



## Vergeeten Gewassen als bron voor Rendement

**Hof van Twello richt zich in haar werk als Centrum voor Lokale Economie o.a. op het ontwikkelen van nieuwe gewassen en producten voor kleinschalige, lokale toepassingen. Kleine bedrijven kunnen zich door het telen van deze gewassen en de verwerking ervan tot verkoopbare producten onderscheiden in de markt en daarmee de overlevingskans als bedrijf vergroten. Als bronnen voor gewassen gebruiken wij al bestaande geteelde gewassen, exoten, vergeten gewassen en eetbare wilde planten.**

Wij onderscheiden een 7 tal kenmerken aan gewassen die ze eventueel interessant maakt om in ons assortiment te worden opgenomen. In dit artikel worden deze kenmerken met name uitgewerkt voor Vergeeten Gewassen.<sup>1</sup>

### 1. Smaak

Gewassen als pastinaak, wortelpeterselie, aardpeer, snijbiet, winterpostelein en zuring worden door ons geteeld vanwege hun onderscheidende smaak. Deze smaak is niet te vergelijken met het assortiment dat we uit de rest van de groentenwinkel kennen. De gangbare (culinaire) markt begint deze gewassen ook weer te ontdekken zodat ze langzaam de toevoeging 'vergeeten' zullen gaan verliezen. Andere, wat bijzonderder gewassen zijn nog niet 'ontdekt' en zullen hun onderscheidende vermogen naar verwachting langer behouden. Bijvoorbeeld Nieuw Zeelandse spinazie, allerlei bladamaranten, meldes en heel veel eetbare wilde planten en eetbare wilde paddenstoelen. Hetzelfde ligt dat bij variëteiten van bestaande gewassen. Wij telen de duivenboon, als variëteit van de gewone tuinboon, de Pink Fir Apple en de All Blue als variëteit van de gewone aardappel, de Gravensteiner, Notarisappel, enkele oude perenrassen, eenkoorn, St. Jansrogge, spelt, etc. Het valt te verwachten dat ook deze laatste groep van variëteiten van gewassen langer mee zal gaan in het segment van onderscheidende gewassen. Deze lijst is naar eigen inzicht heel veel uit te breiden!

### 2. Gezondheid

Wat zou het mooi zijn als we van een aantal vergeten gewassen zouden kunnen zeggen dat ze écht veel gezonder zijn dan gangbare gewassen of hun variëteiten. Helaas kan die claim maar zelden gelegd worden net zo min als eko producten zich maar zelden op echte gezondheids (of smaak) claims kunnen beroepen.

---

<sup>1</sup> Dit artikel is te zien als een uitbreiding en verfijning van de argumenten die ik gaf in de brochure Vergeeten Groenten. CGN/WUR, 2006.

Waarschijnlijk zijn die verschillen er wel maar je mag ze, als argument in de verkoop, pas noemen als het 'wetenschappelijk' bewezen is.<sup>2</sup> Op gewasnivo valt dat niet mee. Wij doen onderzoek aan oliepompoenen omdat de pompoenpitolie behalve dat hij heel lekker is inderdaad een bewezen gezondheidsclaim heeft, nl. dat de olie bij regelmatig gebruik preventief werkt tegen prostaatkanker. Van veel ouderwetse graangewassen is bekend dat zij minder Gli-a1 en Gli-a20 eiwitten bevatten dan moderne graanrassen. Deze eiwitten worden door coeliakiepatiënten niet verdragen.<sup>3</sup> In de verwerkte producten maken wij gebruik van zoetstoffen die niet gebaseerd zijn op geraffineerde saccharose, de dikmakende, voedingsstoffen aan het lichaam ontrekkende en verslavende suiker uit suikerbiet en suikerriet. Wij gebruiken zoetstoffen op basis van appeldiksap in onze jams, en yacónstroop in onze koeken. Waardoor deze producten automatisch ook geschikt zijn voor diabetici. De gezondheids'claim' beperkt zich hier dus tot een keuze, waar niettemin voordeel mee te behalen is.<sup>4</sup>

Een verhaal apart vormen in dit verband de eetbare wilde planten, wellicht de meest vergeten groep van vergeten gewassen maar desalniettemin niets meer of minder. Velen ervan werden voeger volop gegeten en dienden als aanvulling op het geteelde areaal gewassen. Of werden eeuwenlang verzameld voordat bevolkingsdruk telen noorzakelijk maakte. Mooie voorbeelden hiervan zijn frambozen, bosbessen, bramen en paddenstoelen die momenteel in oost Europa nog steeds volop verzameld worden. Misschien is de brandnetel wel de meest onderbenutte en onderschatte wilde plant, met een eiwitgehalte van maar liefst 40% (ds) en boordevol mineralen. De volksgeneeskunst staat bol van wilde planten die met name een preventieve werking hebben. Deze kennis komt langzamerhand weer meer in beeld als serieus alternatief voor chemische medicijnen.<sup>5</sup>

### 3. Verwerkbaarheid

Soms onderscheiden vergeten gewassen zich door verwerkbaarheid t.o.v. hun moderne en veelal veredelde afstammelingen. Een mooi voorbeeld hiervan zijn oude graangewassen die wij om die reden telen (eenkoorn, tweekoorn) omdat ze een hardere korrel kennen dan de meeste moderne in Nederland geteelde rassen. Daardoor laten ze zich zonder onnatuurlijke toevoegingen makkelijker tot een mooi

---

<sup>2</sup> Een aantal bedrijven, zoals bijv. Koppert Cress en Eminent Foods richten zich hier wel specifiek op en spreken dan van Functional Foods. Een gezondheidsclaim vestigen kost overigens héél veel geld vandaar dat kleine, lokaal gerichte bedrijven dat onmogelijk kunnen betalen en dus overgeleverd zijn aan keuringsinstanties.

<sup>3</sup> Organic retail nr.10, december 2010. Biobrood: trendy en richtinggevend voor de broodcategorie.

<sup>4</sup> Alhoewel de VWA al weer op de stoep stond. De VWA is voor verwerkte producten wat de NAK voor zaden is. Zij hanteren een lijst van toegestane producten. Yacón, een 'lost crop of the Inca's' uit Peru en langzamerhand in de hele wereld als basis voor zoetstof gebruikt, staat niet op de Nederlandse lijst en mag 'dus' in Nederland niet worden gebruikt. Vergelijk de oorlog om de Stevia waar de Belgische suikerindustrie via hun VWA een teler dwong om meer dan een miljoen planten te vernietigen. Zie ook Braaksma en van der Heijden, Met Yacón de boer op. Wetenschapswinkel WUR, 2007. Onderzoek in opdracht van Hof van Twello om de bruikbaarheid van yacón als vervanger van chichorei te onderzoeken.

<sup>5</sup> Zie Laurette van Slobbe, Eten en drinken met Wilde Planten. Gids voor het herkennen, oogsten en bereiden van wilde planten, het hele jaar door. Hof van Twello, 2009.

brood verwerken. (Het meeste in Nederland geteelde graan dient als veevoer.) Het brood dat wij kennen van de bakker, hoe 'vers' ook, is meestal gebaseerd op volledig uit elkaar gepeuterd graan en met behulp van heel veel toevoegingen (een half kantje A4) weer in elkaar gezet.<sup>6</sup> Onze foccacia's en andere broden die wij verkopen op Hof van Twello en als basis dienen voor onze belegde broodjes bestaan uit niet meer dan onze eigen zelf geteelde en zelf verwerkte tarwe, water en gist of desem. Ons tarwekiembrood bestaat zelfs uit niet meer dan de gekiemde korrels (en is héérlijk!) En daar mee onderscheiden wij ons.

#### **4. Sierwaarde**

Sommige vergeten gewassen zijn gewoon mooi. Neem palmkool of paarse boerenkool, of teunisbloem, kraailook of amarant. Ze fleuren elke moestuin op en maken het tot een echte 'potager'. En waarom ze niet ook in de siertuin gezet? Vergeten gewassen, zowel geteelde als eetbare wilde planten spelen een belangrijke rol in onze cursussen, als bron van vergeten schoonheid.

#### **5. Teelbaarheid**

Vergeten gewassen zijn goed toepasbaar in teeltsystemen die op duurzaamheid gericht zijn. In dit verband valt het buitengewoon te betreuren dat de moderne veredeling zich vrijwel eigenlijk uitsluitend richt op het ontwikkelen van hybrides. Ook de ekoveredeling.<sup>7</sup> In permacultuur maar ook in moderne mengteelten tonen vergeten gewassen eigenschappen die hybrides vaak niet (meer) hebben. Als het op zelfzaai aankomt is dat natuurlijk heel erg duidelijk. In onze permacultuurtuinen zaaien tal van gewassen zichzelf uit zodat je het zaad ervan maar één keer in je leven hoeft te kopen en te zaaien. In onze moestuincursussen besteden wij uitgebreid aandacht aan het zelf winnen van zaaizaai van gewassen die in ons klimaat niet zelf kunnen overleven. Wij zien dit als de ultieme invulling van een duurzame lokale economie. Zelfzaaiers zijn overigens ook heel goed te gebruiken in 'gewone' moestuinen. Momenteel doen wij onderzoek naar ondergewassen, bijvoorbeeld in graan. Hierbij spelen vergeten gewassen een grote rol omdat wij verwachten dat die beter zijn uitgerust voor beschaduwing. Bekend is dat veel vergeten aardappellassen veel later gaan spruiten omdat er kennelijk eeuwenlang door de boeren geslecteerd is op late spruiting.

Een belangrijk kenmerk van op lokale afzet ingerichte teeltsystemen is hun kleinschaligheid. In kleinschalige teeltsystemen is handwerk nog vaak een prima vervanger van op mechanisatie afgestemde uniforme plantpartijen op basis van hybrides. Sterker, voor onze winkel met zijn wisselende vraag zijn wij maar wat blij

---

<sup>6</sup> Zie Ruben van Dijk. Graan. Bruna, 2010.

<sup>7</sup> Ik heb er geen enkele twijfel over dat in de eko veredeling uiteindelijk ook genenmanipulatie zal worden toegepast. Ik moet dan altijd denken aan een Amish vrouw waar ik ooit een bezoek aan bracht: "Wij zijn niet zo veel anders dan jullie hoor", zei, ze, "alleen 50 jaar later". Waarbij ze wees op haar dieselgenerator.

met ongelijk afrijpende ouderwetse en soms vergeten gewassen. Nóg sterker geldt dit natuurlijk voor de eigen moestuin, wat moet je met 10 tegelijk rijpe slakroppen?

## 6. Biodiversiteit

Ten gunste van het gebruik van vergeten gewassen wordt vaak het versterken van de biodiversiteit aangehaald. (Plantaardige) biodiversiteit kun je opvatten als het totaal aantal verschillende gewassen in een bepaald gebied. Genetische variabiliteit. Hoe groter je dat gebied neemt hoe makkelijker je komt tot een hoog aantal. Het wordt pas spannend als je én het gebied verkleint, zelfs tot één akker én de variatie binnen een gewas meetelt. Hybrides, waarvan alle planten genetisch indentiek zijn, blijken dan heel weinig bij te dragen aan de biodiversiteit en je kunt je zelfs afvragen of ze bijdragen aan een versterking van het ecosysteem. Een prachtige ecologisch onderhouden bodem zit, denk ik, niet echt te wachten op duizenden identieke planten. Niet hybride, vergeten gewassen, met al hun variatie binnen de soort, sluiten veel mooier aan op de natuurlijke variatie in een gezonde bodem! Wij telen de meeste van onze gewassen op bedden en bovendien zoveel mogelijk gemengd. Dus veel slasoorten door elkaar, peen-ui gemengde teelten etc. Bij het gebruik van hybrides versterkt deze teeltwijze tot op zekere hoogte wél het ecosysteem (ongestoorde weerbare bodem) maar neemt de biodiversiteit maar matig toe. Bij het gebruik van niet hybrides neemt de biodiversiteit dramatisch toe, met veel verschillende soorten én veel variatie binnen die soorten op een klein oppervlak wat op zich al het ecosysteem versterkt, d.w.z. weerbaarder maakt. Het is precies dit effect dat bereikt wordt door het telen van vergeten gewassen.

Een bijzondere plaats kunnen vergeten gewassen gaan innemen in nieuw te ontwikkelen landschapselementen die op die manier behalve visueel aantrekkelijk ook nuttig gemaakt kunnen worden. Hof van Twello doet al een aantal jaren onderzoek naar de ontwikkeling van dit soort moderne landschapselementen die een nieuwe economische basis kunnen opleveren voor het landschap en megalomane en peperdure 'Deltaplannen voor het Landschap' grotendeels overbodig kunnen maken.<sup>8</sup>

## 7. Cultuurhistorie

Vergeten gewassen hebben een cultuurhistorische waarde, zij zijn deel van ons levend cultureel erfgoed. In die hoedanigheid hebben ze ook een museale waarde. Ze kunnen worden opgenomen in historische tuinen of als zodanig worden getoond. Op Hof van Twello hebben wij tientallen oude fruitrasen staan in onze pomologische tuin, aangelegd i.s.m. de Pomologische Vereniging Noord Nederland. De bomen

---

<sup>8</sup> Een bijdrage van LNV leverde het ons niet op, men zag dit onderzoek niet als innovatief en we werden onbegrepen in onze bewuste keuze voor kleinschaligheid. Door je uit te spreken voor kleinschaligheid wordt het échte beleid van LNV ook opeens weer duidelijk: aanbods- en exportgericht, ook al gaat dat ten koste van biodiversiteit en duurzame ecosystemen. LNV deelt heel veel geld uit voor leuke projectjes maar kom niet aan die harde kern! Zie ook G.J.Jansen, *Renderend Landschap*, 2011. Te verschijnen bij KCO Overijssel.

staan daar als een levende genenbank en zijn bovendien heel educatief voor passerende bezoekers. Entgoed van deze bomen zal t.z.t. zijn weg vinden naar geïnteresseerde klanten. Het fruit ervan wordt in onze winkel verkocht of in speciale gerechten verwerkt. In onze Middeleeuwse, Romeinse, Prehistorische, Permacultuur en Rauwe tuin zijn eveneens veel vergeten gewassen opgenomen waardoor bezoekers een des te beter beeld krijgen van wat mensen vroeger aten en welke teeltsystemen werden toegepast. Wij zoeken voor deze tuinen met name oude regionale gewassen uit onze eigen streek. De geogste gewassen worden deels verkocht in onze winkel, deels verwerkt in de gerechten die op onze kaart staan of gebruikt in kookworkshops. De Deventer Zwartblad (rode biet), de duivenboon, de Lobicher Gelbe (gele peen),<sup>9</sup> de zebrabiet, Burpees Golden gele biet, palmkool en enkele boerenkoolsoorten van Ruurd Walrecht, werden door ons in 2010 ook als 'gewoon' gewas geteeld. In 2011 zal het aantal vergeten gewassen in ons assortiment verder stijgen.

### **Marktgericht in échte duurzaamheid**

De bovengenoemde 7 factoren maken samen de reden uit waarom het waardevol kan zijn Vergeten Gewassen te bewaren en te telen. De gewassen vormen een bron van genenmateriaal waar in de veredeling mee gewerkt kan worden, ze vergroten het aanbod smaken en versterken de biodiversiteit en het ecosysteem. Soms zijn ze zondermeer gezondheidsbevorderend. Zaak is die gewassen er uit te pikken die ook daadwerkelijk wat toevoegen. Vergeten gewassen die dat niet doen zijn nog steeds interessant om te bewaren in genenbanken, bijvoorbeeld voor veredelingsdoel-einden, maar vormen dan geen uitgangspunt voor op rendement gerichte teelt- en marketing projecten.

In dit verband is het interessant te vermelden dat ik eind 90-er jaren een plan ontwikkelde met Ruurd Walrecht om elk jaar 5 van zijn variëteiten op marktpotentie te onderzoeken. De teelbaarheid op het veld en in onze kassen, de smaak in ons restaurant, de verkoopbaarheid in onze (toen nog Xotus) winkel. Ook de verkoopbaarheid als zaad zou daar onderzocht worden. Door mijn vertrek bij Xotus en Ruurds vertrek naar Zweden werd het plan niet uitgevoerd maar zou m.i. als model wederom te overwegen zijn.<sup>10</sup>

Door de toenemende homogenisatie en hybridisatie van geteelde gewassen zullen vergeten gewassen des te belangrijker gaan worden voor iedereen die een biodivers en ecologisch duurzaam platteland voorstaat. Daarvoor is het wel noodzakelijk dat boeren en tuinders weer markt maken voor deze gewassen en ze doelgericht opnemen in hun op echte duurzaamheid gerichte teelt- en marketingsytemen. Dat kan heel goed in een lokaal gerichte markt, bijvoorbeeld op basis van de 'eigen'

---

<sup>9</sup> Inmiddels heeft Bejo Zaden weer allerlei kleuren peen op de markt gezet, als hybride. Het gevolg van deze ontwikkeling is dat oude, niet hybride gewassen als zodanig dus steeds minder ecologisch verbeterd gaan worden.

<sup>10</sup> Voorzover het nu niet ook al bij diverse partners in EM gebeurt. Het zou wel systematischer kunnen misschien, onder uitwisseling van de resultaten.

regionale gewassen. Omdat die markt zich grotendeels onttrekt aan de bulkmarkt, de EL&I exportgerichte aanbodmarkt, en in directe dialoog met de lokale consument ontwikkeld kan worden liggen hier grote kansen. Deze kansen worden nog groter door de gerichte aanwending van moderne technologie<sup>11</sup>. De ervaring van Hof van Twello is dat wij verse groenten en kruiden, van welke soort ook, in onze winkel kunnen aanbieden op het prijsniveau van Albert Heijn<sup>12</sup>.

Door consumenten rechtstreeks te betrekken bij de teelt en verwerking hebben wij de kostprijs nog verder omlaag kunnen krijgen. Consumenten krijgen in dat model gratis grond, compost en organische mest en betalen in ruil 50% van hun grond met gewassen voor de winkel van Hof van Twello. Van de producten die verkocht worden krijgen zij 50% van de opbrengst. Een goed werkend win-win systeem dat prima past in ons streven van de Hof van Twello een moderne, nieuwe Meente te maken.<sup>13</sup>

Vergeten gewassen kunnen zo een belangrijke basis vormen voor rendement in een echt op duurzaamheid gerichte, lokale economie. Zij kunnen helpen de consument onafhankelijker te maken van op winst beluste zaad-, handels- en chemiebedrijven voor wie groei de enige motor voor vooruitgang is.

Gert Jan Jansen

*Ir. Gert Jan Jansen (59) is oprichter en directeur van Hof van Twello, Centrum voor Lokale Economie. Hof van Twello ontwikkelt op haar 18 ha grond nieuwe gewassen en producten voor kleinschalige toepassingen welke grotendeels in haar streekwinkel worden verkocht. Er worden tal van cursussen, workshops en trainingen verzorgd op het gebied van natuur, teelt en lokale economie. Aan andere organisaties en instellingen wordt advies gegeven over de opzet van rendabele productiesystemen gericht op de ontwikkeling van een lokale economie.*  
[www.hofvantwello.nl](http://www.hofvantwello.nl)

---

<sup>11</sup> Als je bijvoorbeeld wortels van ongelijke grootte geschraapt verpakt vallen de verschillen met de uniforme hybrides grotendeels weg. Hetzelfde geldt voor gesneden slasoorten, verwerkte knolgewassen, allerelei sappen, etc. Een reden te meer om vergeten gewassen niet met nostalgische maar juist met modern technologische ogen te bekijken!

<sup>12</sup> Hoewel wij, bewust, geen SKAL bedrijf zijn en in onze akkerbouwgewassen en in de wijnteelt wel chemicaliën toepassen worden onze groenten, kruiden, kleinfruit en fruit geteeld zonder kunstmest en zonder chemische bestrijdingsmiddelen. Wij noemen onze benadering 'nuchter ecologisch'. In die benadering passen steeds minder hybrides en in onze winkel geen import. Het is maar welke keuze je maakt.

<sup>13</sup> Meentes waren gemeenschappelijk gebruikte stukken grond die met name op de Oostelijke zandgronden van de 12<sup>e</sup> tot ver in de 19<sup>e</sup> eeuw heben bestaan. De eigenaren boden de grond aan ter gebruik in ruil voor het onderhoud van (water)wegen, heggen en de grond zelf. De gebruikers waren georganiseerd in Markeverenigingen.