



Tekst ESTHER VAN MIDDENDORP | Fotografie ANNA RUBINGH

Op zijn biologische bedrijf de Tuinen van Weldadigheid in het Drentse Veenhuizen verzamelde Lambert Sijens de afgelopen jaren onder meer ruim 120 soorten aardappels. "Het is mooi het verschil tussen al die soorten te zien. Daarnaast houden we oude soorten in stand en ontdekken we nieuwe. De collectie blijft groeien."

# AARDAPPEL- COLLECTIE VAN LAMBERT 'AARDAPPELS ZIJN LASTIG'



Een hand vol kleur: gele rosalinde, roze rouge des flamandes en paarse congo bleu (oftewel blauwe congo).

Op zijn knieën ligt Lambert Sijens in de tuin. Het is half juli, tijd om aardappels te rooien. Vandaag oogst hij meerdere van de ruim 120 soorten op zijn land. "Van aardappels krijg ik nooit genoeg. Soms heb je in de oogsttijd een tijdje zo'n overvloed van een bepaalde groente dat je er even genoeg van hebt. Met aardappels heb ik dat nooit. Ik kan ze altijd eten. En daarbij zijn alle soorten ook nog eens hartstikke mooi om te zien." Lambert leidt ons naar de opslag, waar stapels kratten met al gerooide aardappels klaar staan, netjes voorzien van een naamlabel per soort. Hij pakt er een aantal soorten uit en haalt een mes tevoorschijn. De doormidden gesneden krieltjes vormen een hand vol kleur: roze, paars en lichtgeel.

## Tuinen van Weldadigheid

Als kind moest Lambert al helpen in de tuin van zijn vader, die in de aardappelen werkte en thuis een moestuin had. "Bonen plukken, aardappels rooien, onkruid wieden, maar ook bonen punten en draadjes trekken en uren lang de snijbonen draaien", herinnert hij zich nog levendig. "In mijn studententijd was ik eerlijk gezegd blij ervan verlost te zijn. Tot een medestudent mij vroeg of ik met hem een moestuin wilde beginnen. Na een aantal keer aandringen heb ik toch toegezegd. En ik vond het leuk. Toen ik samen met mijn partner Jolanda na de studie naar Zwolle verhuisde, hebben we weer een moestuin aangelegd. Rond ons veertigste stelden we ons de vraag: is wat we nu doen





## NOORDELING

Vroeg ras. Bolle, onregelmatige, lichtkruimige aardappel met gele schil. Lambert: "Een ras dat wij vanaf het begin in de collectie hebben, maar momenteel niet verkopen. Er zit een virus in dit ras en dat is heel lastig te bestrijden. We zijn er al een paar jaar mee bezig om deze aardappel, die van oorsprong in Drenthe werd gekweekt, virusvrij te krijgen."

echt wat we willen? Al snel kwamen we uit bij de wens om vergeten groenten te gaan kweken, in combinatie met een zorgboerderij en een theehuis. En toen zijn we gaan rondkijken. In 2007 stuitten we op een gestrand initiatief voor een groentemuseum, waar een manager voor werd gezocht om een doorstart te maken op de locatie en de collectie oude groenten te behouden. Een maand later waren we al in gesprek met het ontwikkelingsbureau dat op

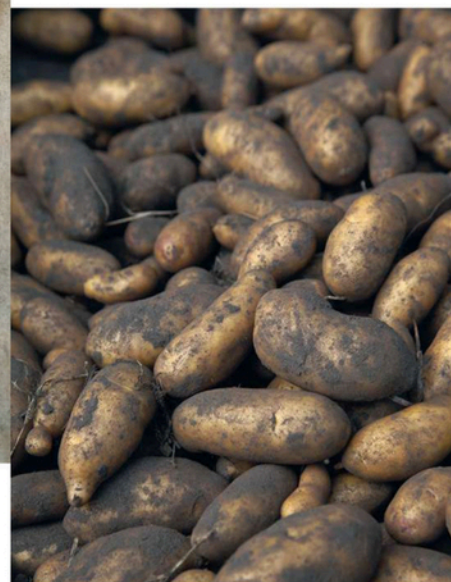


zoek was naar manieren om Veenhuizen als levend erfgoed te kunnen behouden. We mochten op de plek van de boerderij, waar wij nog steeds zitten, aan de slag met de Tuinen van Weldadigheid. Een bedrijf waar we heel veel bijzondere groenten telen, maar dan vooral het zaaien en oogsten ervan. Dit combineren we met een zorgboerderij. Daarmee zitten we niet heel ver van onze beginwens af."

"De boer die hier altijd zijn bedrijf hield, woonde de eerste jaren nog in de boerderij. Nadat hij zeven jaar later overleed, konden we de boerderij in samenwerking met eigenaar Het Drentse Landschap een nieuwe bestemming geven. We konden er zelf ook intrekken, wat erg prettig was na zeven jaar verderop in het dorp te hebben gewoond. En nu zijn we weer zeven jaar verder. Inmiddels hebben

## RODE PIMPERNEL

Mooi oud ras, gladde aardappel met rode schil en ook rode bloemen. Goed te bewaren. Is niet veel meer te krijgen. Lambert: "Dit ras werd hier in de streek gekweekt. Wij hebben nog een handvol, maar we zouden graag ruilen met hobbyisten om deze weer aan de collectie toe te voegen."



we de grootste collectie eetbare gewassen van Nederland. We hebben zo'n 120 soorten aardappelen, ruim vijfhonderd bonensoorten en een grote collectie knoflook. Ook staat bij ons een deel van de rabarbercollectie, ongeveer 40 soorten, van Jaap Vlaming op Texel."

"Dat de aardappelcollectie flink is uitgebreid is mede te danken aan de inspanningen van Jannes Aalders, die hier twee dagen per week werkt. Hij is een echte verzamelaar. Over de hele wereld weet hij rassen te vinden en te ruilen.



Lambert op zijn knieën aan het oogsten.

## BLAUWE CONGO

Ovale aardappel met donkerpaarse schil en paars vruchtvlees dat zijn kleur houdt na het koken. Vastkokend. Lambert: "Het bijzondere is dat er geen informatie is te vinden over wanneer dit ras is gekweekt, door wie en in welk land, en ook niet waarom hij zo heet. Er zijn andere truffelaardappelen die veel donkerder zijn vanbinnen. Vanwaar dan blauwe congo? We weten het niet."

Ook experimenteert hij graag met bepaalde kruisingen, daar hebben we dan ook een speciaal veldje voor."

## Collectie

"Aardappelen worden vegetatief vermeerderd. We kunnen ze niet drogen, zoals bonen. Dus elk jaar poten we van elk ras minimaal 25 planten, om de collectie veilig te houden. We verkopen ook aardappelen en van de heel goed lopende soorten planten we maximaal twee rijen van 200 meter aan, dan hebben we het over maximaal zes- à zevenhonderd planten. De collectie bevat oud-Hollandse rassen, experimentele rassen, zo'n twintig varianten aan gekleurde aardappelen en een aantal rareiteiten. Zo hebben we ook een





Op het 'experimentenveldje' teelt Jannes Aalders nieuwe, of bijzondere, of gekruiste aardappels.

## EIGENHEIMER

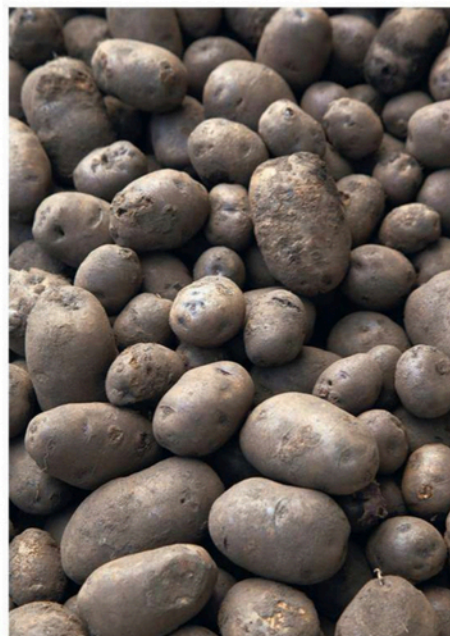
Zeer kruimige, ovale aardappelen met diepe ogen in de gele schil. Lambert: "Ik ben grootgebracht met eigenheimers van de Friese klei. Borgers noemen ze ze daar. Een heerlijke aardappel om te prakken met jus. Hier poten we hem niet, dit is een heel andere grondsoort waardoor de eigenheimer smaakt naar shampoo."

aantal 'zusjes' van de aardappel. Dit zijn geen *Solanum tuberosa* maar *Solanum phureja*. Ze lijken precies op aardappelen, ze krijgen ook phytophthora, en ze zijn superlekker. Het zijn heel licht kruimige aardappelen. Maar ze hebben geen kiemrust, dus ze moeten heel snel worden opgegeten. Opslaan zal misschien gaan in heel goede koelcellen, maar daarover beschikken wij niet."

De oogst op de Tuinen van Weldadigheid is vroeg. "Vanwege de phytophthora, de beruchte schimmel die in enkele weken een hele oogst kan verwoesten. Vooral de oude rassen zijn behoorlijk gevoelig. Afhankelijk van het weer gaat half juli het loof eraf. Op het kleine veldje trekken we het met de hand; op het grote veld is dat ondoenlijk, daar gebruiken we de loofklapper. Het loof laten we nog tien dagen op de ruggen liggen. Daarmee beschermen we de aardappels tegen uitspoelen, mocht er een flinke bui vallen. Dat is een trucje dat ik van mijn vader heb geleerd. Na tien dagen oogsten we."

## Poten en selecteren

Het poten van de aardappelen gebeurt bij voorkeur in de laatste week van maart. "Dat is vroeg, ook weer om besmetting met phytophthora te voorkomen. De helft van de tijd lukt het niet, zo was het afgelopen voorjaar te lang te nat en te koud en gingen ze een week later, begin april de grond in. Aardappels zijn gewoon lastig. Je hebt te maken met phytophthora en virussen. Vooral die laatste zijn erg lastig als je wilt vermeerderen. En dan heb je nog de coloradokevers."



In de donkere, goed geventileerde opslag staan de aardappels in kratten, voorzien van labels met de soortnaam.



## DE TUINEN VAN WELDADIGHEID

Lambert Sijens, Hospitaallaan 48, Veenhuizen  
[www.detuinenvanweldadigheid.nl](http://www.detuinenvanweldadigheid.nl)



## AARDAPPELDAG

Lambert: "Vorig jaar hebben we een aardappeldag georganiseerd. Er waren lezingen en een markt met pootgoed. Dit soort themadagen willen we in de toekomst vaker gaan houden, het is altijd leuk om mensen te ontmoeten met dezelfde 'gekte.'" Houd de website in de gaten voor de datums van themadagen en markten.

De beruchte coloradokever.

"Als de planten 15 centimeter groot zijn worden ze geselecteerd. Weer iets wat ik van mijn vader heb geleerd. Hij was gediplomeerd selecteur en ging de boeren af om zieke planten te onderscheiden van gezonde. Hij heeft het mij geleerd en nu heb ik er hetzelfde oog voor. Bij sommige rassen is de uitval vrijwel nihil, bij andere rassen loopt het op tot een derde of zelfs de helft. Ik loop met een bosje bamboestokken door het land en zet een stokje bij elke plant die eruit moet. Onze cliënten van de zorgboerderij helpen ons daarbij."

## Circulair

"Het overschot van het aardappelpootgoed gaat naar de varkens van het naast ons gelegen restaurant Bitter & Zoet. Zij hebben in de bossen achter hun bedrijf een kruising tussen Hongaarse wolvarkens en bonte bentheimers lopen. Zo krijgen ook de laatste aardappels een bestemming en zijn we circulair. Hetzelfde geldt voor de aardperen. Ook daar blijven er na het rooien altijd een aantal achter in de grond. We zetten er een draadje om en laten de varkens een paar dagen wroeten. Het is erg leuk om ze op het land te hebben. Daarna is het land leeg en klaar voor een nieuw seizoen."