



In deze serie gaan we op verschillende plekken in Nederland proeven van lokale groentespecialiteiten. Deze keer: **Oude rassen.**

DE GROENTEN UIT...

VEENHUIZEN

VERGETEN AARDAPPELS, BONEN EN KNOFLOOK

De Tuinen van Weldadigheid in het Drentse Veenhuizen is een biologische kwekerij van bijzondere groentegewassen, en tegelijkertijd zorgboerderij. In vijftien jaar tijd hebben Lambert Sijens en Jolanda Loonstra er de grootste collectie eetbare gewassen van Nederland verzameld. Ze hebben een passie voor het in stand houden van bijzondere en oude soorten, vooral ‘vergeten’ aardappels, bonen en knoflook. Maar ook zoeken ze nieuwe rassen.

Tekst: Katja Staring Foto's: Katja Staring, Chantal van der Ende-Appel, Tuinen van Weldadigheid



Vijftien jaar geleden begonnen Lambert Sijens en zijn partner Jolanda Loonstra in Veenhuizen een zorgboerderij. “Ons plan was vergeten groenten te leveren aan restaurants”, begint Lambert. “Een stichting had destijds het idee hier een soort openlucht-groentemuseum te beginnen, maar dat is gestrand. Toen wij begonnen stond er wel nog een zeecontainer met kisten vol zaden, vooral van bonen, maar ook van allerlei soorten bieten en wortels. Die hebben we toen gezaaid. Zelf had ik al een aantal verschillende soorten aardappels, die interesseren me namelijk al jaren. Ik heb het aardappel-gen van mijn vader geërfd; die werkte zijn hele leven in de aardappels. Ik vond het leuk om oudere Nederlandse rassen te verzamelen, zoals rode pimperl.” Lambert vond die oude rassen bij Nederlanders in het buitenland en boeren die pootgoed verkopen. En mensen wisten hem op een gegeven moment te vinden. “Op internet trof ik iemand met veel verschillende soorten knoflook. Ook daar zijn we mee begonnen en later hebben we die hele collectie overgenomen. Mensen zeiden

jaren geleden dat knoflook niet in Nederland kon groeien. Het ligt er aan welk pootgoed je gebruikt.”

Zaden en pootgoed

Eerst richtten Lambert en Jolanda zich op de verkoop van verse groenten. “Maar pootgoed en zaden verkopen bleek lucratiever. Voor 1 kilo aardappels kun je in één keer € 2,25 vragen, maar voor 10 pootaardappels ook. En dan hoef je niet zoveel land te hebben. Bovendien vinden wij het erg leuk om te experimenteren en belangrijk om soorten en rassen in stand te houden. Ook past pootgoed en zaden telen beter bij onze zorgboerderij.”

Inmiddels is De Tuinen van Weldadigheid een verzendhuis met webshop met unieke collecties. Zo zijn er ruim 100 verschillende soorten aardappels beschikbaar. “Die roeien we in één keer, dat is het meest praktisch. De late rassen zijn dan nog relatief klein en de vroege rassen relatief groot. We verkopen ze per 5, 10 en 25 stuks.” Hobbykwekers raadt Lambert aan om een vroeg en een middelvroeg ras te nemen. “Er zijn een paar mooi gekleurde aard-

appelrassen, bijvoorbeeld de Rote Emma, roze van binnen. En de paarse rassen zoals Blaue Elise, Blaue Sint Galler en Blaue Carola zijn mooi. Voor de wintervoorraad raad ik aan om een phytophthora-resistent ras te nemen. Er zijn tegenwoordig goede resistente aardappelrassen, meer reguliere soorten, ook biologisch te krijgen. Die verkopen wij niet, want wij doen alleen de 'apartigheden'."

Het veld scannen

Het telen van die enorme hoeveelheid verschillende aardappels is nogal arbeidsintensief. Lambert: "Zo moeten we voortdurend op het veld de zieke aardappelplanten er tussenuit halen. Om dat te leren, kon ik steunen op de kennis van mijn vader. Die heeft dat 40 jaar lang gedaan. Ik kan inmiddels behoorlijk goed zien of een plant besmet is met een virus of een bacterie." Lambert scant zijn veld en ziet de afwijkingen, wat een hele toer is met al die uiteenlopende planten. "Ik let op de bladkleur, iets vlekkerigs, dat soort dingen." Je hebt coloradokevers, noemt Lambert. "Die moet je er 2 tot 3 keer in de week afhaken, dat kost veel tijd." Dan is er phytophthora, een schimmel waar oude rassen supergevoelig voor zijn. "Dus ik loop vanaf begin juni eens in de paar dagen een rondje om het veld. Als ik benedenwinds sta, en er komt een windvlaag, dan ruik ik een typische rottende geur, dat is phytophthora." Daarnaast is er het gevaar op virussen. "Als je een besmetting treft bij een plant, dan moet je die er meteen uithalen. Zo'n virus wordt overgebracht door bladluizen, en als een luis hem aanprikt en vervolgens naar drie andere planten overspringt, dan raken ook die besmet. De eerste paar weken zie je dat niet goed, dus ik moet daar scherp op zijn." En dan zijn er nog bacteriën die ziektes overbrengen. "Bruinrot bijvoorbeeld", aldus Lambert. "Vandaar dat je niet met oppervlaktewater mag beregenen, omdat je op die manier

bruinrot op je veld kunt brengen. Als er bruinrot in een partij wordt geconstateerd door de keuringsdienst NAK moet je de hele partij vernietigen."

Vanwege die dreiging van kevervraat, schimmels, virussen en bacteriën worden er ladingen bestrijdingsmiddelen op aardappelen gebruikt in de reguliere teelt. "Om een heleboel ellende tegen te gaan", legt Lambert uit. "Maar wij gebruiken geen bestrijdingsmiddelen. Het enige wat ik toepas is goede stalmest en wat patentkali, en een beetje lavameel. Dat allemaal voor de grondverbetering. Dan heb je een uitstekende basis, waar alles in groeit."

Net kraaltjes

Verder heeft Lambert een gehele collectie Nederlandse bonen uit een genenbank in de Verenigde Staten teruggehaald. "Die was begin jaren 70 verzameld door een docent aan de landbouw-universiteit en ergens in de jaren 80 is die verzameling naar de Verenigde Staten gegaan, want hier vond men dat niet interessant; er was behoefte aan nieuwe rassen, die beter zijn qua opbrengst. Uit die Amerikaanse collectie hebben we zo'n 30 verschillende bonenrassen gezaaid. Soms werd het niks, of zat een plant vol met ziekte, maar er waren ook een paar heel interessante bij. Die hebben we nu in de collectie."

Lambert was al bekend met verschillende soorten bonen. Hij somt op: "Citroenboontjes, soldatenboontjes, allerlei oude, aparte Hollandse en buitenlandse rasjes, mooie gevlekte boontjes. Dat fascineert. Het zijn allemaal kraaltjes, snoepjes. Op een gegeven moment kreeg ik na jaren weer contact met een oud-studiegenoot. Hij bleek op zijn moestuin verschillende soorten bonen en aardappels te kweken. Eerst is hij hier als vrijwilliger begonnen, nu is hij betaalde kracht in deeltijd. Hij heeft contacten over de hele wereld,





Tips van Lambert en Jolanda

- **Bonen** Pronkbonen zijn een beetje vergeten. Je kunt er heerlijke soep mee maken. Het zijn eigenlijk verse dopbonen, zoals de bekendere Borlotti-bonen. "Het mooie is dat ze heel lang doorgroeien, tot wel in oktober. Ze zijn begin september nog groen en kunnen soms ook een graadje vorst hebben. In oktober krijg je nooit meer goede zaden, maar kun je de peulen als sperzieboontjes eten."
- **Aardappels** Plant de vele verschillende pootaardappelen uit de collectie van De Tuinen van Weldadigheid samen. Dan oogst je straks een kleurenmix: roze, paarse, gele, witte en gevlekte, van alles bij mekaar. "Leuk om mee te koken. Je kunt de krieltjes in de oven doen met een beetje rozemarijn, of frituren in z'n geheel."
- **Aardappels** De laatste week van maart is vroeg om aardappels te poten, het risico bestaat dat het loof nog een keer kan bevriezen met de late nachtvorst, maar meestal gaat het goed en groeit de plant wel weer door. Dan kun je begin juli ergens al hele mooie aardappels oogsten.
- **Knoflook** Deze moet je goed droog bewaren tot aan het planten in september, oktober en uiterlijk november, liefst in de vollegrond. Doe er een beetje droge paardenmest bij, geen verse.

duo dan sturen we weer wat naar Zweden en dan krijgen we weer iets uit Italië terug. Die zuidelijke landen zijn ook echt bonenlanden."

Droge bonen

Van oorsprong had je in Nederland vooral teelt van droge bruine en witte bonen, vooral in Noord-Holland, Zuid-Holland en Zeeland. Dat is nagenoeg afgelopen. Het risico op misoogst is hier te veel aanwezig, noemt Lambert als oorzaak. "Je oogst ze in september. Dan moet je dondersgoed oppassen dat ze niet wegschimmelen door die vochtigheid die ineens kan opkomen. September moet droog zijn om de bonen droog te oogsten, zoals in Italië, Mexico en de Verenigde Staten. Ook al verandert bij ons inmiddels het klimaat, stel dat je één keer in de vier jaar een misoogst hebt? Dan mis je 25%. Daarmee kun je niet concurreren tegen een land waar nauwelijks misoogst is. Hier oogsten we de droge stokbonen in verschillende rondes. De eerste ronde van augustus is altijd de beste. Daar zitten nog geen schimmels in. Maar in september komt er elke nacht dauw op en dat vinden schimmels fijn. En, de temperatuur wordt lager, waardoor planten veel langzamer opdrogen, waardoor schimmels ook meer kans krijgen."

De struikbonen, de lage boontjes, die kunnen niet wekenlang op vochtige grond blijven liggen, dan gaat het te hard achteruit. Dus die drogen ze op een andere plek. Lambert toont: "We maken bossen. Mooi, handmatig ambachtelijk werk. Tussen twee bonen-

bosjes knopen we een touw met naamlabel en dat hangen we in de kas over het buizenframe heen. Einde herfst, begin winter, schudden we ze uit. Daarvoor gebruiken we een vat van een meter hoog. We slaan de bossen tegen de binnenwand, zodat de peulen openspatten en de boontjes eruit vallen. Dat doen we bijvoorbeeld met sperziebonen. Andere soorten bewaar ik voor cliënten. Die kunnen dan heel fijn boontjes doppen. Tuinbonen en de grote pronkbonen lenen zich daarvoor, dat zijn ook prachtige bonen, met allerlei kleurtjes."

Lambert vervolgt: "We zijn nu ook bezig met een zaadschoningsmachine met een blazer die het kaf van het zaad scheidt. Eerder gingen we buiten staan met een emmertje en waaide de wind het kaf eruit. Maar ja, als de wind een beetje vlagerig is, dan ben je ook zo een scheut zaad kwijt."

Rassen voor de toekomst

Lambert heeft als missie om oude rassen weer terug te vinden en beschikbaar te maken voor moestuiniers. Hij heeft verschillende contacten en ontmoet her en der nog wel eens een verzamelaar of veredelaar. "Zo hebben we twee aardappels die in Nederland waren uitgestorven in Zwitserland en Noorwegen teruggevonden. Acht jaar geleden kwamen we de zoete bataat op het spoor bij een bedrijf in Vlaanderen. Twee broers zijn daar al jaren bezig om allerlei zoete bataten van over de hele wereld te proberen. En een van de broers kruist ze tot nieuwe variëteiten. Die willen we hier wel eens testen. Zij zitten 300 kilometer zuidelijker. Dat scheelt echt wel, maar een aantal rassen kan hier met succes worden geteeld." En in Schotland is er een instituut dat nieuwe aardappelrassen ontwikkelt, vertelt Lambert. "Die hebben ook een paar 'niet-aardappels'. Een aardappel is een *Solanum tuberosum* en zij hebben een zusje van de aardappel doorontwikkeld, de *Solanum phurea*, met een heel andere, fijne structuur en een superlekkere smaak. De plant is fijnbladiger dan de aardappelplant en de knollen zijn langwerpiger. Je moet ze binnen drie maanden na de oogst opeten, want ze hebben geen kiemrust, ze beginnen dan alweer uit te lopen en nieuwe knolletjes te vormen, net als bij tulpenbollen." Voorbeelden van die 'niet-aardappel' zijn de Mayan Gold en de Mayan Twilight. Ook bestaat er een kruising tussen de *Solanum tuberosum* en *Solanum phurea*, dat is de tweekleurige Apache. Verder gaat Lambert z'n aandacht geven aan tuinbonen. "Een interessant gewas. We hebben verschillende soorten tuinbonen uit allerlei landen, in allerlei kleurtjes. Rood, zwart, geel. Ik wil daarmee experimenteren. Vroeger werden er veel veldbonen gekweekt in Nederland als veevoer en nu zie je daar veel vleesvervangers van gemaakt worden. Veldbonen, eigenlijk tuinbonen, zijn als teelt in Nederland heel geschikt. Daar zit toekomst in."

De Tuinen van Weldadigheid zijn online 24/7 open en in de zomer te bezoeken. Ook staat er in het groeiseizoen een kraam aan de weg, kun je er rondleidingen en workshops boeken en elk voorjaar is er een eetbare-plantjesmarkt.
www.detuinenvanweldadigheid.nl

