

Centrum voor Genetische
Bronnen Nederland



Zeldzame groenterassen in de etalage

De Oranje Lijst



WAGENINGEN **UR**

For quality of life

Inleiding

"Eén Langedijker herfst alstublieft, en doet u ook maar twee kilo Geeltjes."

Een gemiddelde groenteboer zal mogelijk vreemd opkijken als een klant met deze vraag aan de toonbank komt. Maar toch, echte kenners zullen Langedijk terecht met 'kool' associëren. En als de groenteboer een oudere Fries is, dan zal hij voor die 'Geeltjes' wel degelijk aardappels in de zak doen. Nederland kent nog een lange lijst van oude groenterassen. Niet per se vergeten groenten, zoals schorseneer of pastinaak, maar onbekende rassen van alledaagse groenten. Wie weet nog dat Goudbal hetzelfde is als het Soester raapje: een ras van de knolraap? En wie denkt er bij Gele tros nog aan een komkommer?

Hip

Er is nog altijd een groep liefhebbers die gebruik maakt van oude groenterassen. Particulieren die de lekkerste boontjes uit hun jeugd nog steeds willen verbouwen, of stichtingen of bedrijven die op landgoederen en in demonstratietuinen oude rassen verbouwen en verkopen. En die groep liefhebbers heeft de wind mee. Met trends als slow food en streekproducten zijn oude, lokale groenterassen eerder hip dan belegen. Ook top chefs van restaurants met sterren maken niet voor niets goede sier met oude producten uit de regio.

Wederopbouw

Wie een paar jaar geleden een overzicht probeerde te krijgen van het Nederlands biocultureel erfgoed kwam niet erg ver. Vandaar dat het CGN in deze lacune wilde voorzien door het ontwikkelen van een lijst met oude rassen. De Oranje Lijst – Hollands oranje, en ook meer dan een 'Rode Lijst' van bedreigde soorten – is een omvangrijk bestand van bijna 4.500 groenterassen; van 745 verschillende aardappelrassen tot 158 variaties op een wortel. De selectie beslaat de periode van ruwweg 1850 tot 1950. Zeker dat eindpunt is eenvoudig te verklaren. In de jaren van wederopbouw na de Tweede Wereldoorlog kwam de nadruk in de landbouw te liggen op productieverhoging. Juist in de jaren daarna zijn dan ook veel oude rassen in onbruik geraakt.

*Een mandje vol woudgeeltjes;
echte primeuraardappelen.*

Bitter

Moderne rassen worden niet alleen gekenmerkt door een hogere productie. Veredelaars hebben zich uiteraard ook gericht op resistenties tegen belangrijke ziekten die oogsten bedreigden, en nog steeds bedreigen. Tegelijk is ook de smaak veranderd. Zo is de witlof van nu een stuk minder bitter dan de oudere rassen. En niet alleen de witlof. Jongeren zullen verbaasd opkijken als ze een oude komkommer proeven. Ook die is aanmerkelijk bitterder dan de moderne variant. Die smaken zijn niet alleen geruisloos verdwenen uit de meeste schappen, ze worden door velen ook daadwerkelijk gemist. Minder bitter mag dan aansluiten bij de smaak van de massa, de liefhebbers zoeken nog steeds naar wat meer pit.

Aanbod en vraag

Met deze brochure willen de makers van de Oranje Lijst een kleine etalage uitstellen van oude groenterrassen. Via twintig producten die hier zijn gepresenteerd, wordt niets meer maar ook niets minder dan een selectie gegeven van enkele mooie rassen met bijbehorende – al dan niet sterke – verhalen. Het is een uitnodiging aan potentiële gebruikers de Oranje Lijst database te bezoeken. Welke rassen met welke eigenschappen zijn waar nog te achterhalen?

Tegelijk wil het Centrum voor Genetische Bronnen in Nederland, CGN, de bezitters of gebruikers van oude groenterrassen ook uitnodigen om informatie te delen. Want de lijst is zonder twijfel nog incompleet. Er staan diverse rassen op de lijst waarvan het huidig voorkomen een vraagteken is. En wie kent nog andere rassen met de smaak of het karakter van toen? Wie weet waar die rassen nog te achterhalen zijn?

Levend erfgoed

Uiteraard is de zoektocht naar oude rassen niet alleen een zucht naar sentiment. Zeker, oude groenterrassen kunnen het verlangen naar grootmoeders keuken stillen. Tegelijk zijn de waardevolle, hoogproductieve rassen van nu ooit voortgekomen uit diezelfde oude rassen. De nieuwe eigenschappen zaten er in aanleg vaak al in. Ook de eigenschappen die we nog niet kennen, maar die in de toekomst mogelijk net zo waardevol kunnen blijken, ook die kunnen in die oude rassen schuilen. Met de Oranje Lijst hopen de makers dan ook dat het erfgoed van de oude groenterrassen door actief gebruik levend wordt gehouden.

Gips

Veel van de illustraties uit deze brochure zijn afkomstig uit het museum Saet en Cruyt in Andijk. Daar wordt een grote collectie gipsmodellen bewaard van het voormalige Instituut voor Veredeling van Tuinbouwgewassen, het IVT in Wageningen. Die modellen werden ooit gebruikt als vergelijking voor de rasechtheid van het geteelde ras en als vergelijking met nieuwe rassen, die werden aangeboden voor kwekersrecht. De afgebeelde rassen zijn niet per se de in de tekst beschreven rassen. Maar net als deze brochure, vormen de gipsmodellen op zichzelf een uitnodigende etalage om oude rassen levend te houden.



Gipsmodellen zoals te zien in het museum Saet en Cruyt, Andijk.

Aardappel

6 *(Solanum tuberosum)*



De naam van Bintje Jansma zal altijd verbonden blijven met een aardappel. Jansma was een van de meest succesvolle oud-leerlingen van hoofdonderwijzer Kornelis Lieuwes de Vries uit Suameer. Naast zijn werk als schoolmeester gaf De Vries ook landbouw wintercursussen. In 1898 vroeg de Friese Maatschappij van Landbouw hem een proefveld voor de aardappelteelt in te richten. In de 25 jaar waarin hij dat veld beheerde, kweekte hij ongeveer 150 rassen, die hij vernoemde naar (oud)leerlingen uit zijn klas. Bintje werd het grootste succes. Bintje was vanaf 1910 de meest verbouwde consumptieaardappel in West-Europa. Het was ook het belangrijkste exportras in Nederland. Het is een midden vroege consumptieaardappel met lichtgele, vlezige, 'vlakogige' knollen. De opbrengst is zeer goed. De aardappel is bij uitstek geschikt voor de bereiding van friet. Het Bintje verdween uiteindelijk uit de schappen van de supermarkten onder druk van de milieubeweging. Het ras bleek zeer gevoelig voor 'het kwaad': de schimmel phytophthora. Bintje zou dus veel bestrijdingsmiddelen nodig hebben. Liefhebbers van het ras zeggen dat die milieulast dankzij de relatief snelle groei juist meevalt. Wat Bintje Jansma van de eer vond om een aardappelras op haar naam te hebben valt haar niet meer te vragen. Ze stierf in 1976 op 88-jarige leeftijd in een rusthuis in Franeker.

Bintje



Foto van een klas van meester K.L. De Vries. Bintje Jansma moet hier op staan, maar het is onbekend wie ze is op de foto.

Aardbei

8

(*Fragaria* × *ananassa*)



Een van de oudste aardbeirassen is de Frau Mieke Schindler. De aardbei lijkt een beetje op een framboos, en wordt daarom ook framboosaardbei genoemd. De oorsprong van het ras ligt in Duitsland. In 1925 teelde professor Otto Schindler een variëteit waar hij uiteindelijk niet zo kapot van was. Hij gaf zijn hoofd tuinier dan ook opdracht de planten te vernietigen. Die vond ze op zijn beurt wel lekker, en haalde Schindler over de planten te houden. De aardbei viel later zo in goede smaak dat ze werd gecommmercialiseerd.

De naam Frau Mieke is te danken aan het zoontje van de tuinier. 'Mieke' wordt in het Duits gebruikt als roepnaam voor een kat, zoals bij ons 'poes, poes'. Het zoontje van de tuinier vond dat mevrouw Schindler op een kat leek. Hij was wel uiterst beleefd en groette haar dan ook steevast met "Gute Morgen, Frau Mieke". Schindler vond het een leuke bijnaam en gaf hem aan één van zijn zaailingen.

De Frau Mieke Schindler aardbei is middelmatig van grootte. Van binnen is ze bloedrood, uitwendig donker besseirood. Opvallend is dat de zaden in het vruchtvlees zijn gezonken, en er niet zo duidelijk bovenop liggen als bij andere aardbeien.

'Mieke' wordt in het Duits gebruikt als roepnaam voor een kat, zoals bij ons 'poes, poes'.



Asperge

10

(Asparagus officinalis)

Aan asperge werden vroeger bijzondere gezondheidbevorderende krachten toegeschreven. Zo schreef Uilkens in 1853 dat genezers er in waren geslaagd met Stroop van Johnson, gewonnen uit de asperge, 'de slapeloosheid der teringachtigen, graveelachtigen en kankerachtigen tegen te werken'. De stroop gaf ook 'een aanzienlijke verbetering teweeg bij personen die door jichtpijnen weleer gehele nachten slapeloos doorbrachten'. Verder kon de aspergestroop hartkloppingen stillen 'waaraan niets geholpen had', en was het 'een uitmuntend middel tegen een zenuwachtige hoest'.

Uilkens was een fan van de asperge, zoveel is duidelijk. Hij moest dan ook niets hebben van valse beschuldigingen, als zou het gebruik van deze groente 'haematurie veroorzaken, en de

jichtparoxysmen vervroegen. [...] Er schijnt niet den minsten grond voor deze beschuldiging te bestaan. Wel bevorderen zij de urineafscheiding, en deelen aan de pis eenen eigenaardigen en aangename reuk mede'.

De teelt van asperge vond lang plaats op de geestgronden langs de Noordzeekust, want de soort houdt van goed doorlatende gronden. Deze zijn ook te vinden in Limburg en Noord Brabant en sinds de eerste helft van de twintigste eeuw is de teelt verplaatst naar deze streken. Ooit was het aspergeras Roem van Brunswijk het meest geteelde ras in Nederland. De top is vast en gesloten. Als de scheuten het daglicht zien veranderen ze snel van wit in blauw. Het ras heeft een hoog percentage zware stengels en is relatief gevoelig voor roest.



*Aan asperges werden vroeger
gezondheidsbevorderende
krachten toegeschreven.*

Boon

12 (*Phaseolus vulgaris*)



Drentse Bartje 'bid nie veur bruune boon'n, schreef Anne de Vries in zijn streekromans. Toch heeft er ooit een bijna letterlijk heilig boontje bestaan. De zaden van het type 'soldatenboon' zijn langwerpig, veelal licht gekromd en wit van kleur met aan de zijde van de navel een scherp getekende vlek. Deze merkwaardige tekening heeft bij velen tot de verbeelding gesproken. Mensen zagen er een monstrans in: het schaalpje waar in de Katholieke kerk de hostie in wordt bewaard. Anderen zagen een soldaat met berenmuts in de tekening. In het eerste geval kreeg de boon de naam van monstransboon, heilige geestboon of van kelkboon, in het tweede geval van soldatenboon, huzarenboon of soldaatje. Over de monstransbonen zijn diverse legendes bekend. Een verhaal gaat over een pastoor uit een dorpje in Zuid-Limburg. Hij was tijdens de Tweede Wereldoorlog bang dat de kerkschatten, zoals de kelk en de monstrans in handen zouden vallen van de Duitsers. Daarom begroef hij ze in zijn tuin. De pastoor kwam tijdens de oorlog om het leven in een concentratiekamp. Na de oorlog werd de tuin ingericht als moestuin. Op een bepaalde plek begonnen vreemde bonen te groeien: witte bonen met een monstresteken erop! Men sloeg op die plek aan het graven en vond de schatten terug, waaronder de monstrans, die aan de bonen hun teken had gegeven. Om deze bonen zal wel degelijk gebeden zijn.

De merkwaardige tekening op de witte monstransboon ontleent zijn naam aan de katholieke monstrans.



Erwt

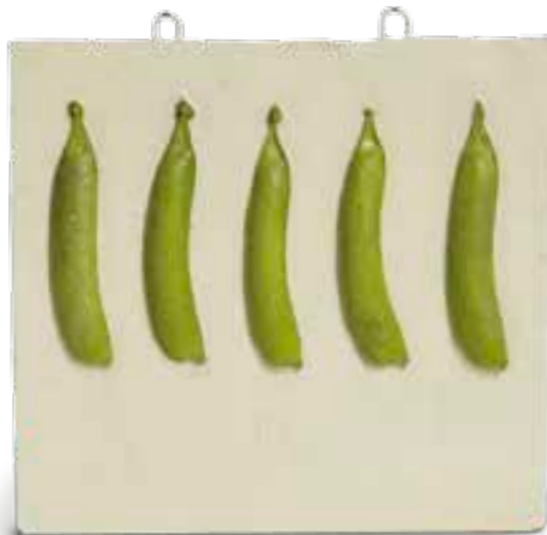
14

(*Pisum sativum*)

Het scheelde niks, of de Kollumer zoete erwt was geschiedenis geweest. Deze zoete erwt is familie van de grauwe erwt en zo ziet hij er ook uit. Piet Hoekstra uit St. Jacobiparochie en Jaap de Jong uit Oosterbierum kregen in 2005 zes (!) erwten van teler Jan van der Velde uit Kollum. Zij zetten daar een bloeiende teelt mee op en kregen daar in 2012 zelfs een 'Waddengoud' keurmerk voor. Volgens de telers is deze erwt bijzonder geschikt om snert van te maken. De tweede dag na het bereiden, als het spekvet er is ingetrokken, dan schijnen ze het best te zijn. En met een bord op schoot bij het skûtsjesilen op de televisie worden ze nóg beter, beweren de Friese telers.

Ook Groningen heeft zijn eigen erwten: de Groninger Blauwpeul of Blauwschokker. Deze capucijner is al zo lang in gebruik dat het eigenlijk een landras genoemd mag worden. De peulen zijn, met een enkele uitzondering, niet blauw maar groen. In Engeland bestond vroeg in de negentiende eeuw een erwt met de naam Early May. In Engeland zelf is dit ras in onbruik geraakt, maar op het continent heeft het een hoop nakomelingen gekregen. Vroege Mei, Meidopper en Meikoningin zijn drie voorbeelden van vroege typen van deze doperwt.

Eerste Vroege Mei als gipsmodel uit museum Saet en Cruyt.



De zoete erwt schijnt erg geschikt te zijn voor het maken van snert en kreeg in 2012 zelfs het keurmerk Waddengoud.

Knolraap

16

(*Brassica rapa*)

Waar de knolraap in Nederland eigenlijk alleen nog populair is bij moestuiniers en biologische telers, is het in België en Frankrijk nog een heel gewoon gewas. Koning Willem I schijnt er ook gek op te zijn geweest. De Soesterknollen waren naar verluidt zijn lievelingsgerecht. Het maakte de knolraap in die tijd ook in de rest van Nederland mateloos populair.

De knollen werden uitgevent door kooplieden uit Huizen, die de vruchten bij de boeren in Soest

opkochten en ermee langs de deuren gingen in Hilversum, Zeist en Driebergen. Tot die tijd waren knolrapen vooral bekend als veevoer. De zogenoemde stoppelknollen werden na de graanoogst gezaaid en aan het vee gevoerd. De knollen werden op twee manieren gebruikt: als weidevoeder, waarvoor het loof gebruikt werd (loofweide) en als akkerbouwvrucht, waarbij de knollen zelf werden geoogst.

Raapjes kun je stoven en met een heldere meelsaus serveren. Je kunt ze ook glaceren: laat wat suiker in boter een karamelachtige smaak krijgen, voeg de raapjes toe en giet er vervolgens vleesbouillon overheen. Laat de raapjes stoven tot de bouillon is verdampt.



Soester raapje (elders ook wel goudbal genoemd)



Willem I was dol op knolraap en Drs P maakte er een liedje over.

Komkommer

18

(*Cucumis sativus*)



Komkommers worden in Nederland al meer dan drie eeuwen gekweekt. In 1881 stond het ras 'Gele Tros' in de catalogus van de firma Van Namen te Zwijndrecht. Het is een sterk ras voor de volle grond. De vruchten zijn, zoals de naam al zegt, niet groen maar geelwitachtig. Het zijn gladde, vlezige, iets zwartbehaarde, vrij dikke vruchten die tot 25 cm lang kunnen worden. De smaak van deze gekleurde komkommer is wat sterker dan van de moderne komkommers. Bovendien is hij minder waterig en zijn de pitten meestal wat harder en groter dan van het groene exemplaar. Vooral het iets bitterder karakter maakt deze komkommer populair bij liefhebbers.

Komkommers zijn ook populair in de Chinese keuken, getuige dit recept van Tonny Leeftang-Wondergem.

'Rasp' een komkommer met een vork over de hele lengte, om er vervolgens gekartelde schijfjes van te snijden. Doe die in een schaal en bestrooi ze met 1½ theelepel zout. Meng goed en laat ze 10 minuten staan. Spoel ze met koud water af, dep ze droog (eventueel in de slacentrifuge) en doe ze terug in de schaal.

Rasp een stukje verse gemberwortel van ± 8 cm en meng die met 6 in dunne schijfjes gesneden bolletjes stengember, 60 ml witte wijnazijn, 1 eetlepel gembersap en 50 gr suiker. Voeg dit mengsel bij de komkommerschijfjes en laat alles afgedekt een paar uur tot één nacht intrekken.



Al in 1881 stond de Gele Tros in de catalogus van Gebroeders Van Namen.

Meloen

20

(Cucumis melo)

Suikermeloenen zijn in ons land relatief lastig te telen. Maar als het lukt, dan heb je ook wat. De Guernsey Conqueror bijvoorbeeld, bij ons ook wel Witte Suiker genoemd. Het is een laat rijpende suikermeloen. De vrucht is zoet van smaak, middelgroot, ovaalrond en niet geribd. De witgele schil is weinig 'genet'. Er groeien 4 tot 5, goed houdbare meloenen per plant. Omdat het een prima klimmer is met een sterke steel, is hij ook geschikt voor kassenteelt. De volkstuinder kan meloenen ook in de bak, onder platglas telen. Je hebt dan wel een broeivoor nodig om voor voldoende warmte

te zorgen, anders worden de meloenen niet rijp. Een broeivoor maak je aan het eind van de winter door een gat te graven en dat te vullen met verse paardenmest of stro. Zes weken laten broeien onder een laag aarde en dan kunnen de meloenen erop worden geplant. Watergeven is ook een apart verhaal bij meloenen: als de vruchten in een te laat stadium water krijgen, dat wil zeggen tijdens de rijping, dan scheuren de meloenen makkelijk. In augustus zijn de meloenen rijp. Serveren met bijvoorbeeld stukjes gebakken kipfilet!



Meloen kan prima geteeld worden onder platglas, zoals te zien bij het Westlands Museum.



Peper

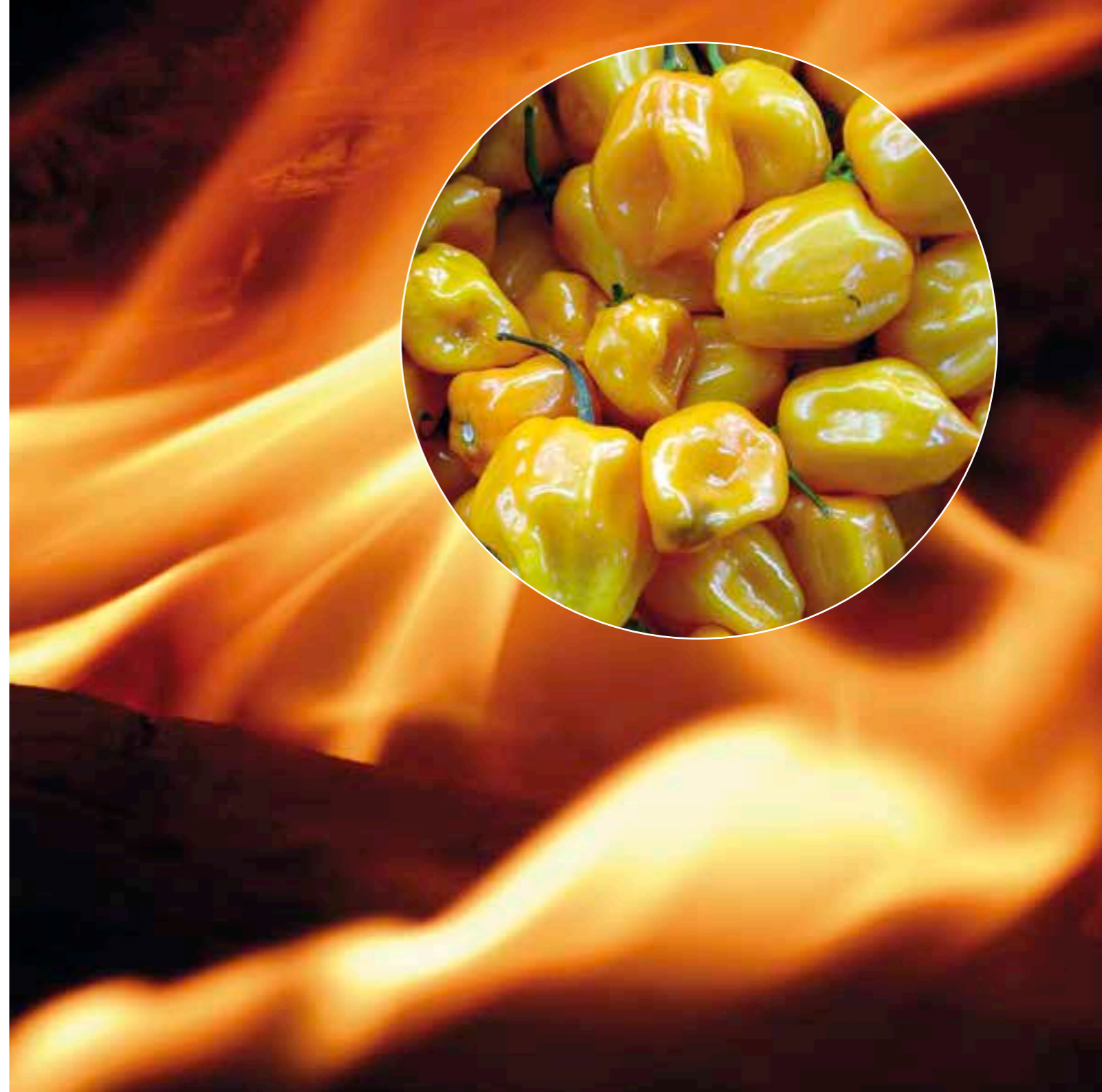
22

(*Capsicum spp.*)



Capsicum is er in veel soorten en smaken. De meest zoete varianten kennen wij als paprika, de meest heftige is de Midden-Amerikaanse habanero. Habanero verwijst naar Havanna, maar de werkelijke herkomst van deze peper ligt eerder in Mexico dan op Cuba. Naar verluidt kun je die peper 300.000 keer verdunnen voor je de smaak niet meer als scherp ervaart. Ook in Nederland kent de peper een rijke historie. Nog ver voordat de paprika bij ons bekend werd, bood de firma Groenewegen uit Amsterdam in 1872 de Spaanse peper aan. De peper was ook bekend onder de namen Spaansche Lange Roode of gewoon Lange Roode. Een van de bekendste toepassingen van peper kwam via een lange omweg onze keuken binnen. De Portugezen brachten de pepers vanuit Brazilië naar hun koloniën in Azië. Zo kwamen ze ook in Indonesië terecht, waar ze uiteindelijk tot sambal werden verwerkt. De Spaanse peper wordt een meter hoog, heeft klein blad en een uitgespreide groeiwijze. De rijping is middelvroeg. De kelk van de bloem is kleiner dan de vruchtbasis, de vrucht langwerpig en slank. De kleur van de vrucht is groen bij de pluk en rood als het zaad rijp is. De grootte van de vrucht is 15 x 1.5 cm, een hangende vrucht met 2 zaadhokken. De vrucht heeft een tamelijk dunne wand met hete smaak.

*De Paprika is de zoete en milde variant.
En de Habanero is de meest heftige.*



Pronkboon

24

(*Phaseolus coccineus*)



De Stiense boon is een roodbloeiende klimmende pronkboon met paarse zaden met zwarte spikkels. Het ras komt uit Zuid-Holland, maar het gewas komt van oorsprong uit de koude, mistige berggebieden van Mexico. De pronkboon is dan ook de minst koudegevoelige van alle Phaseolus-soorten.

In het winderige Zuid-Holland werd ooit tabak geteeld. De grond was er goed voor en de nabijheid van de Noordzee zorgde voor een geringere kans op nachtvorst. Maar tabak heeft wel heel grote windgevoelige bladeren. Om de vierkante tabaksakkers plaatste men in de winter daarom een dichte rij 'rijshout', zoals wilgentakken. Eind april zaaide men daar de Stiense bonen tegenaan, want alleen een pronkboon kan je zo vroeg zaaien, terwijl hij met koud weer gewoon goed doorgroeit. De muur van pronkbonen die zo ontstond beschermde de gevoelige tabaksplanten.

Tabak droogt heel langzaam. Je moet de bladeren dus verwarmen om ze snel genoeg droog te krijgen. Tabaksarbeiders mochten de rijpe peulen van de pronkbonen plukken. Zij legden de bonen vervolgens op de vloer van de tabaksdrogerij om ze mee te drogen. Het was op die manier een extraatje voor het personeel.

Pronkbonen (wit bloeiende reuzen) als gipsmodel (l.) en als windscherm voor tabak in Amerongen (r.)



Rabarber

26

(Rheum rhabarbarum)

Lang voordat rabarber bekend werd als voedselgewas, was het al bekend als geneesmiddel. Uit de steel wordt al 5.000 jaar een laxeermiddel gewonnen. De Chinezen waren de eersten die de wilde plant in cultuur brachten. In eigen land wordt rabarber sinds 1900 geteeld. Omdat het een winterharde plant is die het beste presteert bij temperaturen onder de 25 graden, is het bij uitstek een gewas voor het noordwesten van Europa.

Champagnerood is van oorsprong een Kennemer rabarberras. Zo schrijft een liefhebber uit Castricum hoe zijn vader aardbeien kweekte in Beverwijk en rabarber er als bijproduct bij deed: "Eerst alleen Goliath, van die grote zure krenge, maar in latere jaren kwam het Kennemer ras

Champagne Rood onder de aandacht.

Het was minder productief, maar het gaf een veel lekkerder product!"

Champagne Rood is een matig vroeg en ook matig productief rabarberras. Het is vrij goed geschikt voor zogenoemde forcering (de teelt extreem vervroegen door planten tijdelijk naar binnen te halen), de vervroegde teelt en de normale teelt. De stelen zijn lang, vrij recht, vrij dik, sterk gootvormig en aan de achterzijde zeer sterk geribd. Van buiten zijn de stelen donkerrood. In de vervroegde en normale teelt worden de stelen naar boven groen met een rode voet. Bij forcering worden ze inwendig donkerrood, maar bij de vervroegde en normale teelt blijven ze vrij groen.

Aardbeien en rabarber gaan prima samen!



Rammenas

28

(*Raphanus sativus*)

Waar radijsjes als witte tot rode knolletjes aan de stengel van een plant groeien, is de sterk verwante rammenas meer een wortelknol. De Duitse benaming rettich is afgeleid van het Latijnse woord radix, wat wortel betekent. De relatief onbekende rammenasknollen hebben een aantal heilzame werkingen, zo willen de verhalen. Zo zou rammenas versterkend en zuiverend op je gal, lever en luchtwegen werken. Bovendien bevat rammenas magnesium wat goed zou zijn tegen spierkramp, en kalium wat eveneens goed is voor de spieren. De koolhydraten uit de rammenas zorgen op hun beurt voor langdurige energie, het hoge gehalte aan vitamine C helpt de vorming van rode bloedcellen, calcium zorgt voor sterke botten en tanden, en ijzer helpt het transport van zuurstof door het bloed. Net als radijs bevat rammenas het enzym amylase, wat een rol speelt bij de vertering van zetmeel. Daardoor laten beide groenten zich zo goed combineren met onder andere brood of rijst. Ronde Zwarte Winter is een ras dat in 1876 werd verkocht door Sluis & Groot. Het is een zwartronde knol met late rijping, die ook goed bewaarbaar is. De knol is zeer sterk van smaak. De huid is ruw, het vlees vast. Zoals de naam al zegt is deze zwarte rammenas een winterrammenassoort.



Rammenas is goed voor gal, lever, luchtwegen, spieren, botten, tanden en spijsvertering...



*Ronde zwarte winter.
De knol is zeer sterk van smaak.*

Rode biet

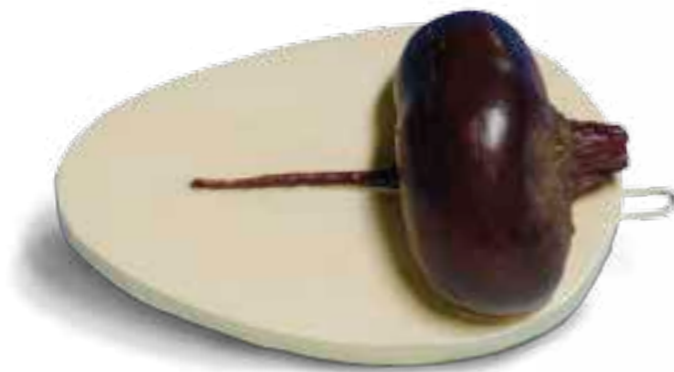
30

(Beta vulgaris)

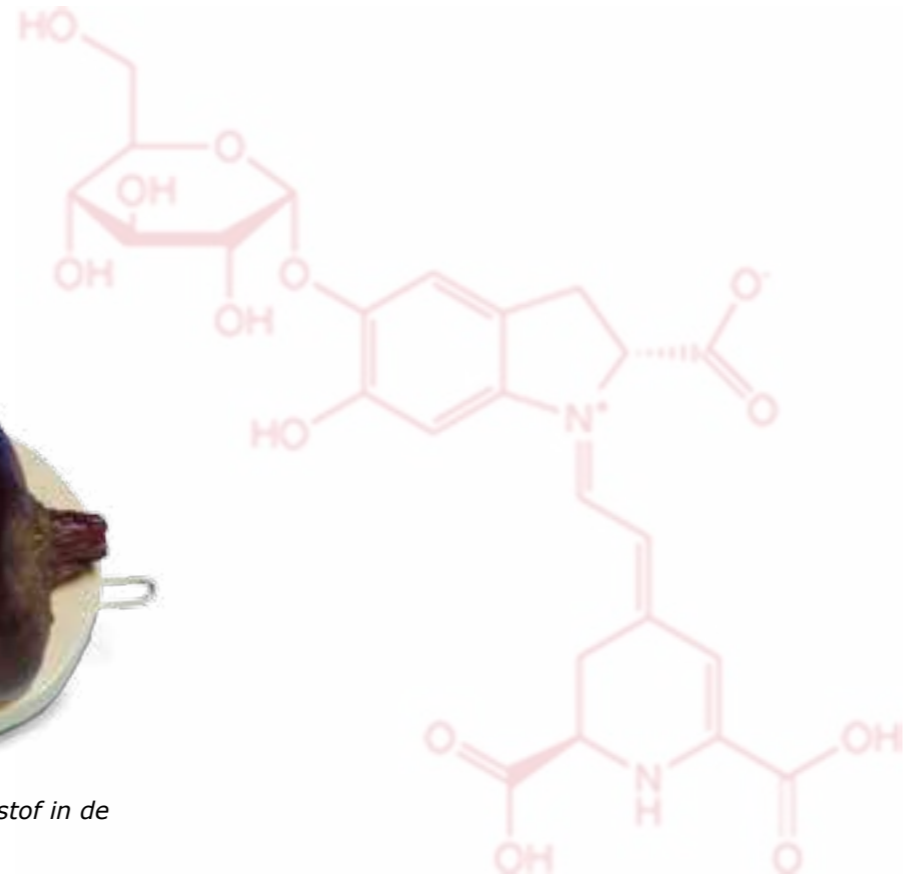
De Egyptische Platronde is een oude, bekende rode biet die al in 1887 door van Namen uit Zwijndrecht op de markt werd gebracht. De knol is, zoals de naam zegt, platronde en rood. Bij het ouder worden, wordt de biet iets geribd. Verder is deze biet vroeg en heeft hij weinig loof met bont blad. Het is een echte zomerkroot.

Rode biet is relatief goed te telen op arme grond. Dat maakte de knol vroeger haast automatisch tot een 'knol voor de armen'. Tegenwoordig is

de biet meer en meer een specialiteit. De biet is niet alleen basis voor warme groentegerechten, salades en soepen, de rode kiemplantjes van de bieten worden tegenwoordig ook gebruikt als decoratie op de borden van luxe restaurants en in de salademixen in de supermarktschappen. Daarnaast is de knol leverancier van de rode kleurstof betanine. Deze stof wordt in de voedingsmiddelenindustrie gebruikt om andere gerechten en producten te kleuren.



Betanine wordt veel gebruikt als kleurstof in de voedingsmiddelenindustrie.



De rode kiemplantjes van de bieten worden tegenwoordig ook gebruikt als decoratie.

Rode kool

32

(*Brassica oleracea*)

Wie kool zegt, zegt Langedijk. Maar liefst 60% van de Nederlandse rode koolteelt ligt in de Noord-Hollandse regio rond Langedijk. Het gebied is vooral zo geschikt door de lagere druk van de eencellige parasiet die de ziekte knolvoet veroorzaakt. In andere gebieden moet een veel strakkere teeltwisseling worden aangehouden om knolvoet onder de duim te houden.

Behalve als traditionele wintergroente in de keuken, heeft de rode kool ook zijn weg gevonden naar het laboratorium. De kleurstof cyanidine kan worden gebruikt als indicator van de zuurgraad: in zuur (pH lager dan 7) kleurt de stof roze, neutraal is ze paars en in basische oplossingen (pH meer dan 7) wordt ze blauw, tot uiteindelijk kleurloos.

Het donkerrode koolras Langedijker Donkerrode Vroege Herfst was het meest gebruikte ras voor de vroege teelt. Het ras werd voor het eerst in 1911 door Sluis & Groot uit Enkhuizen aangeboden. De selecties variëren in vroegheid en hoeveelheid omblad. Sommige latere selecties zijn meer geschikt voor zware grond, de extreem vroege typen verlangen de beste gronden.

Het blad is sterk afstaand, iets komvormig, weinig golvend, iets gekarteld, grijsrood van kleur, met een dikke waslaag. De kool zelf is rond, vrij groot, en lichtrood van kleur. Ze barst niet gauw.

Langedijk is kool!



Spruitkool

34

(*Brassica oleracea*)

In het spraakgebruik hebben spruitjes de wind niet mee. 'Spruitjeslucht' wordt figuurlijk gebruikt voor een sfeer van bekrompenheid. En ook in letterlijke zin is de spruitjeslucht niet per se aangenaam.

Net als andere koolsoorten bevatten spruitjes relatief veel zwavel. Tijdens het koken wordt dat omgezet tot onder andere H_2S . Dat stinkende gas kun je binden door een ui of een beetje melk mee te koken met de kool.

Spruitkool is waarschijnlijk ontstaan uit voederkool, waarbij de balans in de aanmaak van groeistoffen is verschoven. Het accent van de koolvorming ligt bij dit gewas in de bladoksel, terwijl tegelijkertijd de vorming in de top wordt onderdrukt. De eerste exemplaren zijn in België gevonden. In het Engels heet deze groente nog steeds Brussels sprouts.

Het Belgisch assortiment, en later ook het Nederlandse, bestond vooral uit zogenoemde tuindersselecties. Die selecties waren vrij heterogeen, maar aan hun type toch goed herkenbaar. Deze selecties zijn uiteindelijk ook op de Beschrijvende Rassenlijst voor Groentegewassen terechtgekomen.

Het ras Brusselsche Spruitkool, ook wel Roosjeskool genoemd, is een vroege, niet winterharde spruitkool die al in 1852 door van Rooijen op de Nederlandse markt werd gebracht. Het is een lage plant met sterk gebobbeld, komvormig, lichtgroen blad en vrij korte, groene bladstelen. De kop ligt vrij vlak. De spruiten zijn dicht geschakeld, langwerpig, vrij groot, los en open.



Het accent van de koolvorming ligt bij dit gewas in de bladoksel, terwijl tegelijkertijd de vorming in de top wordt onderdrukt.



Tomaat

36

(*Solanum lycopersicum*)

De giftige planten uit het geslacht nachtschade brengen een aantal populaire groenten voort. Naast de aardappel en de aubergine is de tomaat één van de bekendste. Er zijn veel verhalen omtrent de eerste tomaten en hun herkomst. Eén van de oudste rassen in Nederland is de Pomme D'Amour Rood, ook bekend als Grootte Roode. Dit ras werd al in 1875 aangeboden door Groenewegen en Co. uit Amsterdam. Het is één van de tomaten uit de Europese koloniale tijd. De oorsprong ligt op de Canarische eilanden, waar het meer dan een eeuw geïsoleerd heeft gegroeid. De vrucht van dit 'liefdesappeltje' is rood en rond, de plant een hoge zelftopper.

Na de introductie van de tomaat in Europa werd hij ook al snel in Nederland gekweekt; al was het in eerste instantie niet om te eten maar voor de sier. De Nederlanders dachten toen nog dat tomaten, net als de moederplant, giftig waren. In zekere zin klopt dat ook, want in groene, onrijpe tomaten zit nog de giftige stof tomatine. Tijdens de rijping, en ook tijdens koken, verdwijnt dit.

De Zuid-Europeanen waren de eersten die de tomaten ook op het menu zetten. Zij noemden ze pommes d'amour, liefdesappels, vanwege de vermeende zinnenprikkende eigenschappen. In Nederland werd dit verbasterd tot 'pontamoers' of 'pondemoers'. Een andere bijnaam komt van de gele kleur die bij sommige varianten voorkomt: 'gouden appel'. De vertaling naar het Italiaans pomo d'oro, verklaart de huidige Italiaanse naam voor tomaat.



Gipsmodel van een vleestomaat. Uit het museum Saet en Cruyt.



Tuinboon

38

(Vicia faba)

Tuinboonrassen kun je in twee groepen indelen. De rassen die na het koken bruin worden smaken doorgaans wat bitter. De navel van de boon is meestal geel of wit en de bloemen zijn bont gekleurd. Onder de 'bruinkokers' zijn ook bonen met een zwarte navel. In sommige dialecten worden die daarom 'boerentenen' genoemd. De tweede groep blijft na het koken blank tot lichtgroen. Deze bonen missen de typische, wat bittere tuinbonensmaak. De bloemen van deze rassen zijn wit. In Nederland was de tuinboon tot ver na de Middeleeuwen één van de belangrijkste voedingsgewassen. Sperciebonen verschenen pas later op het toneel, waardoor de tuinboon samen

met de erwt de belangrijkste leverancier was van plantaardige eiwitten. De Oldambster Wierdeboon is een tuinboon die vroeger werd gebruikt voor het gerecht 'Grunneger mollebonen'. Dat is een ouderwetse 'Groningse snack' die wordt gemaakt door de bonen te drogen tegen het moment van kiemen, en ze vervolgens te poffen in de 'mol'. Een 'mol' is een type wok, wat de oorsprong van het gerecht verradt. Het recept voor mollebonen komt waarschijnlijk uit Indonesië. Nu is de identiteit van de molleboon zo sterk verweven met die van Groningen, dat de inwoners van de stad ook wel Mollebonen genoemd worden.



Over Groninger Mollenbonen worden zelfs liedjes gemaakt.



De tuinboon: de voorganger van de spercieboon in ons dieet.

Witlof

40

(Cichorium intybus)

De cultuuroverste van de Plantentuin in Brussel, Frans Breziers, ontwikkelde rond 1850 voor het eerst witte kropvorming op de wortelen van cichoreiwortels. Duisternis, warmte en vocht waren – en zijn – de sleutels. De witte bladeren ontstaan doordat er geen licht tot de plant doordringt. Zonder daglicht produceert de plant geen bladgroen. Het 'wit loof' werd voor het eerst in 1867 op de Brusselse markt verkocht en in de Parijse Hallen in 1883. De kropen werden in de loop van de tijd groter en vaster door verbetering van de teelttechniek en door veredeling. Witlof bleek een succes. Steeds meer landbouwers

rond Brussel en Leuven gingen dan ook over op de teelt van deze groente. In de eerste helft van vorige eeuw zorgde het 'witte goud' zelfs voor een grote agrarische rijkdom. Brussels Witloof is een oud ras, daterend van eind negentiende eeuw. Het heeft breed en gaaf blad en is aan de toppen groen van kleur. De krop is wit, slank en vast met brede uitlopers. Het gewone witlof is vroeger dan het meilof en het is geschikt om geforceerd te worden. Brussels witloof is ook bekend als Brussels Witlof, Dikkop, Extra Dikkop, Kropsuikerijlof, Vlaamsche Suikerrij, Edellof of Mechelse Middelvroege.



Witlo(o)f is een Belgische uitvinding.



De Plantentuin van Brussel waar de witlof werd ontwikkeld staat nu in Meise.

Witte kool

42

(Brassica oleracea)

Het witte koolras Blauwrandkapper kent de nodige synoniemen: Blauwkop, Witte winterkool, of Kapper met blauwe randen. 'Kapper' verwijst naar een vale kleur. Het is een verbastering van 'capucijner' en slaat op de kleur van de pijen van monniken. Vreemd genoeg is de kool bepaald niet vaal. Integendeel.

De Blauwrandkapper is een heel oud witte koollandras. Het is in heel West-Europa geteeld onder synoniemen als Bleu de Pontoise, January King en Blaugrüner Winter. In Zwitserland werd het geteeld onder een verbastering van de Franse naam. Alleen de Engelsen zijn het ras op grote

schaal trouw gebleven. Het komt daar in de handel in diverse selecties voor. In Nederland werd het nog het langst geteeld in de Betuwe. Het is een platte kool met relatief kleine pit. De smaak is zoet en de structuur is fijn. Het blad is iets 'gesavoid' (gebobbeld). De Blauwrandkapper neemt dan ook een tussenpositie in tussen de savooiekool en de witte kool waar de meeste kwekers deze kool toe rekenen. Het blad laat veel – bepaald niet vaal! – paars-blauw anthocyaan zien bij grote lichtintensiteit en bij kou. Het ras is uitzonderlijk winterhard. Voor herfststeelt moet in maart worden gezaaid, voor winter- en voorjaarssoogst in mei.



Witte kool wordt meer en meer verwerkt in groentemengsels en salades.



Het kleurrijke blad van de Blauwrandkapper.

Wortel

44

(Daucus carota)

Waar anders dan uit Nederland komt de oranje peen! Paarse penen, met veel anthocyaan, waren bekend in Europa tot het begin van de twintigste eeuw. Gele rassen werden vroeger veel gegeten als winterkost. Witte rassen werden gedurende de achttiende en negentiende eeuw soms voor menselijke consumptie gebruikt, maar meestal als veevoer. De oranje, caroteenrijke rassen zijn nu verreweg het belangrijkste voor de menselijke consumptie.

In Nederland werden al in de veertiende eeuw wortelen geteeld, met name de gele wortel, zo laten schilderijen uit die tijd zien. De eerste oranje wortelen dateren uit de zeventiende eeuw. Het is niet bekend waarom de voorkeur veranderde naar oranje wortelen, maar in ieder geval betekende

dit een rijke bron aan vitamine A. Het ras Lange Roode is waarschijnlijk vroeg in de zeventiende eeuw door Nederlandse tuinders geselecteerd. De verdere selectie van de oranje varianten vond plaats in Noordwest Europa en in de Verenigde Staten van Amerika.

In catalogi uit de negentiende eeuw zien we veelvuldig verbeterde selecties van de Lange Roode. Uit de vele lokale namen voor de selecties – Lange Hoornse, Lange Leidse, Nijmeegse, Lange Frankfurter, Brunswijker – kun je opmaken dat veel boeren en tuinders aan het ras hebben gewerkt. Waarschijnlijk was verbetering van de oranje kleur een belangrijk doel. Daarnaast werd de wortel slanker, kreeg hij een gladder oppervlak en werd hij beter gevuld.



De Lange Flakkeese is rond 5 december ook vaak in kinderschoenen te vinden...



Index

- 3** Inleiding
- 6** Aardappel
- 8** Aardbei
- 10** Asperge
- 12** Boon
- 14** Erwt
- 16** Knolraap
- 18** Komkommer
- 20** Meloen
- 22** Peper
- 24** Pronkboon
- 26** Rabarber
- 28** Rammenas
- 30** Rode biet
- 32** Rode kool
- 34** Spruitkool
- 36** Tomaat
- 38** Tuinboon
- 40** Witlof
- 42** Witte kool
- 44** Wortel

Colofon

Voor deze brochure werd dankbaar gebruik gemaakt van de volgende bronnen:

Ruurd Walrecht
Jaap Vlaming
Werkverband Friese Rassen
Groot Warmoezeniers Handboek, T.F. Uilkens, 1855.
Wikipedia

Redactie

Sierd Zijlstra (samensteller Oranje Lijst)
Lau Simonse (samensteller Oranje Lijst)
Noortje Bas
Chris Kik
Bert Visser
Rob Buiten (eindredactie)

Ontwerp

Neo & Co, Velp

Nadere informatie

www.oranjelijst.nl
oranjelijst@wur.nl
T 0317 480884

CGN
Postbus 16
6700 AA Wageningen

Het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland is een onafhankelijke onderzoekseenheid van Wageningen Universiteit en Researchcentrum, die de Nederlandse overheid ten dienste staat bij de uitvoering van haar wettelijke taken.

Bronvermelding

Toestemming voor reproductie van foto's is verkregen van:

Aardappelhof (pagina 1), Biovita (pagina 28), Centrum voor Genetische Bronnen, Nederland (pagina 19, 33, 37, 43), David Cavagnaro, Seed Savers Exchange (pagina 45), dieetnootmelk.wordpress.com (pagina 27), Marlen Arkesteijn (pagina 13), Museum Saet & Cruyt (pagina 5, 14, 16, 19, 24, 30, 36, 47), Shanour Moens (pagina 33), Shutterstock (omslag, pagina 9, 15, 18, 29, 31, 32, 32, 35, 37, 39, 40, 42, 44), Sumar in beeld (pagina 7), Utrechtseheuvelrug.punt.nl (pagina 25), Westlands Museum (pagina 21).

Hiervoor onze erkentelijkheid.

De makers van dit boekje hebben zich maximaal ingespannen om alle rechthebbenden van het gebruikte beeldmateriaal te achterhalen. Als u van mening bent dat u rechten kunt doen gelden, neemt u dan contact op met oranjelijst@wur.nl.





Onze missie

CGN draagt bij aan behoud en duurzaam gebruik van genetische bronnen van gewassen, dieren en bomen, en daarmee aan voedselzekerheid, een meer duurzame productie, ontwikkeling van het platteland en het behoud van ons cultureel erfgoed.



WAGENINGEN UR

For quality of life
