

Druivenkwekerij
Nieuw Tuinzicht

Ode aan de Westlandse tafeldruif



Mooie, grote blauwe druiven omhuld door een fluweel wasje. De intense smaak en de zachte structuur van deze Frankenthalers, zo lekker en zo zoet, verrassen Ilse Beurskens als ze biologisch-dynamische druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht in het Zuid-Hollandse Den Hoorn bezoekt. Hilde en Arnold Jansen, de vierde generatie op dit familiebedrijf, zijn bevlogen telers die de smaak van hun druiven centraal zetten. *Tekst:*

Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige / Foto's: Nieuw Tuinzicht

Oktober vorig jaar. Ik loop tussen de vele kassen van het Westland. Het is van veraf duidelijk waar ik moet zijn. Tussen smalle laantjes langs kale sloten en kaal glas wenkt een oprijlaan met wilgen, waterlelies, kattensnorren en Cosmea. Als ik de grote centrale schuur binnenloop, valt de gezellige sfeer het eerste op. Pompoenen en mooi porselein met bloemetjes, vers en gedroogd, staan in een nette rij op een lange tafel. Aan de muur een vrolijk schilderij van twee vrouwen die zich te goed doen aan druiven.

De geur van grond missen

Hilde Jansen laat mij als eerste de oude druivenserre zien. Prachtig rond gewelfd. Ze vertelt dat Arnold en zij dezelfde overgrootvader



hebben – hij startte de druivenkwekerij in 1885 – en dat de mooi gewelfde kas uit 1925 nog van hem is geweest. Jonge en oude druivenbomen wisselen elkaar af en hebben een mooi groen dak gecreëerd. Midden in de serre alweer een uitnodigende lange tafel. Daar ontvangt Hilde gasten die naast een rondleiding een brocante streeklunch krijgen.

Toen Arnold en Hilde in 1981 het familiebedrijf overnamen, was het geen goede tijd om druiven te telen. Hilde: “We begonnen

met sla en paprika's, al zijn er wel altijd een paar druivenbomen gebleven. We zijn gewoon begonnen zonder ons eerst te verdiepen. We wilden tuinder zijn, dat was wat we wisten. Op een gegeven moment zaten er ziekten in de grond en noodgedwongen stapten we over naar het telen van paprika's in potten. Het ontsmetten van de potten in de winter was heel veel werk dus besloten we over te gaan op paprikateelt in steenwol. Het telen in steenwol gaf echter heel veel afval. We roken de geur van grond niet en we zagen geen kikker meer, nog geen muisje. Zo wilden we het niet en we besloten paprika's te gaan telen op Flugsand, een fijn lavazand. Arnold had bedacht hoe geulen te laten graven en te ontsmetten door middel van stomen. Mensen

werd echter het aardgas een stuk duurder en was stoken geen optie meer. Onze grote verwarmingsketel werd afgevoerd. We gingen druiven telen, in een koude kas. Dat was in 1999.”

“Een koude kas heeft ook voordelen,” gaat Hilde verder. “Eén daarvan is dat druiven, als ze groeien in een kouder klimaat en niet met een bestrijdingsmiddel worden behandeld, meer resveratrol vormen. De stof resveratrol in de schil van blauwe druiven zorgt voor weerstand tegen schimmels. Uit verschillende onderzoeken blijkt dat deze stof in het menselijk lichaam ook een gunstige werking kan hebben op bijvoorbeeld bloedvaten en hart. Het speelt een rol bij het voorkomen van kanker en kan de kans op de ziekte van Alzheimer verminderen.”

‘We zijn veel opmerkzamer geworden. Als er iets niet goed is met een druivenboom, dan ruiken we dat’

kwamen van ver om te kijken. We merkten dat we steeds groter moesten groeien om rendabel te kunnen zijn. De Greenery bepaalde welke verpakking we mochten gebruiken en alles ging naar de veiling. Maar wij wilden zelf de regie houden. Dat bleek niet te kunnen. Toen besloten we te specialiseren. We wilden overstappen naar het kweken van zomerbloemen, maar de man met wie we in zee wilden gaan, overleed plotseling. Dat vond ik een slecht voorteken. Toen zei Arnold: we gaan terug naar onze *roots*. We houden het bij druiven. In die tijd

Pendelwormen en goudsbloemen

We lopen rondom de druivenserres. Hier en daar ligt een knus terras, staan bijenkasten en lopen vijf geiten. Zij eten naast gras ook druivenblad en zorgen voor mest. Compost haalt Arnold bij een compostboer. Hilde: “We prepareren onze hopen daar ter plekke. Dit doen we samen met André en René Poldervaart. Zij hebben een biologisch-dynamisch glasgroentebedrijf in Vierpolders. Heel leuk om dat met elkaar te doen.”

Onder bladeren die al herfstkleuren vertonen staat Arnold bovenop een elektrische kar trossen druiven te plukken. Het oranje licht dat invalt en de rust die Arnold uitstraalt geven de serre een bijna serene sfeer. Hij klimt naar beneden, geeft me een trosje druiven en hurkt op de grond: "Zie je dit hoopje takjes?", wijst hij. "Dat is van een pendelworm. Deze worm pendelt van de bovenste aardlaag tot wel drie meter diep en zorgt zo voor luchtgangen in de bodem." Er bloeien nog goudsbloemen. Arnold: "We hebben een tripsroofmijt (Orius) uitgezet tegen trips, een schadelijk insect. Ook wanneer de trips op is, willen we de roofmijten graag houden in de kas. Daarvoor hebben we de goudsbloemen. De roofmijten overleven tijdelijk op het stuifmeel van de goudsbloemen als er geen trips meer is."



Verkoop aan huis

Eén grote kas is niet gevuld met druiven. Ik zie een hele strook meloenen, tal van tomaatsoorten en verschillende groenten voor eigen gebruik. De ramen staan altijd open om te zorgen dat de bijen in en uit kunnen vliegen. Hilde: "Dat zorgt er ook voor dat er binnen koolmeesjes nestelen. Zo leuk!" Ze plukt een stekelige vrucht van een soort courgette-achtige plant: "Ken je deze? Het is een citroenaardappel. Ik vind het leuk om steeds wat nieuws uit te proberen. Dat is toch waarom je tuinder bent."

Een klein gedeelte van de grote schuur is ingericht als winkel. Deze gaat open – zes dagen per week – wanneer de eerste druiven rijp zijn. Dat is meestal ergens in augustus en de winkel sluit medio november. De meeste druiven worden direct aan de klanten verkocht. In de winkel staat de

antieke kast van oma, met glazen deurtjes met druivenprofiel. In de kast wijnglazen, kannen en kruiken versierd met druiven. Bovenop een aantal oude weegschalen. Arnold: "Dit is de eerste die mijn opa gebruikte." Hij wijst van achter naar voren: "Zo zie je ze steeds moderner worden."

Mooie trossen van verschillende soorten witte en blauwe druiven liggen netjes uitgestald. Een stapel echt zoete meloenen. Arnold verklapt me het geheim: meloenen moet je pas oogsten wanneer de schil bij de steel begint te scheuren. Voordien zijn ze niet rijp en hebben ze nauwelijks smaak." Verder zie ik druivenjam, tomatensoep en flessen druivensap. Arnold perst zelf sap van de druiven die overblijven in de winkel. Hij kookt ze en drukt ze met de hand door een kaasdoek.



Laten proeven

Hilde: “Onze druiven verkopen zichzelf. We hoeven ze alleen maar te laten proeven.” Samen met een banketbakker in de buurt ontwikkelde ze een druivengebakte. “Ik ging naar hem toe en zei: ‘Jij kunt goed bakken en wij hebben lekkere druiven. Zullen we iets samen doen?’ Het is een schelp van korstdeeg geworden, gevuld met bavarois met muskaatwijn. Daar liggen dan onze Witte en Blauwe Frankenthalers bovenop. Het is een groot succes. Mensen bellen omdat ze bij ons koffie willen komen drinken met een ‘Druivenbommetje’.”

Zo ging ze ook naar een bakker en ontwikkelde met hem een hartig druivenbrood: een biologisch broodje met kaas, verschillende kruiden en hele druiven. De patisserie in Wateringen verkoopt druivenbonbons en een ijsalon in Maassluis en Naaldwijk


serveert druivensorbetijs. Hilde: “Vanaf half mei tot half juni is het krentseizoen. Dan zijn er zo'n dertien mensen aan het werk om de druiven te krenten. Ergens in deze periode bel ik de patisserie en vraag hem een doos druivenbonbons te komen brengen. Ik zorg dan dat ook de lokale pers er is. Onze harde werkers worden in het zonnetje gezet, onze druiven en de bonbons krijgen aandacht in de pers en de journalist is ook blij met een verhaal.”

Hilde zorgt er voor dat ik een doos druivenbonbons krijg thuisgestuurd. De bonbons hebben een schitterend blauw glimmende kleur, gemaakt van rode kool met een laagje goudstof. Het is een dun laagje over witte chocolade gevuld met druivenmoes. Prachtig: net echt druiven. Persoonlijk vind ik de druivenmoes heerlijk maar ik vind dat de smaak wegvalt bij de erg zoete chocolade.

Levenskracht en gevoeligheid

Hilde en Arnold hebben zich steeds meer op kwaliteit gericht. Dat resulteerde eerst in de overstap naar biologisch en daarna naar biologisch-dynamisch. Hilde: “Ja, dat is vanzelf zo gegaan. We zijn ernaartoe gegroeid. Biologisch vonden we op een gegeven moment te makkelijk. Het was ons niet genoeg.”

Op de vraag hoe ze biologisch-dynamische kwaliteit in hun eigen leven ervaren, antwoordt Hilde: “We stellen hoge eisen aan ons eigen eten: veel groenten, vers en het liefst zelf geteeld of van collega's. Ook daar zijn we langzaam naartoe gegroeid. We zijn kritischer geworden. Het is regelmatig zo dat wanneer ik buitenshuis eet, de maaltijd eigenlijk niet goed valt. Wanneer ik goed eet, slaap ik lekker en heb ik meer rust in mijn lijf. We zijn veel opmerkzamer geworden. Als er iets niet goed is met een druivenboom, dan ruiken we dat. Andersom hebben we het ook gemerkt. Wanneer er iets met één van ons is, stagneert het in de kas.”

Wanneer ik Hilde hoor praten, beleef ik een innige wederzijdsheid van haar en het bedrijf. Hilde: “Ja dat is denk ik wel zo. Doordat we groenten en fruit eten met veel levenskracht, heeft ons dat gesteund in de ontwikkeling naar een gevoeligheid die we weer kunnen inzetten om onze druiven optimaal te verzorgen. Toen we in 1981 begonnen, stonden we daar heel anders in.” 

Wijn en druivensap

Michiel Rietveld vertelde in één van zijn lezingen dat de tijd dat wijn ons hielp op onze ontwikkelingsweg voorbij is. Hoe zit dat precies in onze huidige tijd, het Michaelstijdperk, waarin we ons zelfstandige, zelfbewuste en heldere denken dienen te ontwikkelen? Michiel: “In vroeger tijden, vorige cultuurperiodes, had wijn de werking dat het de mens op aarde bracht, meer in zichzelf bracht, een incarnatie bewerkte. Met name een meer aarde gericht

bewustzijn stimuleerde. Nu zijn we geaard en hebben een geweldig aards bewustzijn (materialisme). Nu gaat het erom dat we een helder bewustzijn ontwikkelen, dat open staat voor de geestelijke wereld. Daarbij gaan gevoel, niet als emotie maar als harte-kracht, en wakker bewustzijn met elkaar samen. Wijn werkt remmend op een dergelijke ontwikkeling. Daarom is matigen met wijn zeer belangrijk en heeft druivensap de voorkeur.”