



# BIO BLOEMBOL ALS DELICATESSE

Samen met haar partner John runt Johanna Huiberts-van den Berg een biologisch bloembollenbedrijf in Sint Maartensvlotbrug (NH). Bloembollenteelt is haar met de paplepel ingegoten, ze is grootgebracht in een bloembollenfamilie. Naast haar verbinding met bloembollen heeft Johanna koken als passie. In haar kookboek 'Eet smakelijke Tulp' komen beide werelden bij elkaar.

TEKST LEEN JANMAAT | FOTO'S LEEN JANMAAT & JOHANNA HUIBERTS



**E**en dag later dan gepland rijd ik het erf op van Huibert's bloembollenbedrijf op. Zowel op het erf als in de schuur is volop bedrijvigheid. De oogst van de tulpenbollen is zojuist begonnen en in de

schuur worden de kersverse bollen gepeld. Jaren geleden waagden John en Johanna Huiberts de stap naar biologische bollenteelt. Dat ging niet vanzelf, bollen zijn gevoelig voor ziekten en plagen, zoals schimmels en virussen. Voor John staat de bodem centraal en daar gaat veel aandacht

naar toe. Met maatregelen als niet-kerende grondbewerking, gebruik van compost en/of bokashi en de keus voor groenbemesters houden ze de bodem vitaal.

Dit jaar zien oogst en kwaliteit er veelbelovend uit. Intussen groeit ook de markt. Over het afgelopen jaar is Johanna tevreden: "Langzaam maar zeker komt er meer vraag naar onze bollen. Naast de particuliere markt zijn gemeenten nu belangrijk als afnemers. Steeds meer gemeenten kiezen voor biologische bloembollen en daarmee groeit het volume." Tijdens de aanloopjaren is er veel aandacht besteed aan de afzet van de bloembollen, het bedrijf heeft nu veel klanten met ieder zijn eigen wensen. Op de website huibertsbloembollen.nl is een breed aanbod van zowel voorjaars- als zomerbloeiers te vinden.

**Na een rondgang door de schuur** kom ik via de achterdeur in de keuken binnen. Daar praat ik met Johanna over bloembollen en de smakelijkheid ervan. Het eten van bloembollen is niet nieuw, dat gaat te-

**Met name toprestaurants gebruiken onze bloembollen, de Librije klopte bij ons aan toen ze vernamen dat wij biologische bollen telen.**

## Naast de particuliere markt zijn ook gemeenten belangrijk als afnemers.

rug tot de Romeinse tijd. In een kookboek uit die tijd zijn recepten te vinden van tulpen- en narcisbollen. Pas in de zestiende eeuw komt de tulpenbol vanuit Turkije naar Nederland. In de Nederlandse Gouden Eeuw bereikten de prijzen van de nieuw geïntroduceerde tulpenbollen extreme hoogten. In januari 1637 werden tulpenbollen verkocht voor meer dan tien keer het jaarsalaris van een ervaren vakman, en waren ze ongeveer evenveel waard als een Amsterdams grachtenpand. Ook werd er gespeculeerd in opties op tulpen, die op dat moment nog in de grond zaten. De tulpenmanie wordt door economen gezien als de eerste uitgebreid beschreven bubbel (speculatiegolf) in de wereldgeschiedenis. De term tulpenmanie wordt vaak gebruikt als metafoor voor een grote economische bubbel. Tulpen werden zo gewild dat de prijzen tot buitensporige bedragen opliepen. Bloembollenteelt vormt nog steeds een belangrijke productietak in Nederland. Het areaal biologische bloembollen is nog erg klein. In veel gevallen worden bloembollen geteeld op gehuurde (bio) percelen. Op hun bedrijf in Sint Maartensvlotbrug wordt er gewerkt aan een nieuw ecosysteem dat aansluit op de wensen van de bol. Gewasbeschermingsmiddelen blijken niet nodig te zijn tijdens de teelt. Voordeel van deze aanpak is dat er ruimte ontstaat voor natuur en biodiversiteit. Uiteraard vindt er vruchtwisseling plaats, op dit moment heeft Huiberts Bloembollen ruim 70 ha beschikbaar, de bloembollen staan op zo'n 35 ha.

**De eetbare tulpenbol** is meer een bijkomstigheid beaamt Johanna: "Het is vooral door mijn passie voor koken dat ik er ingedoken ben. Dat bollen een ware delicatessen zijn, is te weinig bekend. Met name toprestaurants gebruiken onze bloembollen, de Librije klopte bij ons aan toen ze vernamen dat er ook biologische bollen worden geteeld. Van nature hebben bollen een nootachtige smaak en samen met kruiden uit de Aziatische keuken ontstaan verrassende combi-

### AREAAL BIO-BLOEMBOLLEN STIJGT

Het areaal biologisch geteelde bloembollen is dit jaar met 13 procent gestegen en bedraagt nu 55 hectare. De vereniging van biologische bollentelers BIOBOL, hield in juni zijn jaarvergadering en de leden bleken optimistisch te zijn over de beschikbaarheid van hun bollen voor het komend afleverseizoen. Bovendien blijkt dat de klanttevredenheid groot is en dat de vaste en nieuwe klanten al flinke orders plaatsen. Ook zijn er nieuwe webwinkels bijgekomen die biologische bollen aanbieden. De acties om gemeentes en andere overheden te motiveren om biologische bollen in parken en wegbermen te planten, beginnen succes op te leveren. Tegelijkertijd vinden de leden dat er nog meer mogelijkheden benut zouden moeten worden om op openbaar terrein bollen te planten die zijn geteeld zonder gebruik te maken van chemische middelen en kunstmest. Het planten van biologische bollen is voor gemeentes dé kans om serieus bezig zijn met het verbeteren van de leefomgeving van bijen en vlinders.



### TULPEN IN SOORTEN EN MATEN

Er zijn honderden verschillende soorten tulpen die speciaal worden geteeld voor consumptie. We maken hier een eenvoudig onderscheid, Hoge tulpen worden tussen 40 en 60 cm hoog en kunnen worden geplukt voor een boeket. Botanische tulpen worden 12 tot 20 cm hoog. De bloem is stervormig en vormt veel stuifmeel waarvan bijen en hommels volop genieten. Botanische tulpen zijn meerjarig en vermeerderen zich als ze op een gunstige plek geplant zijn. Van de hoge tulpen zijn zowel de bollen als de bloemen eetbaar. Van de botanische tulpen eet je alleen de bolletjes. (Uit 'Eet smakelijke Tulp')



naties. Behalve de bollen zijn ook de blaadjes eetbaar en geschikt als voorafje of borrelbite." Dat het kookboek is uitgegeven kwam door een samenloop van omstandigheden. "Omdat we meededen aan het initiatief 'eten bij de boer' hadden we ook bloembollen op ons menu staan. Als gastvrouw sprak ik bezoekers aan en één van de bezoekers bleek een uitgever te zijn van kookboeken. Na wat uitwisseling stelde hij voor om samen een kookboek te gaan uitgeven. Zo gezegd zo gedaan. Bij het schrijven heb ik wel ondersteuning gekregen, Reineke van Tol heeft de tekst verzorgd en Tom Broekmeijer heeft meerdere recepten aangeleverd. Zelf houd ik van eenvoudige recepten die niet ingewikkeld zijn om te bereiden. Tom is een echte top-kok en culinair onderlegd. Zijn gerechten vragen wat meer voorbereiding en geduld bij de bereiding." Ter afsluiting van ons gesprek word ik getraakteerd op gefrituurde verse tulpenbol, en toegegeven het heeft een heerlijke zachte nootachtige smaak. Voldaan keer ik huiswaarts.. ■