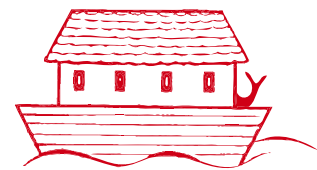


SINT-JANSROGGE,

de wonderbaarlijke roggevermenigvuldiging



RENÉ ZANDERINK, VOORZITTER ARK VAN DE SMAAK

Sint-Jansrogge is niet alleen een roggevariant, maar ook onderdeel van een landbouwsysteem, de eeuwige roggeteelt, en onderdeel van een apart ecosysteem met bijvoorbeeld roggelelie en korenbloemen.

Bij eeuwige roggeteelt kan de rogge drie tot vier jaar op dezelfde akker verbouwd worden, mogelijk door samenwerking met symbiotische (samenwerkende) schimmels aan het wortelstelsel, de zogenaamde *mycorrhiza*. In 2005 was er nog maar één persoon in Nederland die Sint-Jansrogge op het veld had: Ruurd Walrecht van de Oerakker in Veenhuizen. Eind 2005 werd een zak van tachtig kilo 'geleend' door Piet van de Sand uit Noordoost-Groningen. Na het vertrek in 2006 van Ruurd Walrecht naar Zweden dook deze zak weer op, en haalden diverse telers uit geheel Nederland een zakje van één kilo uit die grote zak. Onder die telers waren onder andere Loek Hilgers uit Noord-Brabant (www.deoerakker.nl), Willy Gooiker uit Overijssel (www.biogodico.nl) en ondergetekende namens Mariënwaerd. We hebben de Sint-Jansrogge vermeerderd en er roggebier, roggebrood en roggekoecken van gemaakt.

Op tientallen plekken in Nederland wordt nu, zeven jaar later, gewerkt met Sint-Jansrogge, nageslacht van die ene zak uit Noordoost-Groningen. In 2011 werd de Sint-Jansrogge als eerste graan in de Ark van de Smaak opgenomen. Afgelopen jaar zijn naast rogge, ook haver, tarwe en gerst opgenomen in de Oranje Lijst, die informatie bevat over oude rassen samengebracht door het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN). Inmiddels is er een werkgroep oergranen werkzaam binnen het Netwerk Eeuwig Moes, binnenkort kunt u hierover meer lezen op www.deoerakker.nl onder de 'knop' De Bekoring.

Ook Bouwe Ruiters bij de Borg Verhildersum werkt met Sint-Jansrogge (www.landbouwe.nl) en maakt er een sintjansroggebol van. Vrienden van de Larense Eng in het Gooi vroegen ons welke graansoort het best in hun gemeente op de zandgrond zou passen. Ik wees hen toen op de aanwezigheid van een Sint-Janskerk in hun gemeente en hun Sint-Jansprocessie en de link met Sint-Jansrogge was gelegd. Ook hier werd er een heerlijk sintjansroggebier van gebrouwen.

Dit is een deel uit een artikel over fruit, groenten en granen in de Ark van de Smaak. René Zanderink legt daarin uit waarom de Ark er eigenlijk weinig mee doet. U vindt het artikel in de rubriek **De Dépendance** op www.slowfood.nl.