Piet Hoekstra, uit St. Jacobiparochie gelegen in het Noordwest Friese Waddenkustgebied, is al bijna 50 jaar boer. Pootgoed, uien, bieten, vlas. Een leven van hard werken en weinig tijd voor andere dingen. Dat vindt Hoekstra op zich niet erg, want z'n werk is zijn hobby. "Ik ben niet van de sport, ja een enkele keer naar Heerenveen is mooi zat." En hij mag in zijn spaarzame vrije tijd graag aan landbouwmachines sleutelen. Maar er is één ding waar hij met liefde al zijn tijd insteekt: het telen van de bijna uitgestorven Kollumer Zoete Erwt.

De herrijzenis van een grauwe erwt

Het is 2005 als de gemeente waar Hoekstra woont haar 500-jarig bestaan viert. Ter ere van die gebeurtenis worden alle 50 gewassen die in die 500 jaar zijn verbouwd, opnieuw gezaaid. En zo raakt Hoekstra betrokken bij het Kenniscentrum Oude Gewassen in Friesland. Tijdens die viering brengt ene Jan van der Velde uit Kollum erwten mee die hij teelt in zijn achtertuin 'om ook eens te proberen'. Zo krijgt Hoekstra een zestal erwten in handen die hij begint te vermeerderen. 6 erwten werden er 600. En na enige tijd haalt Hoekstra 2 ton van een hectare.

"Vroeger werd dit sterke ras veel gegeten, maar het is langzaamaan verdrongen door de kapucijner die een veel hogere opbrengst per hectare oplevert. Dan is de keus snel gemaakt." Volgens Hoekstra is de smaak van 'zijn' erwt veel lekkerder, zoeter. Alleen heeft de erwt speciale aandacht nodig. Hij is gevoelig voor vocht en heeft dan de neiging om al in de peul te gaan kiemen.

Hoekstra teelt de erwt nu bijna 10 jaar toch geeft hij aan dat het nog steeds een hobby is. "Er moet nog steeds geld bij, in plaats van dat het wat oplevert. Maar het blijft mooi om te doen, er zit ontwikkeling in het product en de vraag wordt groter." Een belangrijke ontwikkeling is dat Hoekstra het droog- en bewaarproces goed in de vingers heeft. Voorheen kon het voorkomen dat er van een oogst een groot deel verloren ging. En de 'keten' wordt uitgebreid. Collega Jaap de Jong uit Oosterbierum teelt de erwt ook, deels heeft dat ook te maken met risicospreiding. De firma Greydanus verhandelt de verpakte, gedroogde erwten en Hoekstra werkt sinds kort samen met Earlik Ite Fryslân aan de verwerking van de Kollumer Zoete Erwt in kant-en-klare maaltijden. Die liggen sinds begin dit jaar in een aantal Friese supermarkten.

Omdat de Kollumer Zoete Erwt geteeld wordt in het Noordwest Friese Waddenkustgebied dragen de erwten en de kant-en-klare maaltijden het Waddengoudkeurmerk. Zo is een ouderwetse erwt opeens een een erkend streekproduct. En dat met dank aan een stel 'hobbyisten'!

Hoekstra is klaar voor de volgende stap. "De erwt heeft behalve zijn smaak ook zijn oersterke karakter mee. Het is een gewas dat zich uitstekend leent voor de biologische teelt, daarin heeft hij zich zeker bewezen. En laat het nu zo zijn dat er in de biologische sector nog maar weinig peulvruchten geteeld worden." Maar ook het buitenland lonkt. Eens voorzichtig over de grenzen kijken ziet Hoekstra wel zitten. Laat de aanvragen maar komen...

Recept voor Kollumer

Zoete Erwtensoep

- Erwtensoep van Kollumer Zoete Erwten
- 400 gr. Kollumer Zoete Erwten
- 2 l. water 2 speklapjes
- 2 verse worstjes 1 winterwortel
- 1 grote ui bouillontabletten
- zout en peper

De erwten 1 nacht weken in het water. De volgende dag de erwten in het weekwater koken met alle andere ingrediënten. Minstens 3 uur zachtjes laten koken, en daarna spek en worst eruit halen. De rest met een blender of staafmixer fijnmaken en daarna zeven. Het kan ook door een roerzeef. Door het zeven krijgt de soep een fijne, zachte structuur. Dan spek en worst kleinsnijden, toevoegen en het geheel eventueel op smaak brengen met peper en zout.

Eet smakelijk!

Griet Hoekstra-Hoitsma uit Sint-Jacobiparochie