

A photograph of a field of orange flowers, likely calendula, with several people working in it. The scene is outdoors, with trees in the background and a cloudy sky. The text 'DYNAMISCH PORTRET' is overlaid at the top.

D Y N A M I S C H P O R T R E T

Kruidenkwekerij Het Blauwe Huis

'Teelt in levende grond is een voorwaarde voor goede kwaliteit'

2016-6 november 3



Specerijen-, kruiden- en theemengsels, bouillonpoeder, knoflook- en kruidenzout. Vermoedelijk heeft elke lezer van dit artikel wel eens iets van Het Blauwe Huis geproefd. De kruidenwekerij in Ruinerwold is ruim 35 jaar in ontwikkeling en blijft vernieuwen. *Tekst: Marten Nico Bierman, BD-wijnboer en aspirant bestuurslid van de BD-Vereniging, Foto's: Marten Nico Bierman en Het Blauwe Huis*

Het is nog wat regenachtig als ik 's ochtends aankom bij Het Blauwe Huis, dat verscholen ligt tussen de vaarten en landerijen van zuidelijk Drenthe. Als ik de auto in de berm heb gezet en het bruggetje over ga, ruik ik het meteen: hier staan kruiden. En niet zo'n beetje ook! Ondanks het vochtige weer komen de aroma's me tegemoet. En dan zie ik ze ook, overal. In geschoffelde bedden, in kleine perceeltjes, in kassen van glas en plastic en op wilde stukken. Het huis loop ik voorbij, want in de verte zijn mensen bezig op het land, daar moet ik zijn. Ik stel me voor aan Teun van Dijk, de tuinder van Het Blauwe Huis, en Ivan Oosterhof, die hem helpt. Zij zijn druk bezig met het oogsten van Alant, een geneeskrachtige wortel.

Jan-Kees Luierink geeft uitleg over snijden en verwerken van de geneeskrachtige wortel alant. Links staat Teun van Dijk.

Omgangsvorm met onkruid

Het weer klaart op, de zon komt af en toe door. Teun, die alweer drie seizoenen op Het Blauwe Huis werkt, neemt me mee door de tuinderij. Er is 5 hectare grond die al lange tijd wordt gebruikt, en nog eens 6 hectare in omschakeling. De tuinderij is opgedeeld in percelen. Sommigen daarvan zijn ingericht voor tuinbouw in rijen, andere zijn geplaveid en er staan potten of kratten, op weer andere staat een kas. Een deel van de grond is in rust en ligt braak. Een grote verscheidenheid dus.

Teun laat me van alles zien, ruiken en proeven: vrouwenmantel en apothekersroos in de open lucht, kervel uit de kas, en ook de *Zanthoxylum simulans*. Dat is een boom waarvan de zaden gebruikt worden voor sechuan peper. De smaak is pittig en ik merk ook de verdovende werking op mond en lippen. Ondanks de peper-verdoving komt het gesprek op gang. We beginnen bij de basis, de bodem. De grond is venig met een klein beetje zand. De meeste percelen van Het Blauwe Huis liggen laag en met het riviertje de Wold Aa dat langs stroomt, is er aan water geen gebrek. Door het vocht groeien niet alleen de gewilde kruiden voorspoedig, ook de kruiden die wat minder welkom zijn gedijen goed. Schoffelen en wieden is een groot deel van het dagelijkse werk.

Teun geeft aan dat er in principe wel ruimte is voor planten die hij niet graag in de bedden heeft staan. Ook onkruid mag bestaan. Want feitelijk brengen wij mensen het verschil aan tussen 'productiegewas' en 'onkruid'. De natuur laat gewoon planten groeien, daar waar de omstandigheden ernaar zijn. Als wij dus iets wel of niet willen, dan moeten wij (en niet de natuur) daar wat mee. Teun doet dat door aandacht te besteden aan plekken waar onkruiden geen probleem vormen. Dat zijn plekken die hij het onkruid als het ware aanbiedt. "Het hoort erbij dus hier mag het groeien, liever niet in de bedden want daar ben ik bezig." Zijn ervaring met deze benadering is positief. "Hoewel ik ook nog steeds moet schoffelen", zegt hij lachend, "maar het is niet zo'n strijd meer, het is een omgangsvorm geworden."

We praten door over nieuwe ontwikkelingen, zoals schoffelrobots. Die zouden veel werk uit handen kunnen nemen en worden steeds betaalbaarder. Wel of niet toepassen wordt daarmee dus een keuze. Ik vraag Teun of – en hoe – hij deze keuze wil maken. "Als ik schoffel", vertelt hij, "dan kijk ik naar de planten. Ik bepaal steeds of ik iets weghaal of laat staan. Soms zit er iets tussen dat we nog nodig hebben. Regelmatig komt er bij het schoffelwerk dus basismateriaal tevoorschijn voor versterking van ons assortiment." Schoffelen draagt dus bij aan de verbinding tussen de boer, de grond en het product. Deze omgang met diversiteit is onmogelijk voor een robot, die kan alleen onderscheid maken tussen 'gewenst' en 'de rest'. Ook is er specialistische (dure) kennis nodig is om de schoffelrobot operationeel te houden. Toch is Teun blij met de ontwikkeling van de schoffelrobots,

omdat daardoor elders veel minder gif gebruikt zal gaan worden.

Paardenttractie

Welke vernieuwingen verwacht Teun dan wel door te voeren? Glimlachend loopt hij naar de paardenstal en laat mij trots de dieren zien. Hun vacht glanst, ze komen nieuwsgierig aanlopen en snuffelen rustig aan mijn uitgestoken hand. Bij de stal staan verschillende werktuigen die door de paarden getrokken kunnen worden. Keer-, wentel- en schijvenploegen, eggen, van alles. "Ik werk nu aan aanpassingen, zodat ook precisiewerktuigen, zoals torsiewieders, achter de paarden gebruikt kunnen worden."

Hoezo is dit vernieuwing, vraag ik. Dit is toch terug naar vroeger?! Teun schetst: "Nu gebruik ik voor veel klussen de trekker. Die rijdt heel veel heen en weer en veroorzaakt daardoor bodem-verdichting. Dit is veel minder met paardenttractie. Een trekker gebruikt ook diesel en die is niet gratis. Ook als het plantaardig geproduceerd wordt, blijft dieselolie een serieuze post. Op zeker moment gaat het bij elkaar teveel kosten. Om straks nog voordeel te halen uit het gebruik van een trekker, moet ik het areaal vergroten en het assortiment verkleinen. En dat spoort niet met onze productiestrategie: wij willen een heel breed assortiment van zeer veel verschillende kruiden in kleine volumes." Ik luister met toenemende interesse, want hier is duidelijk over nagedacht. Teun vervolgt: "Door met paarden te werken kunnen we rustig groeien, zonder dat de productiekosten te veel stijgen."



Het Blauwe Huis
Buitenhuiserweg 19
Ruinerwold
0522-481827
hetblauwehuiskruiden.nl

Teelten: te veel om op te noemen, zeer breed assortiment

Vee: vier paarden en een paar koeien

Oppervlak: 5 hectare van oorsprong, 6 hectare is onlangs verworven en nu in omschakeling (Stichting Het Blauwe Huis is eigenaar van grond en gebouwen, en verpacht die aan Het Blauwe Huis BV)

Arbeid: 9 vaste medewerkers, daarnaast meer dan 20 mensen die op een zaterdag of ander tijdstip meewerken

Afzet: De meeste producten gaan naar natuurvoedingswinkels in Nederland, via de groothandel of direct. Verder gaat er veel naar verwerkers van biologische producten en is er wat export.

Samenwerkingsverband: met een nabij veehouderijbedrijf voor de mest en verder voor het inscharen van vee en uitwisseling van hand- en spandiensten

Geschiedenis: In 1977 startte Trees Boeke met Het Blauwe Huis in Ruinerwold. Al snel kwam landbouwingenieur Jan-Kees Luijck als mede-ondernemer in het bedrijf. In 1991 is Stichting Het Blauwe Huis opgericht, die het onroerend goed beheert en de sociale omgeving van het bedrijf verzorgt. Sinds twee jaar is het Blauwe Huis een BV en is Tijlbert Vink directeur van zowel l'Herbier du Diois als van het Blauwe Huis. Daarmee is de samenwerking van de twee bedrijven in zijn persoon verenigd en is de instandhouding van het brede assortiment gegarandeerd.

De plant laten groeien naar zijn aard

Die rustige groei is ook belangrijk voor Jan-Kees Luijck, vanaf het allereerste begin (ruim 35 jaar geleden) betrokken bij Het Blauwe Huis en één van de leiders. Hij heeft zeewolf klaargemaakt voor de lunch. Terwijl we eten vertelt hij over zijn visie op het bedrijf. "Hier in het noorden, in Nederland, is de productie van bijvoorbeeld mediterrane planten als tijm en lavendel heel lastig. Als je tenminste hoge kwaliteit nastreeft zoals wij doen. Onze tijm en lavendel komen dus uit Zuid-Frankrijk, waar ze onder de hoede van Tijlbert Vink (van kruidenbedrijf l'Herbier du Diois) goed tot hun recht kunnen komen. Voor de apothekersroos en de lavas is het juist omgekeerd. Die doen het hier weer goed. Zo is er door ons steeds gestuurd op productie daar waar deze het beste past."

"Door de uitbreiding van het areaal krijgen we nu ook ruimte om te groeien", gaat Jan-Kees verder. "We hebben een uitgebreid assortiment, heermoes, guldenroede, basilicum, goudbloem, ga zo maar door. De vraag naar onze producten neemt toe. En zolang we onze kwaliteit kunnen blijven garanderen is er geen reden om niet wat groter te worden. Daarom besteden we aandacht aan ontwikkelingen die onze groei kunnen ondersteunen, zoals de verbetering van de gebouwen, de drogerij en andere machinerie."

Daarnaast vindt Jan-Kees ook de persoonlijke ontwikkeling van de mensen belangrijk. Samen met de vruchtbaarheid van de grond vormen zij namelijk de basis van het bedrijf. Zo komen we terug bij het fundament van groei, namelijk de kwaliteit van de bodem waarop geteeld wordt. Jan-Kees geeft aan dat hij de teelt in 'echte' grond als voorwaarde ziet voor de kwaliteit van een product: "Als je maar een deel van de aarde aan de plant ter beschikking stelt, bijvoorbeeld door op steenwol of



D Y N A M I S C H P O R T R E T

ander substraat te telen, dan ontwikkelt zich ook maar een deel van de kwaliteiten. Er ontstaat een onvolledig product. Het ziet er wel uit als een geheel, maar het is het niet. In de levende bodem maakt de plant verbinding met zijn niet-materiële oorsprong en de krachten waardoor de plant naar zijn geaardheid kan uitgroeien tot een volwaardig voedingsgewas."

In de benen! Kijk bij elkaar!

Na het eten loop ik met Jan-Kees de tuin in. Ik praat met hem verder over de ontwikkelingen in het biodynamische werkgebied. Terwijl we zijn lievelingsplanten bekijken – op dit moment bananen, maar ook wijnruit- en gembergewassen draagt hij een warm hart toe – vertelt hij: "De basis van de BD-beweging is goed, maar het kan wel beter. We mogen best wat meer naar buiten treden en daarbij een positieve kijk stimuleren. In Dynamisch Perspectief werkt de aandacht voor bijvoorbeeld *BD-jong of Het ideale bedrijf van ...* heel goed, daar moeten we eigenlijk meer van hebben: vooruit kijkend, enthousiast, hoopvol en ook met fantasie. Dat vereist moed. We vinden het moeilijk om op onszelf te varen, om inzicht te verwerven aan de hand van onze eigen ervaringen. De verleiding bestaat om te blijven herhalen wat er eerder (door anderen) is gezegd, in plaats van onze eigen ontwikkeling door te maken en dingen ook daadwerkelijk te begrijpen. Het vergt ook wat om, aan de hand van de natuur, zelf waarnemingen te doen. En uit deze fenomenologische feiten objectieve kennis te halen, die

bruikbaar is voor (bijvoorbeeld) de BD-teelt van gewassen. Zelf heb ik dat ervaren tijdens een cursus van Jochen Bockemühl over licht en donker. Daarin werd mij duidelijk waarom in veel agrarische culturen onderscheid gemaakt wordt bij het zaaien en planten bij wassende en afnemende maan in verschillende groepen van voedingsgewassen. En die kennis was dan ook meteen bruikbaar voor het Blauwe Huis." Wat zou er volgens hem in het BD-werkgebied moeten gebeuren? "We hebben nog veel te winnen bij de doorontwikkeling van rassen. Er wordt nog te weinig gedaan om de verscheidenheid in soorten te stimuleren. Eigenlijk zouden we daar allemaal ruimte voor moeten reserveren binnen het bedrijf. En we moeten er op uit. Als serieuze BD-ondernemer moet je veel bij je collega's op bezoek gaan. De verleiding is groot om op ons eigen fijne plekje te blijven zitten, maar dat maakt de wereld niet beter. In de benen! Ga kijken hoe een ander het doet."

Langzaam komt het begrip 'verscheidenheid' als een belangrijke kernwaarde van Het Blauwe Huis naar voren. Want hoewel ik vandaag maar vier mensen op het bedrijf ben tegengekomen, passen de namen van iedereen die hier iets te doen heeft niet meer op één A4'tje. Hetzelfde gaat op voor de producten: niet alles wordt hier geteeld, maar in de opslag ruik je ze wel allemaal. De zon schijnt intussen volop, het wordt warm. Het kost moeite om in de auto te stappen en terug te rijden, want het is leuk op het Blauwe Huis, en het ruikt er zo lekker. 🌿

