

## Oude rassen in Noord-Nederland

Het Praktijknetwerk Landschap van Smaken organiseerde op 18 en 19 juni 2013 een tweedaagse excursie in het Groninger Hoogeland en de Friese Wouden rond teelt, verwerking en vermarkting van oude rassen en gewassen. Een twintigtal boeren, koks, verwerkers en andere geïnteresseerden maakten per fiets en bus een interessante rondreis.

### DAG 1

#### Boomgaard

[www.verhildersum.nl](http://www.verhildersum.nl)

We beginnen op landgoed Verhildersum, met wat Lakenvelders en een boomgaard en ak-



kertje met oude rassen. Vrijwillig boomgaardbeheerder Theo Brandt vertelt dat ze in de bibliotheek in de borg (het landhuis) het boek 'Pomologia' aantreffen uit 1758 waarin de heer W.H. Knoop de toen bekende fruitrassen beschreef. De boomgaard probeert nu zoveel mogelijk fruitrassen te verzamelen; ze zitten na jarenlang zoek- en determineerwerk al op 135 hoogstambomen van 133 rassen, waarvan er 60 tot de Knoopcollectie behoren. Brandt: "Je moet appels wel drie keer laten determineren om het

zeker te weten, is mijn ervaring. Zeker bij die Knooprassen, want daarvoor is dat boek de enige bron van kennis." Brandt vindt alle rassen bijzonder, maar heeft wel zo zijn voorkeuren. "Een mooie appel is de Gravestein. Bloeit mooi, lekkere sappige appels die ook bruikbaar zijn voor sap of om te drogen. En extra bijzonder is dat ze rode appelmoes geven." Nadeel is dat je de appels niet langer dan 3 weken kunt bewaren, wat meteen ook de reden is dat we de Gravestein niet in de winkel terugzien.

Op de laatste zaterdag van oktober worden altijd appels en sappen verkocht aan het publiek. Zo behouden ze rassen om te laten proeven en entmateriaal te bieden. Verhildersum merkt wel dat je qua marketing niet zo veel kunt met een boom per ras. "Daarvoor zijn de volumes per ras natuurlijk veel te klein."

Na de boomgaard bezoeken we ook de borg (met omliggende tuinen), ooit gebouwd van steen om zich bij vijandelijkheden te kunnen terugtrekken. In 1953 is het door de gemeente aangekocht, en nu zorgen een paar medewerkers en 120 vrijwilligers voor het landgoed. Het interieur is aangepast aan eind 19<sup>e</sup> eeuw en op historische dagen kunnen bezoekers van de geschiedenis genieten.



#### Bessen en spelt

[www.landgoud.nl](http://www.landgoud.nl)



Ale en Fenna Havenga, runnen met hun kinderen akkerbouwbedrijf Landgoud tegen de dijk in Kloosterburen, sinds 2002 biologisch. Hij noemt zichzelf een 'ronde boer',



in tegenstelling tot 'vierkante boeren', die voor de wereldmarkt produceren en vooral naar productieverhoging streven. Ronde boeren zijn boeren mét de natuur (en niet óndanks de natuur) en streven vooral naar smaak. Op Landgoud verbouwen ze spelt en mosterdzaad, dat ze laten verwerken tot bijvoorbeeld spelt pasta en mosterd. Een paar jaar geleden besloten ze de witte aalbes te gaan telen, zoals die vroeger al bij elke Groninger boerderij werd aangeplant. "Die is zoeter dan de rode, en vogels vinden hem totaal niet aantrekkelijk, zodat je hem niet hoeft af te dekken. We laten er Blanka van maken, vruchtenwijn die zo lekker is dat een kok van een sterrenrestaurant hem als aperitief schenkt", vertelt Ale met enige trots. Fenna vult

aan: "En ze gaan in de siroop, met een klein beetje munt. Het is een echte toverbes: ze gaan er wit in, en de siroop komt er rood uit, door de kleurstof in de pitjes."

### Eten van de kwelder

[Dick Wiebenga, Pieterburen, 0595-528207](#)

Dick Wiebenga neemt ons mee de kwelder op, om ons onder andere te laten zien wat daar aan eetbaars groeit. We komen zeekraal tegen, knapperig en zilt. Verder zeealsem, bekend van het licht-hallucinerende drankje absinth dat ze er vroeger van maakten, en waar Vincent van Gogh gek van schijnt te zijn geworden. En natuurlijk zee-aster, dat om onduidelijke redenen in de horeca lamsoor wordt genoemd (terwijl er ook een hele andere plant is die officieel zo heet).



Ook zien we uiteraard Japanse oesters (die de inheems oesters hebben overwoekerd) en volop kokkels, die we massaal exporteren naar Spanje.

### Aardappels met een verhaal

[www.devierparmentiers.nl](http://www.devierparmentiers.nl)



Bij een veldje met aardappels in Hornhuizen, vol knalgele bordjes met exotische namen, vertellen Gert Noordhoff en Erwin Westers over het aardappelavontuur van aardappelhuis De Vier Parmentiers. Met een knipoog naar De Drie Muskietiers strijden ze voor het behoud van bijzondere aardappelrassen. Vier jonge mannen - naast akkerbouwer Erwin en gemeente-ambtenaar Gert nog een kunstacademiedocent en een socioloog - zorgen voor een frisse kijk op de aloude aardappel. Hun naam hebben ze van agronoom Parmentier, die de aardappel in Frankrijk populair wilde maken in de 18<sup>e</sup> eeuw, omdat hij in de oorlog had gemerkt dat soldaten redelijk gezond bleven op een dieet van enkel aardappelen. Geniale 18<sup>e</sup>-eeuwse marketingtruc was het bord 'Verboden toegang - Aardappelveld van de koning', overdag bewaakt, maar 's nachts niet. Zo verspreidden de

aardappelen zich alras onder de bevolking.

Gert: "Op een stukje van 100 vierkante meter telen we oude aardappelrassen. Uit alle rassen kiezen we alleen aardappels met een speciaal verhaal." Zo staan er de oeraardappelachtige Pink Fir Apple, de King Edward die Engeland de Eerste Wereldoorlog door hielp en de Sarpo Mira, een phytophthora-resistente maar smakelijke aardappel, geteeld achter het IJzeren Gordijn omdat de Russen niet afhankelijk wilden zijn van westerse



chemie. Jarenlang lieten ze er alle ziekten overheen gaan, en wat gezond bleef, hielden ze aan. Ook is er de Smile, een roze aardappel met een geel lachje. Het gaat om kleine hoeveelheden, die tijdens het aardappelfeest verkocht of bereid worden. De horeca blijkt best bereid hier meer voor te betalen. De Vier Parmentiers organiseren 12 oktober wederom hun Aardappelfeest in Hornhuizen, voor het hele dorp en ver daarbuiten. Koks doen leuke dingen met de bijzondere rassen, en afgelopen jaar ontwikkelden de mannen zelfs een parfum van de geurige aardappelbloemetjes.

[www.horaholm.nl](http://www.horaholm.nl)

Terug op boerderij Horaholm vertelt Erwin over hun bijzondere manier van akkerbouw: zonder ploegen (de ploeg is verkocht), en zonder dierlijke mest, met alleen groenbemesters (stikstofbindende klavers). Door de grond een beetje op te lichten en vooral door de wortels, strootjes en beestjes in de bodem blijft die los. P en K zit er genoeg in de kleibodem, maar moet alleen vrijkomen. Door zo voorzichtig met de bodem om te gaan, hebben ze gemerkt dat gewassen net zo goed of zelfs beter groeien. Ze telen gewassen (aardappels, glutenvrije haver, winterpeen, pompoenen en bieslook) en na elke teelt staat er een vol jaar groenbemester op het land. Erwin is nog op zoek naar hoe ze deze aanpak tot waarde kunnen brengen. "We bieden meer kwaliteit en hebben minder ziekten, maar de producten gaan nog gewoon het biokanaal in. We zoeken of er partijen zijn die er een meerwaarde voor willen betalen." Erwin en zijn vader vinden dat boeren nog veel meer kunnen leren van agro-ecologie, want agrotechnologie is maar de helft van het verhaal. Door koolstof vast te leggen in een stabiele humus, zijn ze ervan overtuigd dat na 6 jaar hun opbrengsten zullen stijgen. Qua CO<sub>2</sub> is de grootste winst het niet-ploegen, want ploegen breekt de bodem af, waardoor organische stof in de vorm van CO<sub>2</sub> verdwijnt.

## DAG 2

### Fries-Zeeuwse melkschappen

[www.grootkabel.nl](http://www.grootkabel.nl)

Op dag twee bezoeken we schapenkaasmakerij Groot Kabel, van Wieger Kuiken en Dineke van der Laan aan de Friese waddenkust. Zij zijn de derde generatie op die plek, eerst een gemengd bedrijf, toen melkkoeien, en sinds 2004 melkschappen: 140 oaien, 2 rammen en 60 lammeren. Wieger: "We dachten eerst nog aan geiten, maar daarvan is de afzet lastig. Toen hebben we besloten zelf kaas te gaan maken van schapenmelk. We melken Fries-Zeeuwse Melkschappen van februari tot half november, volgens de natuurlijke cyclus van het schaap. Na het aflammeren lopen de lammeren er eerst nog een paar weken bij. Dat kost ons de eerste maand melk, maar scheelt ook heel veel werk. Bovendien groeien de lammeren beter." Hij melkt ze in een melkput met aan weerszijden 10 schapen. Hij besteedt veel aandacht aan het schoonmaken van de uier, vanwege de rauwmelkse kaas. Ook melkt hij alle schapen nog met de hand na om de laatste 10-20% er uit te melken.



"De laatste weken voor het droogzetten gaan we terug naar 1x per dag melken, zodat het droogzetten natuurlijk gaat."

Wieger vertelt dat hij niet direct verliefd was op het Fries-Zeeuwse melkschaap. "Ik was vleeschapen gewend, en dan zien deze er wel schriel uit, een beetje als geiten, met weinig spieren en hoog op de poten. Wel hebben ze een sprekende ranke kop, met een iets kromme neus." De lammeren leveren prima vlees, dat helaas niet veel opbrengt omdat het geen vleesras is. Voor meer bevezing laat hij een deel van de oaien wel dekken met een Texelaarram.



Alle melk verwerken ze 3x per week zelf tot schapenkaas, in toeristenkaasjes van 300 gram, vooral voor de Waddeneilanden, en in ronde kazen van 4 kilo. "We verkopen een deel hier aan huis, wat op markten, en de rest gaat naar de groothandel. In een praktijknetwerk voor melkschapenhouders hebben we het afgelopen jaar gewerkt aan productontwikkeling en vermarkting."

Ze willen alle cycli zoveel mogelijk sluiten. "We vangen al het regenwater op en gebruiken dat voor drinkwater voor de dieren, voor WC, kledingwassen en de buitenkranen. Een helofytenfilter zuivert het water van huis en kaasmakerij. Deze week krijgen we zonnepanelen waarmee we in 90% van onze elektriciteitsbehoefte kunnen voorzien. Verwarmen doen we op houtsnippers." Leuk detail is de natuurlijke vliegenbestrijding in de potstal. "Sinds we kippen rond laten scharrelen, hebben we geen last meer van vliegen. Ze pikken alle maden tijdig uit de mest."

### Streeklunch

[www.dewouden.com/opstal/](http://www.dewouden.com/opstal/)



De lunch staat voor ons klaar in de prachtige Streekproductenwinkel 'Op'e Stâl' in Buitenpost. De eigenaresse heeft een mooi assortiment streekproducten uit Wadden en Friese Wouden, en verkoopt die ook veel als cadeaupakketten. Ze breidt haar activiteiten nu uit met streekcatering. Als deelnemers aan deze excursie juichen wij dit volmondig toe! Het was heerlijk en zag er prachtig uit.

### Bijzonder lekker

[Artikel Jan de Boer over agroforestry: edepot.wur.nl/114587](http://edepot.wur.nl/114587)

Jan de Boer begon rond 1990 met bijzondere fruitgewassen, zoals duindoorn, arnoia en vlier. Hij richtte de telerscoöperatie Wrâldfrucht op, die zich uitbreidde naar streekproducten in het waddengebied, en later ook de Friese Wouden. In het begin konden overheden er niets mee, maar na tien jaar kwamen ze vanzelf op hem af, bijvoorbeeld met de vraag of hij voor de Friese Wouden de teelt, verwerking en afzet van Waldbeantsjes wilde organiseren. In zijn paradijsje op voormalige weidegrond in Boelenslaan vertelt hij over de bijzondere rassen en gewassen die hij de afgelopen achttien jaar heeft verzameld en ontwikkeld met zijn bedrijfje Vitis-Idaea.



"Neem nou pijnboompit-ten. Die komen uit de Zuid-Europese parasolden, maar de pitten van de Koreaanse pijnboom zijn minstens zo lekker, en groeien prima in Nederland." Jan vindt dat landbouwers wat meer de hoogte in moeten denken. "Dat is een prima manier om je opbrengst per hectare te verhogen, en je hoeft niet elk jaar weer bij nul te beginnen, zoals op een akker." Zo laat hij ons tamme kastanjes zien die straks met zes in een bolster zitten ('sixpack' gedoopt), vlier met de allerlekkerst geurende vlierbloesem, Schisandravruuchtjes die als klimplant op allerlei bomen kunnen groeien en Catalpa's met snelgroeïend hout dat toch niet rot. Hij vertelt ons over de 'duck potato', de knollen van het pijlkruid die even lekker zijn als aardappels. Maar onder water groeien. "Tja, wij pompen de grond droog en poten er aardappels uit de Andes." De rassen zijn Jan zijn pensioen, maar vooral ook zijn passie. "Het is toch te gek dat we van de minstens 20.000 eetbare planten er maar een paar eten!" We eindigen ons bezoek op deze warme dag in stijl: rozenlimonade met viooltjesijsklontjes.



## Koeien, Sint Jansrogge en bessen

[www.bessenboerderij.com](http://www.bessenboerderij.com)

We beëindigen onze excursie bij Allardsoog in Bakkeveen, waar Hans en Klaartje van Wijk koeien melken, bessen kweken, Sint Jansrogge verbouwen en mensen ontvangen op hun terras, in hun winkel en hun vergaderlocatie.

Hans vertelt over hun keuze voor Fleckvieh, een Beiers rundveeras dat in de buurt komt van MRIJ qua melkproductie en bevezing. Door hun robuustheid kan hij 100% antibioticavrij werken, lopen de koeien jaarrond buiten en worden de koeien veel ouder, nu al zo'n 7 jaar, hopelijk ooit 10 jaar oud (in tegenstelling tot de 4-4,5 jaar bij Friesian-Holsteins, in Amerika zelfs maar 2,5 jaar). De stieren mesten ze af als ossen op gras, kuil en een beetje mais. Tegenover de boerderij staat een perceel Sint Jansrogge, opgekweekt uit zaad van vorig jaar, toen ze begonnen met een klein stukje. Uiteindelijk hopen ze hier brood van te kunnen laten bakken.



Klaartje begon een paar jaar geleden met de bessenkwekerij. "Ik begon ooit met blauwe bessen, omdat ik die miste uit Brabant. Maar die deden het hier niet zo goed. Inmiddels heb ik ook allerlei andere bessensoorten. Ik merk aan de jamverkoop in de winkel dat de bijzondere soorten beter verkopen, en bovendien spreid je het risico zo wat meer." Klaartje ontwikkelt bijzondere smaakcombinaties in haar jams. "Rond de mestsilos hadden we gagel staan, en dat rook altijd zo heerlijk. Toen heb ik een jam gemaakt met gagel erin, en dat is een groot succes." Uiteindelijk doel is zo veel mogelijk producten zelf te (laten) verwerken en verkopen, ook de zuivel en het vlees. "Zo kunnen we onze eigen prijs maken."

## Diner met Waldbeantsjefrites

[www.herbergvansmallingerland.nl](http://www.herbergvansmallingerland.nl)

We beëindigen de excursie met een heerlijk diner bij De Herberg van Smallingerland in Rottevalle, die ook graag streekproducten (al dan niet van oude rassen) verwerkt. Zo lieten wij ons hun waldbeantsjefrites goed smaken (al leken ze qua uiterlijk meer op vissticks, de smaak was prima!).



*Verslag door Marjel Neefjes*

[www.landschapvansmaken.nl](http://www.landschapvansmaken.nl)