



LAMBERT SIJENS TEELT BIJZONDERE BOONTJES

ZWOLSE PAARSE EN BOERENTENEN

DROOGBONEN, DOPBONEN, STOKBONEN, STAMBONEN, TUINBONEN, ERWTEN, KAPUCIJNERS EN PRONKBONEN: WIE ALLEEN DE HOLLANDSE BRUINE BOON KAN NOEMEN, KAN NOG HEEL WAT LEREN VAN LAMBERT SIJENS. IN ZIJN 'TUINEN VAN WELDADIGHEID' IS EEN INDRUKWEKKENDE COLLECTIE BONEN TE VINDEN. HIJ PRESENTEERT AAN LANDLEVEN EEN SELECTIE HIERVAN.

TEKST: KLASKE BAKKER. FOTOGRAFIE: OTTO KALKHOVEN

Lambert Sijens neemt
zaaigoed mee naar

Beleef
Landleven

22-23 september

Wieringerboon

"Deze boon is uitgestorven geweest in Nederland. Hij is door Ruurd Walrecht via Canadese emigranten weer gevonden en teruggedaald naar Nederland."



Tekst: Lambert: "In onze tuin verbouwen we veel bijzondere soorten groenten. Zo hebben we in totaal 60 verschillende soorten paprika's, 25 soorten knoflook, 15 soorten courgettes, 10 soorten pompoenen, 10 soorten bietjes en ga zo maar door. Van bonen hebben we zo'n



Turtle Bean

"Een klein zwart, glimmend boontje dat veel gebruikt wordt in de Zuid-Amerikaanse keuken en niet kapot kookt. We vinden het leuk om hem te telen omdat we een schildpad in ons logo hebben."

Chester

"Mooie stokdroogboon uit de Verenigde Staten"





Stokdroogboon 'Oldambtster Witte'

"Dit is een sterke en prima smakende witte dopboon uit Oost-Groningen. Met droogbonen komt het heel precies. Je zaait ze het beste in mei aan het begin van een warme week en laat ze staan tot ze vergelen, in september. Je trekt ze uit de grond – bij voorkeur in een droge week – en laat ze nadrogen op het land. Vervolgens nadrogen op een winderige plek en dorsen in de winter."

Lamberts echtgenote Jolanda werkt mee in de tuin.



Paaseitjes

"Roze droogboontjes met een toepasselijke naam"



Zwolse Paarse

"Deze kruising is ontstaan in mijn vorige moestuin in Zwolle. De Zwolse Paarse heb ik genoemd naar de kleur en naar de plek waar ze ontstaan is. Het is een sterke, aan stokken groeiende, dopboon die prachtige paars-aubergine bonen geeft."



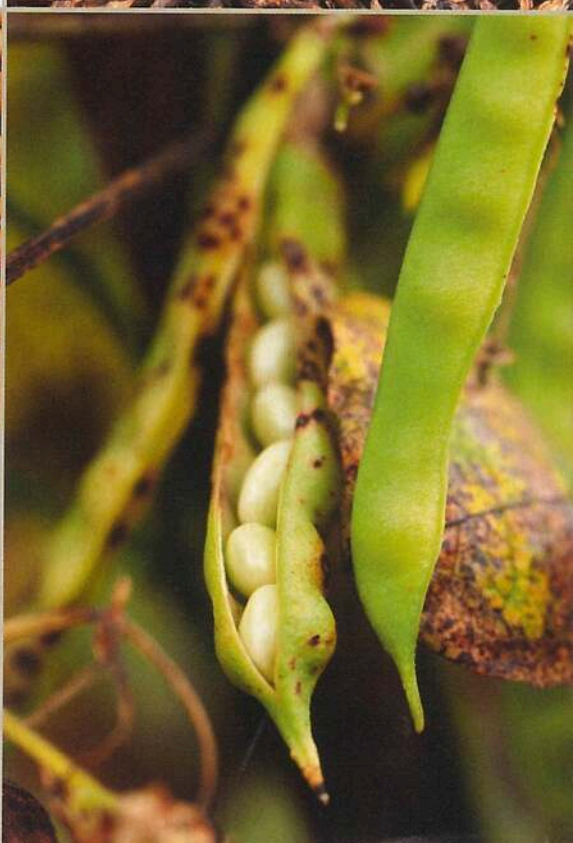
Rode Afrikaanse

"Kleine, rode dopboontjes die aan stokken groeien. Wordt ook wel 'Red Cranberry' genoemd. Ondanks dat deze boon afkomstig is uit Afrika groeit ze in ons klimaat prima."



Blokkerder boon

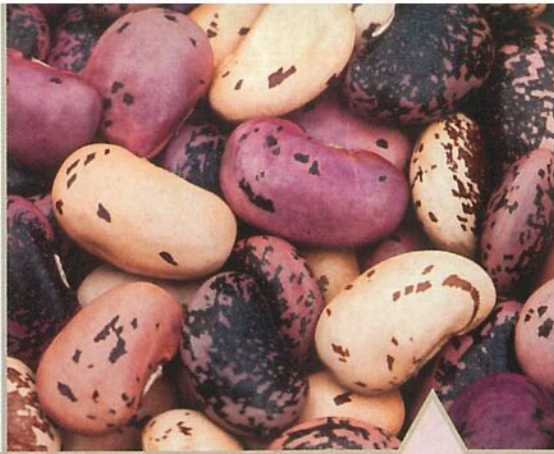
"Van oorsprong afkomstig uit het Noord-Hollandse Blokker. Het zijn kleine boontjes, die nauw verwant zijn aan de citroenboon en de Huteriten. Ze zijn zeer geschikt om soep van te maken, beter dan bruine bonen."



Walcherse bruine kogelboon

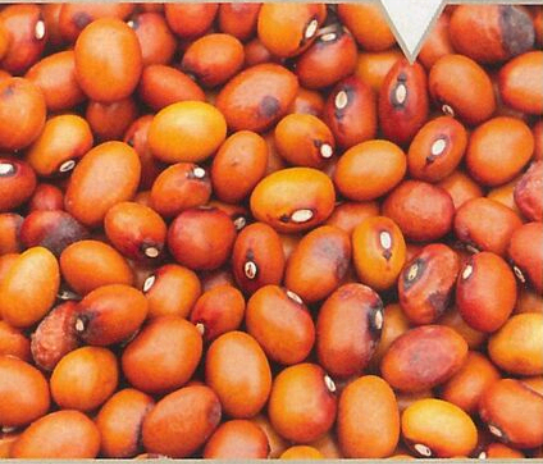
"Een van oorsprong Zeeuwse boon.

Streekeigen gewassen hoeven van mij niet per se in de streek van oorsprong te groeien. Als iets hier wil groeien, dan is het goed. Verspreiding van een gewas is juist goed voor de instandhouding, vind ik."



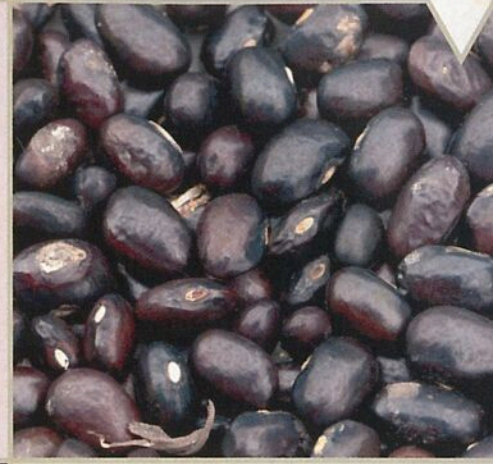
Boterboon

"Boterboon is een type boon, geen soort of ras. Boterbonen hebben gele peulen met zwarte zaden. De boterboon die wij hebben vormt een compact struikje met middelgrote boontjes. Deze is al zeker een eeuw oud."



Sloveense pronkboon 'Grilj'

"Deze soort komt van het Sloveense platteland en is waarschijnlijk ooit ontstaan door de kruising van een aantal oude rassen. Pronkbonen kruisen over een afstand tot tweehonderd meter. Sperzie- en droogbonen (*Phaseolus Vulgaris*) zijn normaliter zelfbestuivers."



Boerentenen

"Boerentenen zijn pronkbonen. Je kunt ze zowel drogen als vers eten. Laat in het seizoen, wanneer de bonen gezwollen zijn, zijn ze echt heerlijk als verse dopbonen. Kook de bonen ter grootte van 2,5 tot 3 centimeter een minuutje of tien in een pan. Verder niets aan doen en smullen maar!"



Rattlesnake Snap

"Deze wordt ook wel de gevlamde stoksperzieboon genoemd. De lange groene bonen zijn versierd met paarse strepen. Ze zijn lekker om rauw of gestoomd te eten. Een krachtige groeier die ook tegen wat droogte kan."



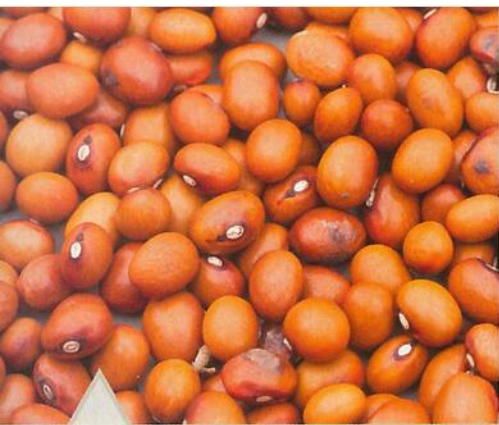
Bonties

"Een oud bonenras uit het oosten van Groningen. Ze kunnen gegeten worden als sperzieboon en als droge boon. Waar de naam vandaan komt is niet duidelijk. Het kan een verbastering zijn van 'boontjes' maar ook van 'bontjes', omdat de bonen prachtig rood-bruin gespikkeld zijn."



Stokkievitsboon

"Een sterke boon waarvan de peulen en de zaden erg mooi gespikkeld zijn. Ze zien er een beetje uit als kievitseieren,



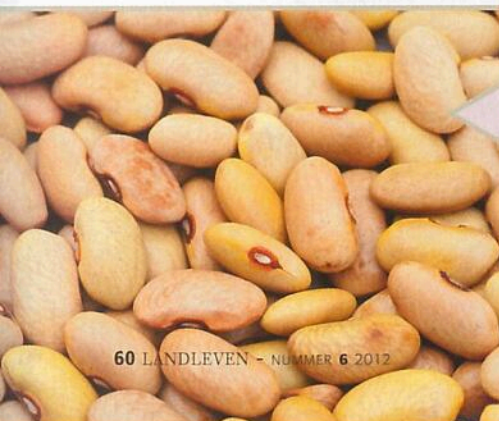
Goudkorrel

"Een kruising tussen de Blokkerder boon en de Kennemer bruine boon. Dit kogelboontje is goed resistent tegen ziektes."



Jacob's Cattle

"Een bonensoort die zich heeft aangepast aan een kouder, korter groeiseizoen. De bonen zijn mooi wit met hier en daar auberginekleurige vlekjes. Hij komt van oorsprong uit de Verenigde Staten en heeft een beetje zoete smaak."



Groninger strogele

"Deze boon dankt haar naam aan haar mooie kleur: zo geel als stro van de Groninger graanvelden. Hij lijkt qua vorm en groei op de Friese Woudboon. Het kan best zijn dat ze genetisch gelijk zijn en dat de Groningers meer op kleur hebben geselecteerd. Vroeger hield iedere boer zijn eigen zaaigoed over door op het land de beste planten te selecteren. Ieder deed dat op zijn eigen manier. Zo ontstonden er in de loop der eeuwen honderden zogenaamde 'landrassen' die aangepast waren aan de lokale omstandigheden."



Stiense bonen

"Naast de Sloveense pronkbonen en de boerentenen is dit de derde soort pronkbonen die we hebben. Pronkbonen zijn wat harder dan gewone bonen: ze zijn beter bestand tegen kou en nattigheid. Stiense bonen werden vroeger geplant rondom tabaksvelden om voor luwte te zorgen."



Stamdroogboon Smith River Speckled

"Het zaaigoed van deze boon heb ik gekregen van Guy Dirix uit België. Hij heeft bij onze zuiderburen een grote naam op het gebied van bijzondere groenterrassen. In zijn tuin zijn meer dan twintig groentefamilies te vinden."

*'Droogbonen,
dopbonen,
stokbonen, stambonen,
tuinbonen, erwten,
kapucijners en
pronkbonen:
hier groeit
te veel om op
te noemen'*



Paarse stokspekboon Blauhilde

Goed groeiende stokboon met mooie paarse bloemen en een grote opbrengst van wat bredere, grote paarse sperziebonen. Tijdens het koken worden ze helaas weer groen."

Hutteriten

"Deze boon is vernoemd naar de Duitse immigranten die de bonen meenamen naar de Verenigde Staten. Hij hoeft niet zo lang te koken, een minuutje of twintig maar, en je kunt hem aardig vroeg oogsten. Vooral lekker om in soep te verwerken."



Kaboon

"Een oud ras dikke sperzieboon uit de collectie van Ruurd Walrecht. Hij was mijn voorganger op deze grond en aan hem hebben we veel te danken. In de jaren zestig en zeventig heeft hij – tegen het gangbare gedachtegoed in – veel werk verricht om oude rassen te behouden."

Grote soldaat

"Dit is de grotere variant van de gewone soldaatbonen. Rond het oog, waar de bonen vastzitten aan de peul, hebben ze een bruine tekening die met wat fantasie lijkt op ouderwetse tinnen speelgoedsoldaatjes. Als je ze voorzichtig kookt vallen de bonen niet uit elkaar en blijf je de tekening zien."



Rosse boon

"Een lekker boontje dat wel wat weg heeft van de bruine boon"

Oldambtster Wierdeboon

"Dit is een soort tuinboon. Vroeger werden deze bonen in de provincie Groningen gebruikt voor de bereiding van mollebonen. Om dit streekgerecht te maken werden de bonen geroosterd in een mol, een soort wok, waardoor ze een lichtzoete smaak kregen."



Dikpenske leverkleurige

"Ze zeggen dat deze droogboon waarschijnlijk een kruising tussen de Friese gele woudboon en een bruine boon is. Omdat de vorm een beetje lijkt op een kogeltje, wordt hij in Friesland ook wel 'kûgelbeantsje' genoemd."



*Speciaal voor
Landlevenlezers
organiseert
Lambert een
rondleiding*



De Tuinen van Weldadigheid

De tuin van Lambert Sijens en zijn vrouw Jolanda Loonstra is gevestigd in Veenhuizen (Dr.). Twee van de drie hectare is ingericht als een mooie, maar ook praktische moes- en siertuin. Lambert en Jolanda werken daar samen met (internationale) vrijwilligers en bieden zorg op maat. Elke zaterdag en zondag van juni t/m september is de tuin van 11.00 tot 17.00 uur geopend voor bezoekers. De toegang bedraagt € 3,-, kinderen tot 12 jaar betalen € 1,-. Op andere dagen en tijden is de tuin op afspraak open voor groepen. De tuin bevindt zich aan de Eikenlaan, op de kruising met de Hospitaallaan. De route naar de tuin is in het dorp duidelijk aangegeven. Lambert is het hele jaar met zijn verse producten en zaaigoed op verschillende markten te vinden. Wilt u weten waar? Kijk dan op www.detuinenvanweldadigheid.nl onder het kopje 'Agenda'.

KORTING
voor
Landleven-
lezers

Rondleiding met oogst

Speciaal voor lezers van Landleven organiseert Lambert een rondleiding met oogst. Op de zondagmiddagen in september bent u welkom om 15.00 uur. U krijgt dan een rondleiding door de tuin en waar wat te oogsten valt, gaat u samen oogsten, bijvoorbeeld bonen, tomaatjes, snijbiet, sla, bietjes, courgette en pompoen. Dit zijn niet de gewone soorten, maar soorten met andere kleuren, vormen en smaken. Aan het einde krijgt u een pakket met deze verse groente mee naar huis, minimaal genoeg om met twee personen vier dagen van te eten. Normaal kost deze rondleiding € 12,-, Landlevenlezers krijgen € 2,- korting. Voorinschrijven is niet nodig.