

Door: Harma Drenth
Fotografie: Agrio, Stefan Buning

Boeren weten heel goed waar op hun bedrijf de lekkerste aardappelen groeien. Die eten ze namelijk zelf, zegt akkerbouwer Henk Scheele in 's-Gravendeel. En als ze zelf een ras telen dat niet zo geschikt is om op tafel te zetten, dan halen ze de aardappelen bij de buurman. Waar die lekkere aardappelen dan groeien? „Op de zwaarste grond. Van die aardappelen bakken we ook de lekkerste chips”, zegt Scheele, die samen met twee collega's het merk Hoeksche Chips produceert (zie kader).

Grondsoort is maar een van de factoren die de smaak van de aardappel beïnvloeden. Ook klimaat speelt een rol. „Hoe meer zon een aardappelgewas krijgt, hoe lekkerder de aardappel”, zegt kweker Harm Kannegieter in Emmeloord. In zijn carrière als aardappelkweker is Kannegieter in diverse aardappeltelende landen geweest en heeft daar de producten geproefd. Aardappelen die in Nederland maar matig smaken, kunnen dankzij de zon in bijvoorbeeld het Middellandse-Zeegebied een goede smaak hebben. Een voorbeeld daarvan zijn ras Bellini, dat op de rassenlijst staat. „In Nederland smaakt het goed, maar als de Spanjaarden het telen, vinden ze de smaak excellent.”

Aan de andere kant speelt de smaak in die landen een minder belangrijke rol dan in Nederland, stelt Kannegieter. Dat komt doordat de

aardappel in die landen vaak een van de ingrediënten van een gerecht is. „Een minder goede smaak wordt snel verbloed met een sausje hier en een knoflookje daar.” In Nederland is de aardappel het hoofdbestanddeel van de maaltijd en vaak een gerecht op zich. Daarom moet een aardappel gekookt goed smaken.

Toeval

Maar smaak is niet zo belangrijk dat er speciaal op wordt gekweekt. Kannegieter: „Wordt een goed smakend ras gevonden, dan is dat eigenlijk toeval.” Smaak is volgens hem niet doorslaggevend; als een ras matig smaakt maar voor de rest heel goede eigenschappen heeft, maakt het volgens de kweker toch kans om op de rassenlijst te komen. Eigenschappen als opbrengst, ziekteresistenties, gladheid van de schil, geschiktheid voor de wasserij en kiemrust bepalen grotendeels hoe rendabel een ras voor teler en handel is. Dat geeft uiteindelijk de doorslag. „Wat we kweken, is een mooi product met zo veel mogelijk opbrengst”, zo verwoordt Kannegieter het.

Toch is smaak voor de kwekers en handelshuizen belangrijk genoeg om hun zaailingen stevast te beoordelen in smaakproeven. Kweekbedrijf IJsselmeerpolders bijvoorbeeld kent een vrij uitgebreide smaaktest. Voor die test worden de zaailingen vanaf het tweede jaar zowel gekookt als gefrituurd, zodat ook de smaak van de frites en de chips wordt beoor-

De smaak van aardappelen verschilt sterk van ras tot ras. Toch is het bij de ontwikkeling van nieuwe rassen nog geen zwaarwegend criterium. Veredeling op smaak vindt nauwelijks plaats. „Wat wij kweken, is een mooi product met zo veel mogelijk opbrengst.” Handelsbedrijven zien echter wel marktkansen voor smaakvolle aardappelen.

Smaak ondergewaardeerd selectiecriteria





deeld. „In een later stadium worden de aardappelen ook in privé-situatie beoordeeld”, zegt Jacob Eising van handelshuis Den Hartigh.

Persoonlijk

Wat de kookproeven in elk geval duidelijk maken, is dat ieder mens zijn eigen voorkeur heeft. „Smaak is heel persoonlijk. Het is als met een fles wijn; de een vindt hem lekker, de ander niet”, zegt Adrie Omtzigt van Agrico. Een aardappelras dat door de ene beoordelaar als erg lekker wordt beoordeeld, kan tijdens dezelfde smaaktest van een andere beoordelaar een onvoldoende krijgen. Smaak is daarbij niet alleen wat de beoordelaar op zijn tong proeft, maar ook hoe de structuur van de aardappel voelt. Een fijne structuur geeft een andere smaakbeleving dan een grovere structuur. Maar smaak bevat meer aspecten. De mens eet ook met zijn ogen. De aardappel moet er ook goed uitzien. „Gele aardappelen zijn het lekkerst”, zegt Kannegieter. Maar een Engelsman of Portugees zal het water in de mond lopen bij het zien van een witte aardappel. Dezelfde verschillen doen zich voor bij de voorkeur voor een vastkokend of een kruimig ras. Objectief gezien heeft de vleeskleur of de vastheid geen invloed op hoe een aardappel proeft. Ook grauwwerfkleuring doet niets af aan de smaak, zegt Omtzigt, maar een ras dat een grauwe kleur vertoont na het koken ziet er niet aantrekkelijk uit. Die rassen worden dan ook meteen weggegooid.

Neutrale smaak

Het ras dat de meeste kans maakt om de smaakproeven te doorstaan, is het ras dat door de meeste beoordelaars als lekker wordt beoordeeld. Dat zijn de neutraal smakende rassen. De aardappel mag vooral geen al te afwijkende smaak hebben. Te zoet of te bitter

is niet gewenst. Rassen met een specifieke, uitgesproken smaak, zoals Opperdoeser Ronde, Linzer Delikatessie of Koopmans Blauwe, trekken een kleine groep consumenten. Ze liggen slechts beperkt in de supermarkt. Een voorbeeld van een redelijk smaakvolle aardappel die het wel goed doet, is Eigenheimer. Het ras heeft bovendien een fijne structuur en de aardappel is redelijk kruimig. Dat neemt niet weg dat bedrijven proberen om andere rassen tafelaardappelen op de markt te brengen. Red Baron bijvoorbeeld, als vervanger van Bildtstar. „We zoeken wel degelijk naar rassen die in de smaakbeleving hoog scoren, omdat we er vraag naar krijgen”, zegt Omtzigt.

De algemene voorkeur voor een neutrale smaak geldt niet alleen voor het tafelaardappelsegment, maar ook voor de rassen voor de verwerkende industrie. Een bitter fritesras zal het niet halen, ondanks dat de industrie met allerlei hulpmiddelen de smaak eerst kan afvlakken en vervolgens de ‘echte’ aardappelsmaak weer kan oppoppen.

Emotie

Nog moeilijker is het dat emotie een rol speelt in de smaakbeleving. Eising noemt het voorbeeld van een smaaktest met kinderen. Ze moesten de lekkerste frites aanwijzen. Die frites werd opgediend in twee verschillende bakjes; een wit bakje en een bakje van een bekende hamburgerketen. Unaniem werd de laatste frites aangewezen als de lekkerste, terwijl in beide bakjes precies hetzelfde product zat. In dat licht bezien is het misschien niet verrassend dat smaak niet doorslaggevend is in de selectie van nieuwe rassen.

Eising vindt het jammer dat de smaak geen grotere rol speelt in de aardappelketen. „Daar schiet de hele bedrijfsketen tekort”, vindt hij. „Bij de tafelaardappelen bijvoorbeeld praten we vooral over de gladde schil, omdat de supermarkt daarom vraagt. Dat heeft niets te maken met smaak.” Den Hartigh vindt smaak juist wel belangrijk, getuige de introductie van twee smaakvolle rassen, waaronder het tafelaardappelras Naturo. „Als smaak ondergeschikt wordt gemaakt, dan kan dat ten koste gaan van de reputatie van het product. Zo kreeg de Hollandse tomaat ooit het imago ‘wasserbombe’. Daar heeft de veredeling snel op geanticipeerd. Dankzij productontwikkeling en een goede pr is het tij gekeerd en dat is fantastisch, maar de aardappelketen moet het niet zo ver laten komen.”

Eigenschappen als opbrengst en gladheid van de schil spelen een grotere rol dan smaak bij de afweging of een ras op de rassenlijst komt.

SMAAKVOLLE INITIATIEVEN IN AARDAPPELLAND

Hoeksche Chips is het initiatief van de akkerbouwers René de Zeeuw, Gerrit Rozendaal en Henk Scheele in 's-Gravendeel. Sinds najaar 2004 bakken ze hun chips op de Hoeksche Hoeve. In heel Nederland ligt de chips in supermarkten. Aardappelen, zonnebloemolie en zeezout, meldt het etiket aan ingrediënten. De aardappelen worden niet geschild en daardoor blijft de volle aardappelsmaak behouden. En door het verschil in rassen smaakt de chips zomers anders dan 's winters. In tegenstelling tot de grote chipsmerken accepteren de Hoeksche chipsbakkers deze variatie in smaak. In het oktobernummer van de Consumentengids als goed

beoordeelt de Consumentenbond de Hoeksche chips tot zeer goed. Op een schaal van 1 tot 100 scoort de chips 80 punten en haalt daarmee een tweede plaats. Scheele is er trots op. „We staan boven de bekende grote chipsmerken, met hun knappe marketingconcepten als ‘Naturally baked’ en light chips.”

Bram Ladage is een begrip in het zuidwesten en midden van Nederland. Veertig jaar geleden begon Ladage met patatkraam op de markt van Rotterdam die al snel goed werd bezocht. Inmiddels is die kraam uitgegroeid tot een snackbarken met 26 vestigingen in voornamelijk Zuid-Holland. Het succes wordt stevast toegegedicht aan het gebruik van verse, handgesneden aardappelen. Dat maakt de productie van patat arbeidsintensief, maar „het verschil proef je direct”, aldus de succesvolle keten.



Eigenschappen als opbrengst en gladheid van de schil spelen een grotere rol dan smaak bij de afweging of een ras op de rassenlijst komt.