bestaan. Een aanzienlijk deel van hen worden bewaard in de serres in Meise.

Het koffieproject van de plantentuin omvat een luik plantenbehoud. En dat is zeker bij koffie geen makkelijke oefening. “We hebben hier een immense zadenbank, maar daar kan je geen koffie in bewaren”, zegt Stoffelen. “Koffiezaad blijft maar een half jaar kiemkracht hebben en kan niet tegen invriezen. Wil je koffiesoorten conserveren, dan moet je dat met levende planten doen.”

Eén van deze minder gekende koffiesoorten is *Coffea anthonyi*. Een soort afkomstig uit Congo, Gabon en het zuidoosten van Kameroen die nauw verwant is met de voorouders van Arabica, en die in tegenstelling tot Robusta zelfbestuivend is. Een eigenschap die binnen koffieplantages als erg voordelig wordt gezien, voor de homogeniteit van de uiteindelijke oogst. Een verwantschap met gecultiveerde soorten is ook nodig om veredeling mogelijk te maken.



Elke koffiëbes bevat één of twee pitten of koffiebonen. Het vruchtvlees wordt meestal gezien als restproduct, al zijn dranken zoals cascara, op basis van het vruchtvlees, populair bij de liefhebbers. Van koffiebladeren wordt ook soms thee gezet.

Lelijke ouders met mooie kinderen

De onderzoekers van Meise zoeken koffieplanten die niet enkel robuust en klimaatbestendig, maar ook lekker zijn. Daar loopt het bij vele wilde koffiëvariëteiten mis, maar soms kunnen lelijke ouders mooie kinderen maken. Stoffelen toont een plant gekruist uit een gangbare koffiecultivar enerzijds, en een wilde koffieplant anderzijds. Het betreft een hybride die spontaan is ontstaan in de Democratische Republiek Congo. Een naam heeft deze plant nog niet. Onderzoekers van de Plantentuin hebben deze ontdekt, in collectie gebracht, opgekweekt, geoogst en getest.

Op papier schept de wilde ouder van de plant geen hoge verwachtingen. De wilde koffieplant die aan de basis ligt van deze soort, kan enkel de minst kieskeurige koffieliefhebber bekoren. Maar bij de kruising met een cultivar, is er iets vreemd gebeurd. De smaak van deze kruising overtreft alle verwachtingen van het professionele proeverspanel die de nieuwe koffiëvariant in primeur hebben mogen testen.

“Net zoals je vinologen en biersommeliers hebt voor bier en wijn, werken wij met ‘gediplomeerde’ Q-graders om de koffie te beoordelen”, zegt Stoffelen. “Vanaf een *cupping score* van tachtig punten of meer, mag je spreken van een *specialty Arabica* of *fine Robusta*. Deze kruising kreeg een score van meer dan 86 punten. Dat is uitzonderlijk hoog voor een Robustaplant. Het smaakprofiel was zeer interessant en ging zelfs richting Arabica, zonder de minder aangename smaaktoetsen te kennen die men met Robusta associeert. De hybride is veel beter dan de elitevariëteit en heeft volgens de specialisten een uitzonderlijke smaak.”



Koffie-onderzoek is weggelegd voor wetenschappers met een engelengeduld. Over de ontdekking, zaai, oogst en analyse van een plant loopt al snel een periode van tien jaar.

Tien jaar wachten

De onbenoemde koffiëplant is dus één van de vele kanshebbers om een puzzelstukje te leveren dat nodig is voor het ontwikkelen van de koffiëplant van de toekomst. Stoffelen benadrukt echter wel dat het veredelen en kruisen van planten een werk van lange adem is. “De hybride waar we net over spreken, hebben we in 2014 ontdekt en de resultaten zijn slechts vorig jaar gepubliceerd. Een periode van tien jaar, dus. En er is nog een lange weg te gaan voor deze uiteindelijk commercieel beschikbaar zal zijn en in de winkelrekken zal liggen.”

Het hoeft dus niet te verbazen dat het even zal duren voor de hele diversiteit volledig in kaart gebracht zal zijn. In een eerste screening begonnen ze met een set van honderd variëteiten, en daaruit worden 75 ‘finalisten’ geanalyseerd. “De koffiëplanten die al als interessant zijn voortgekomen uit de proef, zijn we aan het vermeerderen zodat we een grootschalige evaluatie kunnen doen”, zegt Stoffelen. “We moeten de planten immers testen onder verschillende teeltcondities en over verschillende oogstseizoenen.”

Niet alleen de boon kan anders

Nieuwe rassen zijn overigens niet het enige middel waarmee koffiëboeren zich kunnen wapenen tegen klimaatverandering. Ook nieuwe teeltwijzen worden in Meise onderzocht. “Er zijn soorten die hitte en warmte goed aankunnen, en er zijn soorten die schaduw nodig hebben”, zegt Stoffelen. “Momenteel wordt de meeste koffië nog in volle zon geproduceerd. Door schaduwbomen te introduceren, kan je al voor een deel de klimaateffecten milderen. Koffië en bananen zijn bijvoorbeeld een interessante combinatie. De bananenplanten geven schaduw aan koffië en bovendien hebben de boeren de eerste jaren, als ze nog geen koffiëoogst hebben, al een bananenoogst om hun inkomen te spijzen.”

Of we ooit in België koffië zullen kweken? “Neen”, zegt Stoffelen. “Dat zie ik niet gebeuren, ook niet met de klimaatverandering. Maar we hopen dat ons onderzoek in het Zuiden lokale boeren kan helpen. In het oosten van de DR Congo is de Arabica- en Robustateelt weer op gang gekomen, maar in de centrale regio nog niet omdat er de nodige infrastructuur en het investeringsklimaat ontbreekt. Er is ook onvoldoende teeltkennis bij de boeren, dus alles tezamen moet dit opnieuw van nul worden opgebouwd. We proberen hieraan te werken met diverse projecten, maar dat zijn kleine stapjes. Binnen een kleine maand organiseren we een workshop rond de toekomst van Robusta in de DR Congo. We zullen onze resultaten presenteren en hopelijk ook interesse wekken om met de teelten aan de slag te gaan. Nadien doen we nog een tweede workshop in Congo zelf, met lokale participatie op verschillende niveaus en met verschillende actoren.”



Uitgelicht

Dure winkelkar, rijke investeerders: hoe onzekere oogsten een goudmijn zijn voor beleggers

interview

De prijzen van cacao, koffië, thee en vele andere producten zijn de afgelopen periode flink de hoogte in geschoten. De hevig fluctuerende prijzen van grondstoffen en (landbouw...

26 AUGUSTUS 2024

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)