

A close-up photograph of a person's hand holding several purple and blue beans. The beans are long and slender, with a deep purple to blue color. The hand is positioned in the center-right of the frame, with fingers slightly curled around the beans. In the background, there are green leaves and a carrot, suggesting a garden or farm setting. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the beans and the skin of the hand.

DE TUINEN VAN WELDADIGHEID

Rare snijbonen en blauwe eigenheimers

Jolanda Loonstra en
Lambert Sijens



Ze zijn dol op eigenaardigheden in de Tuinen van Weldadigheid. Een bijna uitgestorven aardappelras bijvoorbeeld. Of een Groningse pofboon. Maar behalve apart is de kwekerij van Lambert Sijens en Jolanda Loonstra vooral móóí.

TEKST MIRJAM ENZERINK FOTOGRAFIE ELLEN GROOTES

Strak, lang en recht zijn de lanen in en rond Veenhuizen. Net als de Veenhuizer vaart die hier het Drentse cultuurlandschap doorklieft. Opmerkelijk zijn ook de strenge bakstenen huizen langs de weg. Opschriften als 'Orde en Tucht' refereren aan de tijd dat Veenhuizen nog 'Hollands Siberië' werd genoemd. In deze dwangkolonie werden bedelaars en arme gezinnen heropgevoed. Later groeide Veenhuizen uit tot een gevangenisdorp, dat tot begin tachtiger jaren strikt verboden was voor gewone burgers. De sobere, vaak neogotische architectuur, wordt verzacht door kilometerslange linten van loofbomen, bloeiende oevers en landbouwpercelen. Groene pareltjes zitten ertussen met namen die tot de verbeelding spreken. Zoals De Tuinen van Weldadigheid, waar Lambert Sijens en Jolanda Loonstra bijzondere biologische groenten, fruit, kruiden en bloemen kweken.

Rode zonnebloemen

Een kleurrijke verzameling kratten staat in het gras achter de metalen toegangspoort naar de kwekerij. Ze zijn gevuld met bossen roze, gele en paarse snijbiet, torentjesbloemkolen en een zee van groene peulen. Verse oogst voor o.a. groenteman Han de Kroon (coauteur van het boek *Onvergetelijke Groenten*). In de bloementuin verderop snijdt Jolanda een

boeket. "Dat doen we wel vaker voor restaurants", legt ze uit, terwijl ze knielt bij een uitbundige nazomerborder. "Ook verkopen we boeketten op markten en in de kraam naast ons huis. Maar de bloemen zijn er ook gewoon om van te genieten. En voor de insecten natuurlijk." Tussen de bruine, oranje en rode zonnebloemen lijkt Jolanda bijna te verdwijnen met haar rode haar. Verderop zijn ook de bonte dahlia's plukrijp. Flinker toeven moederkruid gaan er nog bij om het vuur wat te blussen. Met armen vol nazomervrolijkheid loopt Jolanda naar de poort, waar Han inmiddels is gearriveerd om de bestelling op te halen.

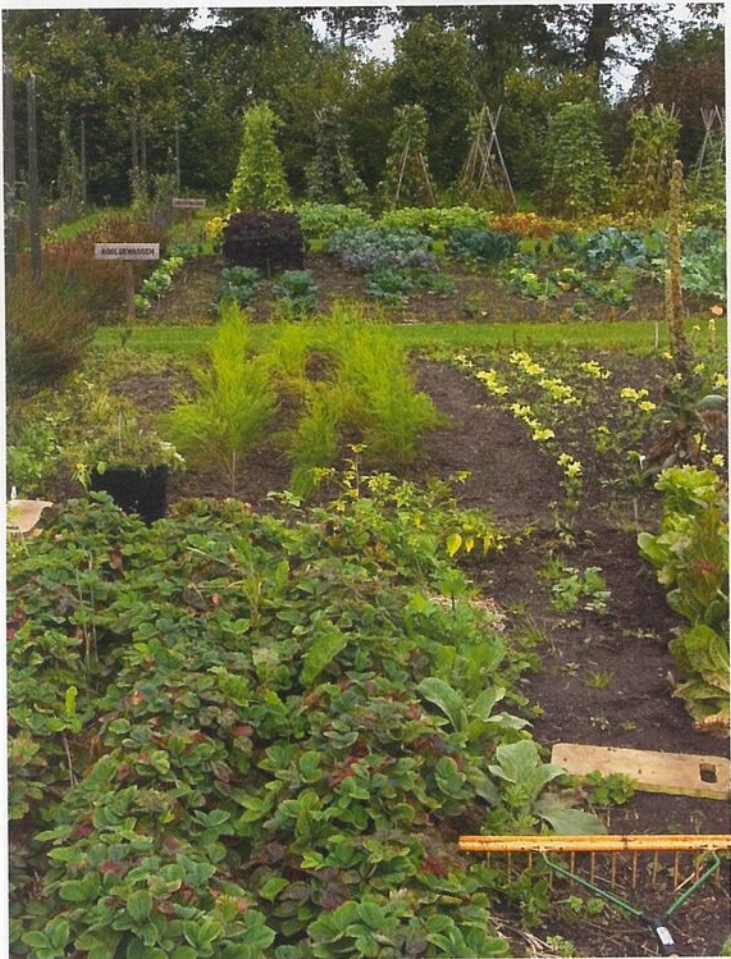
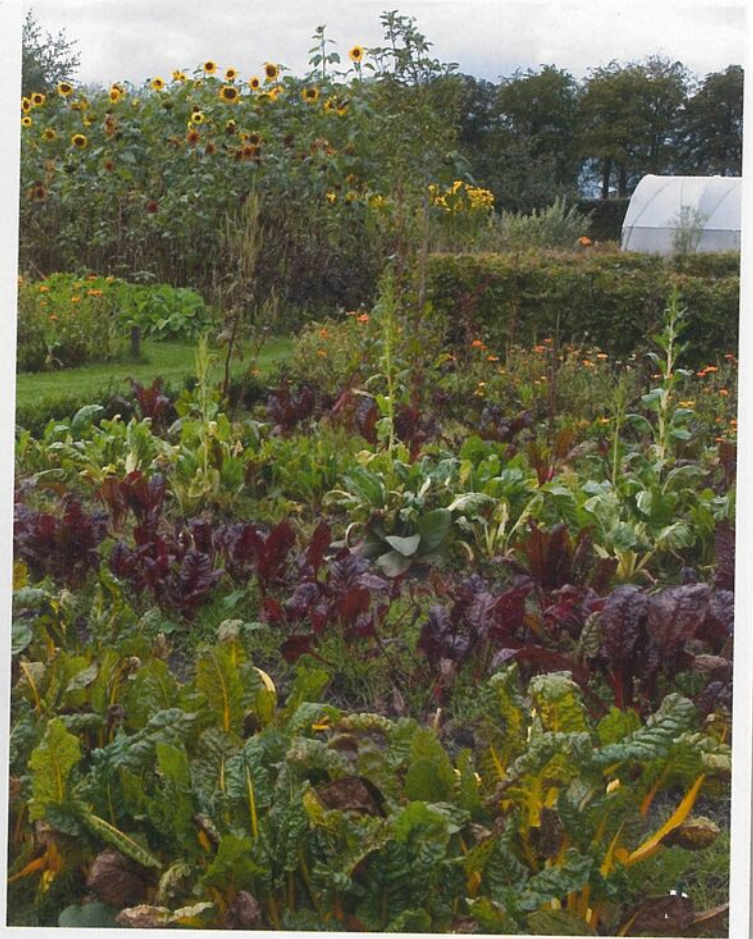
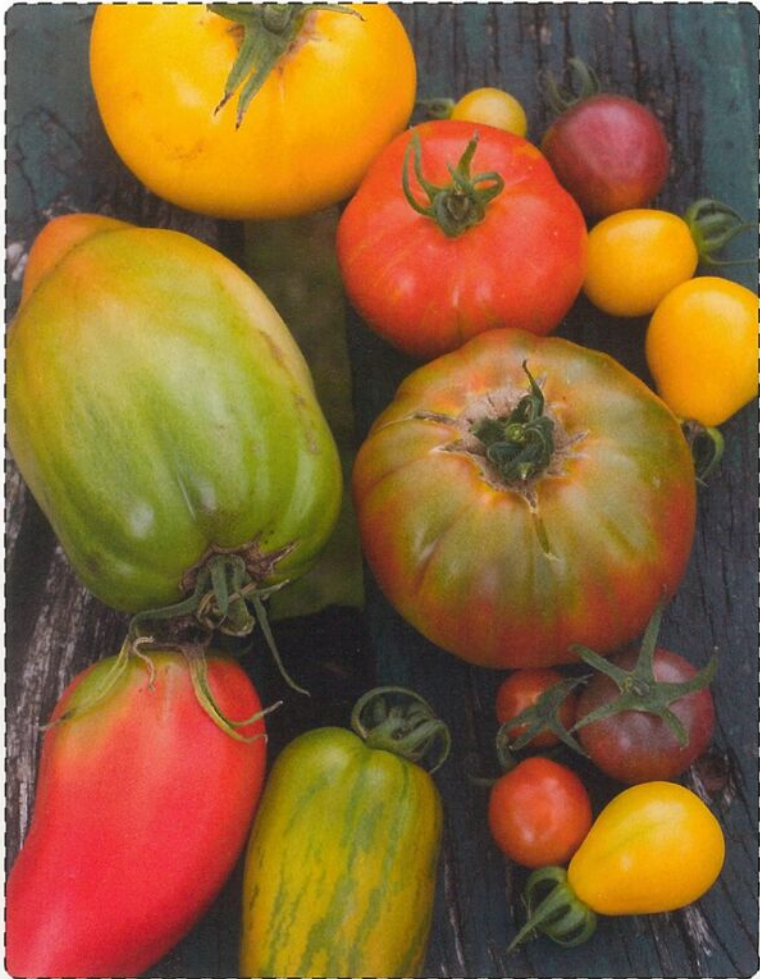
Kleurrijk contrast

De Tuinen van Weldadigheid vormen, zo op het eerste gezicht, een kleurrijk contrast met de stichtelijke omgeving. Maar toch was die een inspiratiebron tijdens het ontwerpen van de borders, vertelt Jolanda. "Als je Veenhuizen op de plattegrond bekijkt, is het net een polder in het kronkelende, Drentse landschap. Je kunt echt zien dat het dorp op de tekentafel is gemaakt, met al die kaarsrechte lange wegen die elkaar kruisen. In de tuin komen ze terug in lange rechte graspaden die de borders aan elkaar verbinden. We hebben bewust voor gras gekozen. Mooi natuurlijk groen dat zacht aandoet."

De naam van de tuinen verwijst naar de bijzondere geschiedenis van Veenhuizen. Het was de Maatschappij van Weldadigheid die in de eerste helft van de 19e eeuw de kolonie stichtte. Nu runnen Lambert en Jolanda hun bedrijf op een maatschappelijk betrokken wijze als zorgboerderij. Maar ze geven ook een nieuwe lading aan 'Weldadigheid'. Zo zetten ze historische groenterassen en nagenoeg uitgestorven soorten weer op de kaart. Op die manier kunnen klanten kennismaken met zowel eetbaar erfgoed als spannende nieuwe smaken. Met rondleidingen door de tuinen laten ze de diversiteit zien van de gewassen en leggen ze uit hoe ze de vruchten plukken van hun bijzondere bedrijfsvoering. "Een grote wens is al die jaren was ook een eigen kwekerijwinkel", vertelt Lambert. "Met een kookstudio voor workshops, een ontvangstruimte en een kantine. Met een beetje geluk kunnen we binnenkort de boerderij naast de kwekerij overnemen. Dan kunnen we ook die plannen realiseren."

Brave Hendrik

Een deel van de kwekerijtuin was voor de komst van Jolanda en Lambert al in gebruik voor bijzondere kweek. Stichting De Oerakker bouwde er een proefstation voor historische groenterassen. Jolanda en Lambert pikten die draad op. Zaden,



Linksboven: Tomatencocktail met bijzondere soorten als de gestreepte Russische en de gele peertomaat.
Rechtsonder: Lambert teelt 57 aardappelsoorten, zoals de mooie Blauwe Congo in het midden. Helemaal rechts een van zijn favorieten, Pink fir Apple.



Dit is de Sloveense
pronkboon



knollen en bollen komen uit alle windstreken van het land en soms zelfs van over de grens. De meeste aarden goed in de Drentse dalgrond, een mengsel van zand, leem en veenresten. Zoals in de 'Eeuwige Moestuin', met oud-Hollandse kost als Brave Hendrik, suikerwortel en eeuwig moes. Behalve groentepercelen hield Jolanda in haar ontwerp voldoende ruimte voor bijzondere tuinelementen. Zo kwam er een doolhof van kleinfuit en een hysoplaantje met zelf geënt leifruit. Bijzonder is ook de grote vijver, die is aangelegd om de diversiteit te vergroten. "Het is goed maar ook leuk om zoveel mogelijk biotopen te hebben", zegt Lambert. "En stiekem wilde ik wel erg graag vissen. Rietvoortjes zwemmen er, die ook al jongen hebben gekregen. Inmiddels zitten er ook veel kikkers en mooie libelles."

Satans Kus

Midden op de kwekerij staan twee tunnelkassen. Het zijn de rariteitenkabinetten van Lambert, waar hij lastposten en exoten uitprobeert. Maar liefst 42 soorten tomaten kruipen hier langs touwen omhoog. Gestreepte tiggertomaten, puntige gele 'Bananalegs' en geribbelde vlees-tomaten formaatje grapefruit. Lambert snackt een bruin cherrytomaatje van een struik. "Dit is Chocolat. Heel lekker zoet." Verderop hangen kleine rode pepertjes. "Als je die in je mond stopt dan weet je binnen een paar seconden waarom hij Satans Kus heet." Achter een gordijn van kouseband groeien bleekgroene vruchten aan een plant met een hennepachtig uiterlijk. "Dit noem ik mijn wietplantage",

MIDDEN OP DE KWEKERIJ STAAN TWEE TUNNELKASSEN. HET ZIJN DE RARITEITENKABINETTEN VAN LAMBERT, WAAR HIJ LASTPOSTEN EN EXOTEN UITPROBEERT. MAAR LIEFST 42 SOORTEN TOMATEN KRUIPEN HIER LANGS TOUWEN OMHOOG

zegt Lambert lachend. "Het is olijkommer. Die kocht ik bij De Nieuwe Tuin in België, een goed adres voor gekke groenterassen. In Nederland vind ik ook veel leuke soorten bij Vreken's Zaden." Ineens duikt er een vogel de tunnelkas in. Een zwarte roodstaart scheert onder het dak door en gaat via de achteruitgang weer naar buiten. "Ze hebben de kassen helemaal ontdekt", zegt Lambert. "Het zijn echte insecteneters. De beestjes die in de kas zitten, vliegen naar het licht toe. Al vliegend worden ze steeds zwakker; een gedekte tafel voor de zwarte roodstaart." Op een tafel staat een kratje met joekels van peulen. De schilletjes zijn uitgedroogd, waardoor de zaden mooi zichtbaar zijn. "Dit is de Zwitserse reuzenpeul. Die gaan we doppen waarna we het zaad bewaren voor volgend jaar."

Popcorn

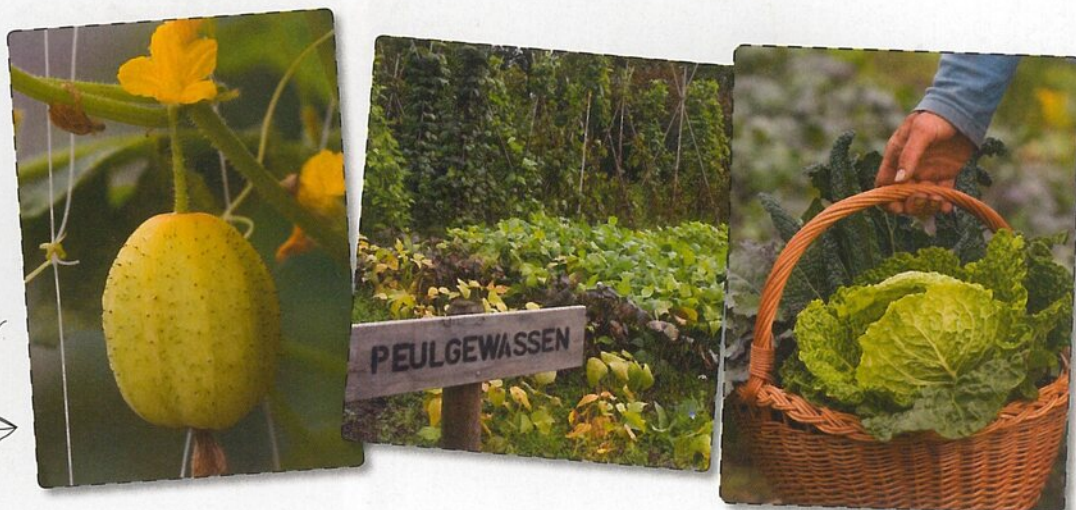
De basiskennis van het moestuinieren dankt Lambert aan zijn vader. Als kind

moest hij verplicht meehelpen; aardappels rooien, emmers vol boontjes plukken en snijbonen draaien. "Een aantal jaren ben ik genezen geweest", zegt hij lachend. "Maar tijdens mijn studie milieutechnologie heb ik samen met een vriend een eigen moestuin aangelegd. Toen begon het grote experimenteren met gekke soorten." Onderweg naar zijn 'schatkamer' wijst Lambert op een rijtje aspergeloof. "We zijn groene asperges aan het voorkweken van een ras dat in Nederland uitgestorven was, Roem van Brunswijk. Ik heb ze teruggevonden in een zaadbank in Amerika. Volgend jaar kan ik ze voor eerst oogsten. Dan kunnen we over een tijdje weer lekkere, ouderwetse asperges eten." In de border met peulgewassen klimt een bonte verzameling rare (snij)bonen. Lambert maakt een tussenstop bij staken die zijn vol geslingerd met pronkbonen. Hij breekt één van de peulen voorzichtig open. Als parels liggen er drie knalroze boontjes in. "Dit



Dahlia's zijn onmisbaar in een moestuin, vindt Jolanda. Vandaar deze lekkere bonte strook langs de oostrand van de grote groentetuin. Ernaast groeien groene asperges.

Citroenkomkommer



is één van mijn favoriete dingen", zegt hij glunderend. "De verbaasde reactie van mensen als ze de kleur zien, prachtig!" Verderop bungelen Oldamster Wierdebonden een stuk lager bij de grond. "Deze Groningse tuinbonen droogden mensen in Groningen vroeger gelijk na de oogst in. 's Winters werden ze eerst in de week gezet waarna men ze pofte als een soort popcorn."

Honderden kilo's piepers

De schatkamer van Lambert bevindt zich – bij gebrek aan ruimte – in een grote zeecontainer. Als de deur opengaat, komt er een typisch aardappelluchtje vrij. Niet zo gek, want hier liggen honderden kilo's piepers, soort bij soort in bakken. Maar liefst 57 verschillende wist Lambert er te verzamelen. Tussen de Blauwe Eigenheimers en paarse truffelaardappeltjes prijken mysterieuze namen als Rote Emma en Schwarze Ungarin. Lambert neemt wat verschillende soorten mee naar buiten en snijdt ze doormidden. Onder de bruine jasjes komen verrassend kleurrijke kernen tevoorschijn. "Dit is één van mijn favorieten", zegt Lambert over een aardappel die armpjes en beentjes lijkt te hebben. De schil van deze Pink fir Apple, één van de oudste rassen uit Engeland, is mooi roze. "Hij is moeilijk te schillen door zijn onregelmatige vorm, dus je kunt hem beter afboenen en in zijn geheel koken. Zo serveren restaurants hem ook. De aardappel heeft een mooie structuur en ligt heel lekker in de mond." Een andere lieveling is de Zeeuwse Bonte met een rood met gele schil. "Je vindt dit soort nog amper in Nederland. Waarschijnlijk is het een mutant van de Koopmans Blauwe." De bijzondere mix van krielaardappel-

tjes van alle 57 soorten leverde Lambert onlangs de eretitel 'Held van de smaak van Drenthe 2012' op.

Knolcapucien

Achterin de kwekerij ontvouwen zich lange bloemenlanen met paden van gras. Jolanda ontwierp ze op kleur. Bloemen, kruiden en grassen vormen hier reusachtige deinende veldboeketten. "De paarse border is vanaf het begin het mooist geweest", zegt Jolanda. "Met blikvangers als *Acanthus mollis*, *Thalictrum Elin*, kaardebol en *Phlomis*." Naast de grote border staan manshoge gele bloeiërs die doen denken aan zonnebloemen. "Dat zijn de bloemen van de aardpeer", verduidelijkt Jolanda, "ook wel topinamboer genaamd. We oogsten de knollen, net als die van de knolcapucien, een soort Oost-Indische kers. Lekker in een ovenschotel met aardappels." Hier aan het einde van de tuin valt ineens het prachtige groene passe-partout van de tuin op. Rondom zijn de tuinen omgeven door oude eiken, beuken en lijsterbessen. De wind drijft de zoete geur van wilde springbalsemien uit het bos over de tuin. "Buiten de poort vertrekt een paadje naar dat bosje", verklapt Lambert. "Als je er doorheen wandelt, kom je uit bij Bitter en Zoet. Dit is een leuk restaurant, gevestigd in het oude hospitaalgebouw van Veenhuizen. Samen verzorgen we leuke arrangementen; eerst oogsten in de tuin, dan koken in de keuken. Verser kun je het niet krijgen." ❀

De Tuinen van Weldadigheid
Oude Gracht 38, Veenhuizen
Tel. 0592-388414,
www.detuinenvanweldadigheid.nl
Open: za en zo van 11-17 uur
Toegang tot de tuinen kost € 3,-

DINER IN DE KAS

Lezers van Buitenleven kunnen aanschuiven tijdens een diner in de kas op 14 en 15 september. Aan lange tafels kun je tussen bijzondere komkommers en fleskalebassen genieten van kookkunstenares Elles Kiers. Ze verwerkt ter plekke verse oogst uit de tuin, aangevuld met biologische streekproducten. Voorafgaand aan het diner, om 17 uur, geven Lambert en Jolanda rondleidingen door de Tuinen.

De kosten van het diner zijn € 55,- per persoon, de rondleiding kost € 5,- maar is voor lezers van Buitenleven gratis. Er is plek voor maximaal 40 personen dus reserveer snel via de mail:

**info@
detuinenvanweldadigheid.nl**
o.v.v. 'Buitenleven'.