

Op de bres voor bijzondere aardappelen



FOTO DDE VIER PARMENTIERS

Sinds we aardappelen zijn gaan eten, zijn talloze rassen in allerlei smaken, kleuren en vormen ontstaan. Maar in de winkel is bar weinig terug te vinden van die grote verscheidenheid. De pieper lijkt tot een anonieme, saaie knol verworpen. Doodzonde, vinden Jan Klaver, Krispijn van den Dries en de aardappelfanatenclub van Erwin Westers, Gert Noordhoff, Jan Dirk Gardenier en Erik Wong. Zij zijn verschillende telers die zich elk op hun eigen manier het lot van de aardappel aantrekken en daarom bijzondere rassen verbouwen.

door **Marianne Fischer**, convivium Amsterdam

De Aardappelhof – een schatkamer vol verscheidenheid

Mocht een aardappelgen bestaan, dan moet Jan Klaver van de Aardappelhof in Medemblik het wel hebben. Al zijn hele leven verbouwt hij het aardgewas, onvermoeibaar en toegewijd, net als zijn vader vóór hem. Op zijn akkers gedijt dan ook de fameuze Opperdoezer Ronde, het enige Nederlandse ras met een beschermde oorsprongsbenaming. Een vrij vaste en toch vol romige aardappel, ongeëvenaard en niet weg te denken uit zijn keuken, zegt hij terwijl vervoering uit zijn woorden klinkt. Maar alle liefde ten spijt, ook Klaver heeft soms trek in een andere pieper. Zoekend naar een Opperdoezer-waardige variatie liep hij echter tevergeefs de groenteschappen af – niets kon zijn verwende smaakpapillen bekoren. En zo kwam het dat hij zelf bijzondere rassen ging telen, voor eigen gebruik en voor de fijnproevers in het land.

Omdat Klaver naast expliciete, goede smaak ook het behoud van culinair erfgoed na aan het hart ligt, speurde hij

binnen- en buitenland af naar vooral oude rassen die nauwelijks in supermarkten verkrijgbaar zijn. Van de zestig vondsten die hij op proef in de West-Friese zavelgrond pootte, bleek de helft aan zijn hoge eisen te voldoen. Een schatkamer vol verscheidenheid is zo ontstaan, met de zeldzame pracht van aardappelen als de Arran Victory, een Schotse blauw geschilderde, die haar naam aan de vredesvreugde na de Eerste Wereldoorlog dankt, en van de exclusieve La Bonotte van het Franse eiland Noirmoutier, de duurste aardappel ter wereld. Of wat te denken van het Woudgeeltje, dat al rond 1800 in Friesland werd geplant. Nog niet zo lang geleden is het herontdekt; net als de bijna uitgestorven Noorderling, die wellicht alleen nog op De Aardappelhof voor de handel wordt geteeld.

Grote winkelketens zien geen brood in diversiteit, zegt Klaver, en ook de belangstelling van de horeca stelt teleur; die beschouwt de aardappel nog al te vaak als vulproduct. Maar concessies doet hij daarom niet, want de liefde voor de bijzondere pieper zit te diep in zijn genen.



Telen met Shakespeare – een BioRomeo gaat voor wild

Oud of nieuw? Voor Krispijn van den Dries doet de leeftijd van een aardappelras er niet echt toe. De jonge agrariër, gezicht van het telersamenwerkingsverband BioRomeo, Groenteclub-leverancier en bekend van zijn spraakmakende aardappelstortactie een kleine drie jaar geleden op de Dam in Amsterdam is gefascineerd door 'onorthodoxe' aardappelrassen.

Op het familiebedrijf bij Ens in de Noordoostpolder verbouwt de eigengeide Demeter-boer daarom naast bekendere ook vijf 'wilde' rassen, Violette, Rode Emmalie, Anoé, Cherie en Mayan Twilight geheten. Allemaal officieel toegelaten cultuurgewassen; de wildheid zit 'm vooral in hun uiterlijk, dat van het geijkte aardappelmodebeeld afwijkt. Vrij klein van stuk, langwerpige gevormd, deels intens van kleur en met een karaktervolle smaak symboliseren ze de enorme verscheidenheid van hun Zuid-Amerikaanse voorouders en de veredelde nakomelingen >

FOTO'S DE AARDAPPELHOF EN KRISPIJN VAN DEN DRIES



Links: Blauwe Congo. Boven v.l.n.r.: Jan en Jan jr. Klaver, Krispijn van den Dries, woudgeeltjes. Rechtsboven Mayan Twilight.

De glorie van de Nederlandse keuken

‘Niet erwtensoep of boerenkool maar juist de kruimige aardappel is de glorie van de Nederlandse keuken,’ schreef culinair journalist Johannes van Dam in zijn bijna tien jaar geleden verschenen magnum opus *Dedikkevandam*. Niet alle informatie in het lijvige boek zou een feitentoes doorstaan, is wel gezegd, maar aan de status die hij de kruimige aardappel toekende, valt volgens mij niet te tornen. In het ‘Mehlspeisen’-minnende Zuidwest-Duitsland opgegroeid, waar de gastronomische acceptatie van de aardappel veelal bewerkelijke bereidingen vereist, liet ik de ‘Salzkartoffel’ traditiegetrouw staan ten gunste van ‘Schupfnudeln’, ‘Kartoffelpuffer’, ‘Knödel’ en aanverwanten. Maar eenmaal in Nederland aangekomen, ontdekte ik hoe puur en verrukkelijk een goede en kundig klaargemaakte kruimige aardappel kan smaken en nam de bekering haar gelukzalige loop.

En omdat het volgens Van Dam ook in menige Hollandse keuken nog wel eens aan die kundigheid wil schorten en zodoende niet alleen de immigrant gebaat is bij een korte bijles kruimige aardappel bereiden, volgt hier het kookadvies van de connaisseur: ‘met weinig water in een met doek én deksel afgesloten pan, zó, dat al het water net verdampd is als de aardappelen gaar zijn.’

daarvan. En in nog iets zijn ze anders dan de standaard pieper: Van den Dries’ wilde knollen staan al binnen de helft van de gebruikelijke kooktijd op tafel.

Deze herfst had het hoofdstedelijke publiek twee weken lang de kans om met Violette en co. naast 25 andere, minder excentrieke rassen van Nederlandse bodem kennis te maken. Aardappelambassadeur Krispijn had met collega-Romeo’s een tijdelijke *pop-up* ‘pieperboetiek’ geopend. Een drukbezocht podium voor de knol – waar geïnformeerd, gesproken en gediscussieerd werd en ook gekookt, geproefd en verkocht. Waarom? Omdat de aardappel bij onze cultuur hoort. Omdat in Nederland een grote diversiteit aan rassen bestaat, terwijl in de supermarkten slechts een bescheiden assortiment ligt. Omdat aardappelen geïmporteerd worden, terwijl Nederlandse boeren heerlijke aardappelen in voldoende hoeveelheden verbouwen en omdat met ze gestunt wordt terwijl telers een faire prijs voor hun producten horen te krijgen. Ziehier de beweegredenen van de Shakespeareaanse held.

Een kilo ‘wilde’ ging voor zo’n vier euro over de toonbank. Dat lijkt duur, maar als Krispijn over de grote inspanningen voor de relatief kleine opbrengsten vertelt, klinkt het meer naar liefdewerk oud papier. Verricht met een fikse portie liefde en passie, zoals het een echte Romeo betaamt.

De vier Parmentiers – een en al fan van de aardappel

Een stel Groningse vrienden dat zich naar de grote aardappelpromotor en –receptenschrijver Parmentier heeft vernoemd, met de leuze van de Vier Muskietiers als lijfspreuk – dat belooft wat. En wel de comeback van de aardappel, die in de verdrukking is geraakt, van ons bord verdrongen, door pasta en ander gemakvoedsel. Daarom moet hij een imagooverandering ondergaan, van die jaren vijftig spruitjeslucht worden ontdaan, aldus de hedendaagse strijdmakkers.

Erwin, Gert, Erik en Jan Dirk, in het dagelijkse leven respectievelijk bio-boer, beleidsmaker, art director en zakenman, hebben de handen ineengeslagen om de aardappel weer in de spotlights te zetten. Creativiteit en exclusiviteit zijn de sleutelwoorden van hun missie, en daar horen een hippe presentatie en chique woorden bij. Ze noemen hun initiatief dan



De ‘communistische’ Sarpo Mira.

ook Aardappelhuis en tonen hun nieuwe collectie – de in kleine oplagen in het Groningse Hoornhuizen geteelde oogst – in een *fullcolour sample book*. Veel buitenkant, ja, maar die is functioneel en dient de Parmentiers juist om de aandacht op de fraaie inhoud van hun selecte assortiment te vestigen: aardappelrassen met een bijzondere smaak, een bekoorlijk uiterlijk én een verhaal. Want een aardappel is meer dan alleen de kookeigenschap vast of kruimig; het gewas draagt kenmerken van een land en zijn cultuur in zich en getuigt van de geest van een tijdperk. De Hongaarse Sarpo Mira bijvoorbeeld, achter het IJzeren Gordijn ontstaan – ‘je zou het een communistische aardappel kunnen noemen,’ zegt Parmentier Gert. Het Oostblok wilde niet afhankelijk zijn van ‘onze’ bestrijdingsmiddelen, ene professor Sarpo deed zijn best *et voilà*: een superresistent en ook nog lekker ras was ontstaan. Niet plat te krijgen volgens Gert.

Klinkt leuk, die Parmentiers, maar wat zijn het nou echt? Romantische avonturiers of gewiekste *marketeers*? – Niet óf, óf, maar allebei, en voeg er idealisten nog aan toe. Omdat ze niet alleen het verhaal van de aardappel vertellen, maar ook iets terug willen geven aan hun streek: trots op het goede product. Met een slim concept en vereende krachten. Één voor allen, allen voor één.

Voor verkoopinformatie zie:

www.aardappelhof.nl, www.bioromeo.nl,
www.devierparmentiers.nl.



FOTO'S DDE VIER PARMENTIERS