



Smaak telen

'Kostelijk Brabant' heet het project dat BD-zaadteler en -veredelaar René Groenen heeft opgezet met als doel de kennis over smaak, smaakbeoordeling en rassen te vergroten. Drie kleinschalige biologische en vijf BD-tuinderijen telen en proeven verschillende rassen bospeen, sperziebonen en prei. Ilse Beurskens was bij de preiproeverij en sprak met René Groenen. *Tekst en foto's: Ilse Beurskens - van den Bosch*

Voorafgaand aan de proefavond zit ik aan tafel met Pieter van Bentum, Julia Engelaer en hun gezin op boerderij De Guit in Vught. Julia heeft een heerlijke groentetaart gemaakt met prei in de hoofdrol. Daarnaast staan er nog drie verschillende salades op tafel. Ik geniet van de pure smaken en ondertussen hebben we het over telen met smaak. De Guit is één van de acht deelnemende tuinderijen. Pieter: "We zijn op zoek naar gewassen die passen op ons bedrijf. Gewassen die met onze grond kunnen omgaan. Daarnaast wil ik dat onze groenten goed smaken en houdbaar zijn. Dat willen wij onze klanten bieden. We zoeken naar zaadvaste rassen omdat deze vitaler zijn en vaak ook smakelijker. Uiteindelijk zouden we ons eigen zaad willen telen. Dan krijgen we rassen die zich helemaal aan ons bedrijf hebben aangepast. Exclusieve groenten met de smaak van De Guit. En dan zijn we ook niet meer afhankelijk van zaadhandelaren." Bij binnenkomst heb ik de rieten manden

waarin de groenten wekelijks naar de klanten gaan, hoog opgestapeld zien staan in de schuur. Het ziet er heel gezellig uit. Julia: "Het loopt ook heel goed. We hebben nu 140 abonnees en het aantal blijft groeien."

Achttien potjes prei

En dan gaat de proeverij beginnen, althans de voorbereiding. Er staan achttien kisten met prei. Zes rassen zijn door drie verschillende bedrijven geteeld. Farento, Forrest, Atlanta, Radja en Avano zijn zaadvaste rassen, Kenton F1 is een hybride. Ze zijn op dezelfde dag gezaaid, geplant en geoogst door De Beukenhof in Breda, De Tuin in Helvoirt en De Guit. Op nauwkeurige aanwijzingen van René maken we van alle preisoorten proefpotjes. De één maakt de prei schoon. De ander snijdt ze in precies even grote stukjes. Weer een ander doet de gesneden prei in allemaal even grote glazen potten met twee eetlepels water. Daarna wordt de prei gestoomd, in achttien aparte potjes sa-

men in één grote ketel met water.

René Groenen: "De smaak van een gewas hangt af van drie dingen: de teeltmaatregelen, het weer en het ras. Bij kleinschalige biologische boeren is een natuurlijke teelt meestal goed gewaarborgd. Maar er is weinig kennis over de verschillende rassen. Ik heb wel meegemaakt dat ze niet eens wisten wat voor ras ze hadden staan. Dat gaat me aan het hart. Van biologische producten wordt gepretendeerd dat ze smaakvoller zijn. Dat is helemaal niet altijd zo en dat heeft te maken met de raskeuze. We hebben het veredelen van zaad uit handen gegeven aan grote biologische bedrijven. Ééntje heeft me eens ronduit gezegd over het veredelen van wortelen: 'Ik ga niet op smaak telen. Thuis wordt er bij het koken van de wortelen suiker in de pan gegooit! Ongeveer driekwart van alle wortelen die biologisch geteeld worden is Nerac F1. Een hybride. Niet eens zo slecht van smaak, maar op het gebied van levenskrachten erg chaotisch en



René Groenen

René Groenen (rechts) houdt zich bezig met groentezaadteelt en met selectie in groenterassen. Zijn bedrijf De Groenen Hof (8 ha, gelegen op Landgoed de Utrecht in Esbeek, Brabant) is aangesloten bij de tuinderscoöperatie Bingenheimer Saatgut AG én bij de Kultuuraat EV, een vereniging voor ontwikkeling van zaadvaste groenterassen voor de biologische landbouw.

met weinig vormkracht, en daarmee weinig levenskracht. Maar dan heb je Rodelika nog niet geproefd. Dat is een op smaak veredeld ras. Mmm. Er zit een noot in. De smaak houdt lang aan. In Duitsland heb je geen wortelsap, maar Rodelikasap. Het BD-bedrijf Gaos in de Flevopolder mocht een keer voor de groentetassen van Odin Rodelika telen. Ze hadden de helft minder opbrengst dan wanneer ze Nerac F1 zouden hebben geteeld. Maar ze waren heerlijk."

René snijdt met kracht en snelheid de prei in de lengte doormidden. "Alle prei moet precies hetzelfde klaargemaakt worden, anders heeft de bereiding invloed op de smaak. Dat ging de vorige keer fout bij het proeven van de sperziebonen, die de tuinders thuis hadden gekookt. Ondanks een precieze omschrijving heeft de één het toch anders begrepen dan de ander. Dus de prei bereiden we hier. Ik heb het koken in glazen potten thuis wel eerst uitgeprobeerd."

Prei met wortels

Inmiddels staan de preipotjes vast tegen elkaar aan geklemd in een grote ketel kokend water. De stoom van het kokende water moet de prei in de potjes garen. Ondertussen bekijken we de niet-schoongemaakte prei. We lopen met z'n allen om de kisten heen, pakken er af en toe één op, voelen aan de wortels en schrijven cijfers op lijstjes die René van tevoren heeft gemaakt, handig vastgeplakt op houten plankjes. We letten op de wortelmasse, de witte schachtlengte, de stand en kleur van het loof, de dikte en de gezondheid van de prei. Prachtig die prei met bosjes dunne worteltjes aan de voeten.



Zoetzilte prei gesmoord in olie en eigen vocht

Recept voor 4 personen

2 dikke prei, 800 à 900 gram
200 gram gekookte garnalen
1 appel
8 gedroogde pruimen
ongeveer 4 eetlepels kokosrasp
4 eetlepels zonnebloempitjes
4 eetlepels shoyu
olijfolie

Appel en pruimen in kleine stukjes snijden. Prei met vers groen loof en voetje met een klein stukje van de worteltjes in de lengte halveren. Prei schoon spoelen en daarna klein snijden. Op deze manier schoon gemaakt, spoel je zo min mogelijk voedings- en smaakstoffen weg. Grote pan met dikke bodem verwarmen, olie en meteen prei, appel en pruimen toevoegen. Prei op een laag vuur, met deksel, in ongeveer 10 minuten gaar smoren in olie en eigen vocht. Zonnebloempitjes roosteren in een droge koekenpan op een laag vuur totdat de pitjes licht bruin kleuren en lekker geuren. Wanneer de prei gaar is shoyu, garnalen, kokosrasp en zonnebloempitjes toevoegen. Lekker met een gekookt graan en een wortelsalade.

Zo zouden ze in de winkel moeten liggen. Even is het spannend. Het garen van de prei duurt veel langer dan bij René thuis. Maar uiteindelijk is hij gaar genoeg om te kunnen proeven. Achttien potjes met verschillende nummers staan in drie rijen op tafel. Elke tuinderij wordt vertegenwoordigd door één rij van zes potjes prei. Dezelfde rassen staan onder elkaar. We prikken met een vork en we kauwen, proeven en proeven na. We letten

op de consistentie, de sterkte van de smaak, een prei-typische smaak en of de smaak aanhoudt. Daarnaast willen we ook weten welke favoriet zijn. De criteria zijn standaard, legt René uit: "Bij elke groente zijn er andere criteria. Bij rode bieten bijvoorbeeld let je ook op of er een grondsmak is." Geduldig proeft ieder de achttien verschillende hapjes prei nauwlettend onder af en toe een 'mmm' of 'gadver'.

Dat laatste slaat dan op de prei of op het zand dat er nog tussen zit.

Over smaak valt wel te twisten

En dan zitten we met acht lijstjes met getallen. We proberen een beeld te krijgen van wat we met elkaar beoordeeld hebben. Dat valt niet mee. Er zijn behoorlijke verschillen tussen de beoordelingen van de proevers. Elk ras is wel ergens door iemand tot favoriet uitverkoren en door iemand anders juist als minste gewaardeerd. Er zijn ook grote verschillen tussen dezelfde rassen van verschillende bedrijven. Als ik naar mijn eigen lijstje kijk, dan zie ik dat ik de Atlanta drie keer hoog heb gewaardeerd: in de sterkte van de smaak, typisch prei en ook aanhoudend sterk. Bij die van De Guit proefde ik scherp, zuur en zoet heerlijk in evenwicht. Bij die van de Beukenhof proefde ik zuur, scherp, ietsje wrang en een bittere nasmaak. Deze twee vond ik erg lekker. Terwijl juist deze zelfde prei van De Tuin me helemaal niet smaakte. Zuur en te wrang, bijna stalig. Het is niet zo dat ik alle prei van De Tuin minder lekker vond. De Radja van De Tuin heeft van mij de hoogste score gekregen.

De proeverijen van bospeen en sperziebonen zijn al eerder gehouden. Daarbij werden ook grote verschillen geproefd tussen de gewassen van verschillende bedrijven. Omdat het weer overal hetzelfde is geweest, lijkt het er op dat de teeltwijze best een grote invloed heeft gehad op de smaak van de drie geteste groenten. René: "Dat is ook zo. En dat is heel leuk om te zien. Dat zit hem in de grondsoort, wat heeft er het jaar ervoor gestaan, het gebruik van preparaten, welke compost is er gebruikt, kortom de bedrijfsindividualiteit.

Maar ook of het ras past bij je bedrijf." En iedereen proeft toch iets anders. Kunnen we over smaak dan iets concluderen? Naar de klant bijvoorbeeld? René: "Ik moet toch wel een kleine kanttekening plaatsen. Goed proeven moet je leren. En het vraagt ook veel tijd. Wanneer ik met ervaren proevers werk, dan hebben we voor zo'n proeverij als vanavond een hele dag. In de eerste ronde zijn er meer verschillen onderling tussen de proevers dan in de tweede ronde. Na de eerste keer proeven is er overleg en komt er meer diepgang in het proeven door het contact onderling. Je vraagt elkaar om verder te proeven dan de eerste smaak die op je af komt. Wat is de body? Door welke smaak wordt het product gedragen? Dan liggen de resultaten vaak dicht bij elkaar."

'Zaadvaste rassen zijn vitaler en vaak ook smakelijker'

René hoopt dat de proeverijen bijdragen aan meer bewustzijn over groenterassen. Bij appels en aardappels is dat er nog enigszins: we eten Elstar of Santana, en Bintje of Raja. Als het aan René ligt gaan tuinders in de toekomst vaker 'Rodelika en Radja' telen, in plaats van 'wortel en prei', en gaan consumenten daar vaker naar vragen.

Zaadvaste of hybride rassen

In de loop der eeuwen is een schat aan cultuurgewassen ontstaan door kruising en selectie. Deze rassen zijn zaadvast, dus als je het zaad oogst en een jaar later weer uitzaait krijg je een gewas met dezelfde eigenschappen. Hybride rassen zijn in de twintigste eeuw ontwikkeld. Als je het zaad van een hybride ras oogst en opnieuw uitzaait, krijg je een ratjetoe aan planten met verschillende eigenschappen. Een hybride is namelijk een kruising van twee verschillende ouderlijnen, die door inteelt zijn ontstaan. Dit houdt in, dat de veredelaars zelfbestuiving toepassen bij gewassen die van nature kruisbestuivers zijn; vaak meerdere generaties lang, om zo homogene eigenschappen te creëren. Deze ouderlijnen vormen door de inteelt een verzwakt gewas, maar een kruising van inteeltlijnen kan soms leiden tot een zeer groeikrachtig en uniform nakomelingschap (F1). Een hybride ras is dus een dochter van twee verzwakte ouders. Wat betekent dit voor de levenskracht? Uit onderzoekingen van Dorian Schmidt en zijn collega's komt naar voren dat hybriden een chaotisch beeld vertonen op het gebied van de levenskrachten. Fysiek komt dit chaotische beeld tot uiting als je zaad van een hybride gewas opnieuw uitzaait.

De resultaten van de proeverij

Een maand na de preiproeverij stuurde René Groenen mij de resultaten van de smaaktest. Hij heeft al onze cijfers opgeteld en noemt de tendensen die zichtbaar zijn geworden:

- De rassen van de Guit werden vaak als lekkerste gewaardeerd.
- Alle rassen van de Tuin hebben het grootste opbrengstvermogen, zijn het dikst.
- Forest wordt nergens als favoriet beoordeeld, wél 4 maal als minst favoriet.
- Datzelfde geldt, in iets mindere mate, voor zowel Kenton F1 en Farento. Beide worden maar 1-2 keer als favoriet bestempeld, maar beide 6 maal als minst favoriete.
- Bij Atlanta lopen de meningen het meest uiteen. Dit ras wordt weliswaar 6 maal als minst lekkere genoemd, maar tegelijkertijd ook 4 maal als meest favoriet.
- Bij Radja en Avano ligt het weer duidelijker. Beide zijn vrijwel nergens genoemd als minst favoriet, respectievelijk 1 en 2 maal, maar wél vaak als favoriet, resp. 9 en 6 maal.

