

Soorten basilicum op de goten



Justine Dewitte, Saskia Buysens

Aan de hand van een demoproef werd nagegaan welke soorten basilicum er op de markt zijn en of deze geschikt zijn om in pot te telen. De tabel hiernaast geeft een overzicht van de soorten en rassen die werden opgenomen in proef.

De teelt verliep vlot. Niet alleen in uiterlijk, maar ook in teeltduur en smaak konden opmerkelijke verschillen waargenomen worden. Opmerkelijk was dat kleinbladige en rood gekartelde basilicum een langere teeltduur hadden. De citroen-, kaneel- en Thaise basilicum ontwikkelden zich beduidend sneller.

Om na te gaan in welke mate de consument de verschillende basilicumtypes waardeert, werd een consumentenonderzoek uitgevoerd tijdens de Europadag op 11 mei 2014. 87 panelleden beoordeelden de basilicumsoorten op uiterlijk en kleur. Ze gaven tevens aan of ze bereid waren deze te kopen en hoeveel ze hiervoor dan wilden betalen.

Tabel 1: Soorten en rassen basilicum opgenomen in proef

Ras	Zaadhuis	Zaadbehandeling
1)Fijnbladige citroenbasilicum		
Helios	Hild	ncb
Lemon sel. Lemona	Enza	ncb
2)Genoveser		
Marian	Enza	ncb
Gustosa	Hild	ncb
3)Kaneelbasilicum		
Cinnamon	Jelitto	bio
Kaneelbasilicum	De Bolster	bio
4)Kleinbladige basilicum		
Piccolino	Enza	ncb
Pluto	Hild	ncb
5)Rode basilicum		
Rosie	Enza	bio
Rubra	Hild	ncb
6)Rood gekartelde basilicum		
Purple Ruffles	Jelitto	ncb
7)Thai basilicum		
Sita	Hild	ncb
Thursiflorum 'Thai'	Jelitto	bio



Foto's: van links naar rechts: Fijnbladige citroenbasilicum, Genoveser, Kaneelbasilicum en Kleinbladige basilicum



Foto's: van links naar rechts: Rode basilicum, Rood gekartelde basilicum, Thai basilicum

Er kwam duidelijk naar voren dat de rode basilicum minder geapprecieerd werd qua uiterlijk en kleur, waardoor men ook minder geneigd was om deze te kopen of er een hoge prijs voor te geven. Dit was voor de rood gekartelde nog meer het geval dan voor de klassieke rode basilicum.

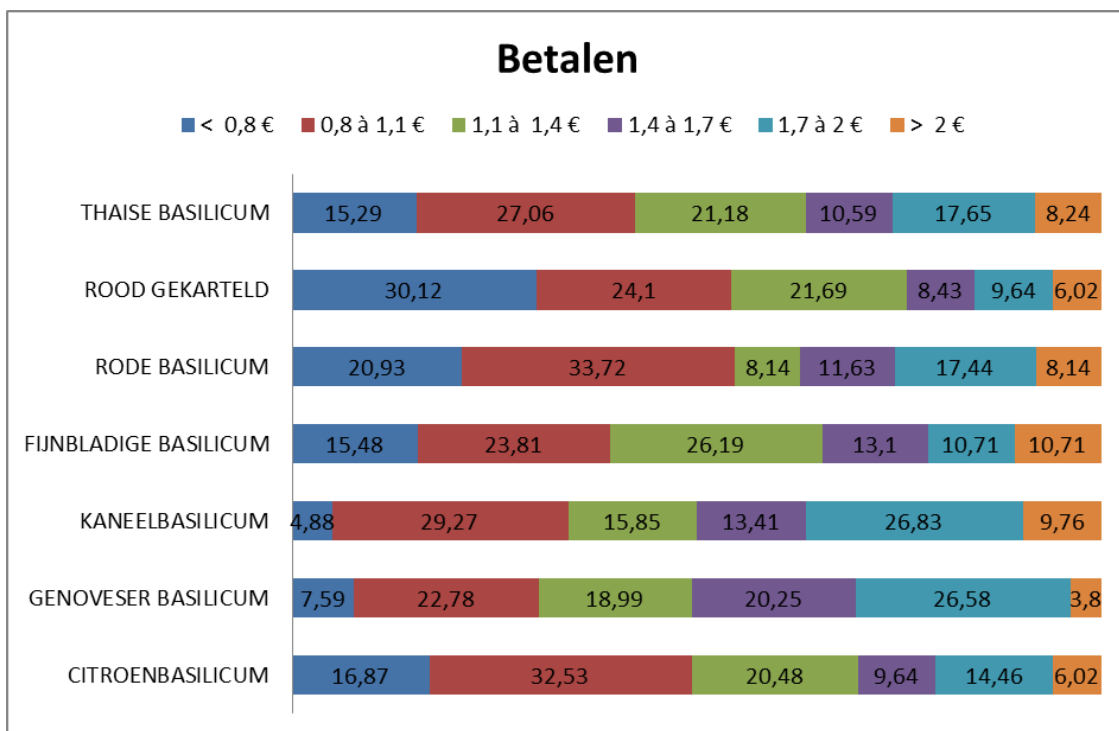
Kaneelbasilicum en de klassieke genoveser basilicum scoorden dan weer wel heel goed over de ganse lijn.

Meer dan een kwart van de ondervraagde consumenten was bereid om per pot 1,7 tot 2€ te betalen voor dergelijk product. Sommigen zelfs nog meer. De fijnbladige basilicum kwam gemiddeld tot goed naar voor. Citroen en Thaise basilicum scoorden iets minder dan gemiddeld. De citroenbasilicum had een iets lichter gekleurd blad waardoor hij iets minder aantrekkelijk werd bevonden.

Tabel 2: Consumentenbeoordeling basilicum

Ras	Herkomst	Uiterlijk	Kleur	Kopen
Citroenbasilicum	PCG	6,21 ab	6,50 ab	6,00 c
Genoveser basilicum	PCG	6,94 a	7,13 a	7,30 a
Kaneelbasilicum	PCG	6,94 a	7,10 a	7,12 ab
Fijnbladige basilicum	PCG	6,65 ab	6,99 a	6,52 abc
Rode basilicum	PCG	5,92 b	5,93 bc	5,66 cd
Rood gekartelde basilicum	PCG	4,91 c	5,38 c	4,93 d
Thaise basilicum	PCG	6,45 ab	6,75 a	6,23 bc
Gemiddelde		6,3	6,5	6,3
p-waarde		<0,01	<0,01	<0,01
1=		niet aantrekkelijk	niet aantrekkelijk	zeker niet
9=		heel aantrekkelijk	heel aantrekkelijk	zeker wel

Grafiek 1: Geschikte prijs volgens consumenten



Europees Landbouwfonds voor plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland



Contactpersonen: Justine Dewitte (PCG)

TEL: 09 381 86 86

E-mail: justine@pcgroenteteelt.be