

HOF VAN HEDEN

Slow Food wil graag optimaal gebruikmaken van de kennis die er is bij kwekers en telers van oude rassen. Want hoe bepaal je anders welke producten en welke rassen er in de Ark komen?

door **Peter Brul**, voorzitter Ark van de Smaakcommissie

Nederland is de groentetuin van Europa, en vooral de kwekers spelen een voorname rol. Nederlandse veredelaars behoren wereldwijd tot de top. Dat betekent onder andere dat er een grote dynamiek is in rassen, die komen en gaan. Officieel komt een ras alleen op de rassenlijst als het nieuwe ras een verbetering is ten opzichte van de bestaande rassen.

Het is natuurlijk alleen altijd de vraag hoe je verbetering definieert. Smaak was heel lang nauwelijks of geen issue daarbij, omdat het als veel te subjectief werd beoordeeld. Dat is inmiddels wel bijgesteld, mede dankzij de boodschap die de Duitse *Bild Zeitung* namens de Duitse consumenten overbracht: de Nederlanders konden hun tomaten, 'Wasserbomben', beter zelf opeten – de Duitsers hoefden ze niet. Het Nederlandse antwoord kwam snel, met een grote diversiteit aan toma-

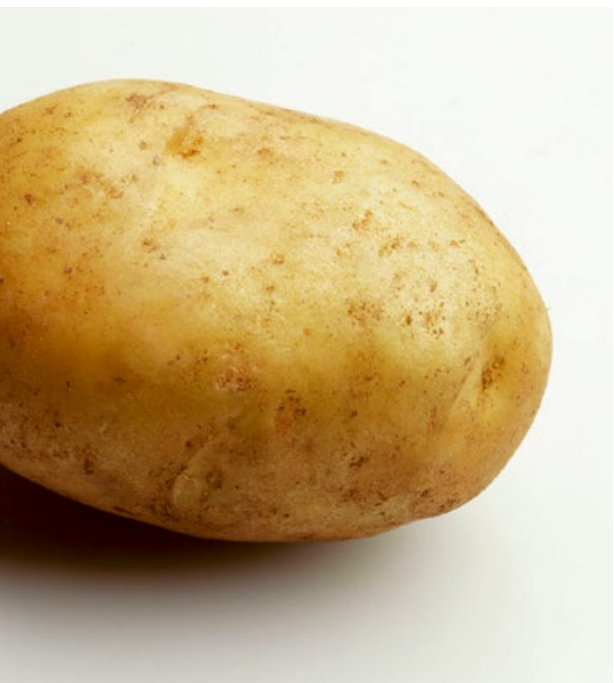
ten, waaronder ook die veel meer smaak hebben.

Een meer professionele en georganiseerde veredeling van groenten en aardappelen bestaat in Nederland sinds het einde van de negentiende eeuw. Dat heeft rassen opgeleverd die een grote verspreiding en gebruik hebben gekend, en daarna weer sterk teruggedrongen zijn, zoals bij de aardappels Eigenheimer en Bintje. Die twee meer dan honderd jaar oude rassen worden door de meesten van ons geassocieerd met het verleden, maar met name Bintje kent nog steeds een groot teeltareaal. Ik kan mij voorstellen dat ze op een gegeven ogenblik in de Ark opgenomen worden, alhoewel met name het Bintje een tijd lang als 'gifpieper' bekend stond en de 'ouderwetse' zeer bloemige Eigenheimer heel gevoelig is voor phytophthora, dé aardappelziekte. Het imago van gifpieper had niet zozeer te maken met de eigenschappen van het Bintje zelf, maar was veel meer

het gevolg van de veel te grote eenzijdigheid van de aardappelteelt, met een veel te groot teeltoppervlak van dat ene ras, waardoor de kans op ziekten erg groot werd. Maar Bintje geldt nog steeds, ook bij onze zuiderburen, als een fantastische aardappel voor patat, en die kun je heel lekker zelf maken.

Zulke iconen als deze twee zouden passen binnen de Ark, naast (oude) rassen die een veel kleinere productie en consumptie hebben gekend, maar altijd al werden beoordeeld als 'rassen voor fijnproevers' zoals de Opperdoezer Ronde, die al in de Ark is opgenomen. Er is een actieve club van professionele- en hobbykwekers (vaak boeren die de veredeling er bij doen). We proberen als Ark-commissie met dergelijke deskundigen een selectie te maken uit de honderden rassen die in de laatste 100 tot 150 jaar zijn ontstaan en nog bestaan.

Voor groenten geldt hetzelfde. Een kweker in de Achterhoek teelt 220 (!) oude rassen van bonen, waarvan zeer waarschijnlijk een aantal geschikt is om uiteindelijk in de Ark van de Smaak te komen. Sperziebonen waren vroeger (tot enkele tientallen jaren geleden) vaak grover en onregelmatiger van vorm. Maar ze hadden



groentetuin van Europa

wel veel meer smaak. Met de selectie op eenvormigheid en het tegelijkertijd veronachtzamen van smaak bij de selectie, is 'de echte smaak' van sperziebonen bijna verloren gegaan. Als de teelt goed gaat en we met een groep proevers tot de conclusie komen dat één of een aantal oude rassen superieur qua smaak zijn, zal dat naar mijn verwachting volgend jaar al kunnen leiden tot opname in de Ark. Hetzelfde geldt voor tuinbonen en peultjes. Ik hoop dat we met hulp van (hobby)kwekers ook andere groentesoorten waarin Nederland een rijke traditie heeft, zoals wortelen en kool, kunnen selecteren op smaak.

Voor de overheerlijke Nederlandse kersen zijn we al verder. Gelukkig is er een aantal telers dat een scala aan oude (en nieuwe) rassen heeft en waar je kunt ervaren hoe fantastisch de smaak van rijpe, verse kersen kan zijn. Binnenkort komt een selectie daarvan in de Ark. Volgend jaar komen we met een artikel kort voor de start van het seizoen, zodat u gewapend met die informatie zelf kunt ervaren wat de echte kwaliteit van kersen is. Maar we hopen natuurlijk ook dat u met tips, suggesties en ideeën blijft komen.

'We hopen dat we met hulp van (hobby)kwekers groentesoorten, waarin Nederland een rijke traditie heeft, kunnen selecteren op smaak'



FOTO SPAARNESTAD



FOTO JANNY VAN LEIJEN PINTEREST

Onderste rij van links naar rechts: Bintje, Eigenheimers, Opperdoezer Rondes. Rechtsboven: kersen oogst in boomgaard in de Betuwe, 1911. De arbeiders zoeken de kersen uit, ze wegen ze en doen ze in grote ronde manden voor verder transport. Rechtsonder: Betuwse kersen.