

# Plantpaspoort: Van boon naar kaas



Van witte bonen naar kaas (foto Willicroft)

## Proefveldhouders

Stefanie Bos en Bram de Veer (Delphy BV) en Brad Vanstone (Willicroft)

## Inleiding

Willicroft is een bedrijf dat van bonen en andere peulvruchten kaas maakt, zoals mozzarella, cheddar en Gouda kaas. De zoektocht om van plantaardige producten kaas te maken, is een aantal jaar geleden ingezet door Brad Vanstone.

Om de productie van de bonen te verbeteren wordt er regeneratieve landbouw toegepast. Bij regeneratieve landbouw wordt vooral gewerkt aan herstel van de bodem en wordt juist gebruik gemaakt van de natuurlijke processen. Niet tegen, maar met de natuur werken dus. Regeneratieve landbouw levert uiteindelijk een positieve bijdrage aan natuur, milieu, klimaat, voedselzekerheid en maatschappelijke omstandigheden.

## Looptijd proef

1 jaar

## **Doel**

Onderzoek naar de rassen witte bonen en teeltmethodes die passen binnen regeneratieve landbouw. Een gezonde bodem is daarbij het uitgangspunt: niet ploegen, geen kunstmest en geen gewasbeschermingsmiddelen.

## **Teelt 2023**

- Bonen zaaien vindt plaats in juni
- Vast stalmestgebruik
- Niet ploegen, wel niet-kerende grondbewerking
- Geen chemische onkruid- en ziektebestrijding

## **Bevindingen 2022**

Geen, dit is een eerstejaars proef

## **Perspectief voor de teler**

- Nieuw gewas en afzetmarkt
- Verbetering bodemgezondheid (bodemleven, toevoer van organische stof)