

Het genot van kopen bij een lokale boer

Prei onder de snelbinders

Zes uur 's ochtends, een waterig zonnetje onderweg naar de stad, het marktlevens is al begonnen in alle vroegte, iedereen in de weer, een muziekje schalt over het plein. We maken ons op voor de 'feestdag' van de week: de markt in Groningen!

We leggen bultjes met groenten neer in onze zelfgemaakte kisten, alles is de vorige dag geoogst. Van het één hebben we veel, van het ander weinig. De handgeschreven kaartjes leggen we erbij, we gebruiken mandjes voor de kruiden. Het wordt al warmer, een vroege klant neemt wat aardappels mee. Vochtige lappen leggen we over de bladgewassen, we rangschikken de voorraad onder de kraam, we halen wat koffie en onze vaste klanten druppelen binnen. Een rij voor de kraam, we staan er beiden met nog twee vrijwilligers.

Prei onder snelbinders, snijbiet steekt uit een rugzak, fietstas wordt volgestopt, zakjes worden gevuld, ook nog wat komkommers erbij, de rucola is alweer op, de tros met druiven wordt al voor de kraam verorberd, de jongen met het skateboard is er weer: "Hoe gaat het met jou?" "Lang niet gezien!" "Wat een boel lekkers." "Ja de tomaten zijn bijna klaar!"

Een losse greep uit de sfeer van de

kraam van de Eemstuin, op de Vismarkt in Groningen. Op donderdag oogsten, op vrijdag verkoop op de markt, de rest van ons leven wordt hieromheen gebouwd. Want we missen het liever niet, die vrijdagmarkt. We hebben namelijk een innige band opgebouwd met onze klanten. De één neemt tijdschriften voor ons mee, bij de ander gaan we regelmatig uit lunchen. Met sommige is het grappen en grollen en bij anderen weten we ons te gedragen.

Deze mensen weten wat ze aan ons hebben. Geen tomaten in de winter, geen pompoenen in de zomer, en voor de bonen moet je vroeg komen, ze zijn ongelofelijk populair. Aardappelen en uien kopen we bij onze collega's in, maar we halen ze zelf op en bij voorkeur van biodynamische kwaliteit. Voor gesprekjes over de groenten nemen wij graag de tijd, en als we ergens echt trots op zijn loopt onze mond ervan over. De klanten vertrouwen ons en we zijn meer dan eens uitverkocht.

Nieuwe klanten, die moet je 'opvoeden'. "Nee mevrouw, dat groeit nu niet op de tuin." "Wij oogsten met de hand, dus ja de peultjes zijn wat duur." Maar wat krijg je ervoor terug? Kraak-verse, groen-schitterende, nog-nooit-zoiets-lekkers-geproefde

biodynamische groente. Met een kwaliteit waar je u tegen zegt. Durf ik wel te zeggen, want we doen er alles aan en we werken er keihard voor. We werken namelijk met zaadvaste rassen, weinig bemesting, veel aandacht en goede verzorging. Er gaat veel tijd zitten in een perfectionistische oogst en al het handwerk.

De klant die blijft is er weg van, die Eemstuin groenten, en zien we regelmatig terug. Dan kan de verbinding beginnen. Daar hoeven we niet heel veel voor te doen hoor, ons verhaal vertellen is voldoende. En daarnaast spreken de groenten voor zich. En het contact met al die verschillende mensen is fijn. Het is geweldig je groenten direct aan de consumenten te kunnen verkopen. Niet alleen omdat de markt een feestje is, ook omdat je als tuinder een goede prijs kunt vragen. De prijs die je verdient, zodat het ook leuk blijft, al dat harde werken.


Door corona steeg onze omzet gigantisch. Veel mensen hebben het lokale 'licht' gezien en kwamen bij ons uit. We hebben dit jaar voor het eerst van alles een beetje te weinig. Een luxeprobleem misschien. Het dwingt ons creatief te zijn. We hebben bijna geen restproduct meer, het gaat op, ook

Kraak-verse,
groen-schitterende,
nog-nooit-zoiets-lekkers-
geproefde biodynamische
groente

op het land. In slamixen of in theekruiden, of we fermenteren de groenten in grote potten. Met ons verhaal erbij zijn de klanten enthousiast!

In de winter is er echt genoeg te eten in Nederland, vertellen wij graag. Natuurlijk halen we wel veel uit onze koude kas. Maar ook de wildpluksla doet het goed, de borage bladeren als alternatieve wrap, de mosterdblaadjes in de pastasaus, de paksoibladeren overgebleven op het land als roerbakmix.

Als kers op de taart, om de korte keten helemaal compleet te maken, nodigen wij de klanten eenmaal per maand uit op de tuin. Loop maar eens rond, sta maar even stil bij een prachtige akker, waar groenten in volle glorie staan te groeien, waar de kamille weelderig bloeit, de bijen zoemen en de hommels gonzen en het zonnetje, waar de planten zo blij van worden, schijnt.

Met deze eenheidservaring wil je toch niet anders dan kopen bij een lokale tuin? 

Liz April Wijma, tuinder op de Eemstuin, dynamische weelde in Noord Groningen, vlakbij de Waddenzee. eemstuin.nl

