

In de rubriek 'Over de schouder van' kijken we mee met mensen die dagelijks werkzaam zijn in de periferie van de akkerbouw. Deze keer: de zuurkoolproducent.

Koolschuur van Europa

Neem een vroege witte kool, snijd die in dunne plakjes, doe er een beetje zout bij, sluit het lucht- en lichtdicht af, laat het minimaal tien dagen staan en verwijder ondertussen het water. Ziehier het recept van Kramer's Zuurkool in Zuid-Scharwoude.

Door: Stefan Buning
Fotografie: Stefan Buning

Een vollegrondsgroenteteler stuurt zijn trekker met daarachter een met witte kolen volgeladen aanhangwagen het terrein op van Kramer's Zuurkool in Zuid-Scharwoude. Het aanleveren van de kolen staat onder een rigide planning, vertelt Gerrie Groot, verkoopleider van het bedrijf. „De kolen moeten we direct verwerken om ze goed te houden. Bovendien is het verwerken tot zuurkool een continue proces waarin geen gaten mogen vallen. Als een teler door bijvoorbeeld een lekke band zijn witte kool niet op tijd kan leveren, dan hebben we zelf een wagen met eigen kolen achter de hand, zodat het proces in de fabriek doorgaat.”

Groot leerde in de 31 jaar dat hij voor het familiebedrijf werkte, alles over de productie van zuurkool. Dagelijks verwerkt de in 1890 opgerichte zuurkoolfabriek ongeveer 200 ton witte kolen van veertig leveranciers. Het bedrijf, dat bekend staat onder de productnaam Krautboy, teelt zelf ook 50 hectare witte kool.

Noord-Holland is het episch centrum van de zuurkoolproductie. „We zijn de koolschuur van Europa”, vertelt Groot. „Dat komt doordat de kool goed groeit in de zilte zeelucht. Bovendien heb je hier onder invloed van de zee minder last van vorst. Daar houdt de kool niet zo van.”

Een transportbandje vervoert de kolen van de wagen in de fabriek. Binnen klemmen personeelsleden de kolen, die gemiddeld vier tot zeven kilo wegen, met de kern omhoog op een transportband. Een machine boort vervolgens de kern eruit, waarna een personeelslid de buitenste schutbladeren verwijdert. De schutbladeren worden verzameld in een opraapwagen en gaan naar een veehouder die ze aan zijn dieren voert. „Nadat de kern is verwijderd, blijft er een soort bowlingbal over met een groot gat”, legt Groot uit. Een machine snijdt daarna de kernloze kool in luttele seconden in dunne plakjes van enkele millimeters. Groot pakt een hand van de gesneden kool en bekijkt het aandachtig.

„Moet je eens kijken hoe mooi dat er uitziet. Hier zitten nog wel grote stukken in, maar die krimpen vanzelf weg.” Hij is zichtbaar tevreden over de kwaliteit van de kolen.

Nadat medewerkers ongeveer anderhalf procent zout aan de gesneden kool hebben toegevoegd, komt deze in een grote, diepe bak voor de fermentatie. Elke bak kan ongeveer 70.000 kilo kool bevatten. Door de hele fabriek staan ongeveer tachtig van dergelijke voorraadbakken. „Is een bak vol, dan wordt die lucht- en lichtdicht afgesloten door een zeil met water. Het zout dient voor het onttrekken van het water aan de kolen”, vertelt Groot.

In de voorraadbakken vindt de vergisting plaats, het proces dat de witte kool haar typisch zurige smaak geeft. „Melkzuurbacteriën zetten de in de kool aanwezig zetmeel en andere koolhydraten om in melkzuur. Afhankelijk van of het een vroege zomer- of late winterkool is, duurt dit proces drie tot zes weken”, legt de verkoopleider uit. Gedurende de vergisting worden de vrijgekomen sappen weggepompt. Dat is ongeveer de helft van het volume. Van een kool van vier kilo maakt het bedrijf twee kilo zuurkool.

Een grote grijper haalt na de vergisting de zuurkool uit de vijf meter diepe bakken. Gerrie Groot neemt een hap. „Hmmm, goede smaak”, is zijn korte analyse. De zuurkool wordt vervolgens gescheiden. Een machine verpakt die voor de versmarkt in emmers van 10 liter en vaten van 25 liter. De zuurkool die voor de supermarkten wordt verpakt in zakjes van 250 en 500 gram, moet nog een paar dagen nagisten in containers met een inhoud van 1000 kilo. Afhankelijk van de smaak voegen medewerkers kerrie, droge witte wijn of kruiden toe aan de zuurkool.

De verwerkte producten van Kramer's Zuurkool gaan de wereld over. Australië en Suriname zijn enkele exportlanden. Niet landen met een directe associatie met zuurkool. Groot heeft daar wel een verklaring voor. „Zuurkool is daar een heimweevoedsel”, zegt hij.



DE PRODUCTIE VAN ZUURKOL IN ZES STAPPEN:

1. Medewerkers plaatsen de kolen op een transportband waarna een machine de groeikern verwijdert.
2. Gerrie Groot laat een kool zien waarvan de kern zojuist is verwijderd.
3. De gesneden kool wordt in een bak verzameld.
4. Een heftruck rijdt het voorraadvat, waarin 70.000 kilo kool kan, vol. Hier vindt de vergisting plaats.
5. Na drie weken is de witte kool omgezet in zuurkool. Een grijper maakt het voorraadvat leeg.
6. Nadat de zuurkool is verpakt, gaat het de hele wereld over.