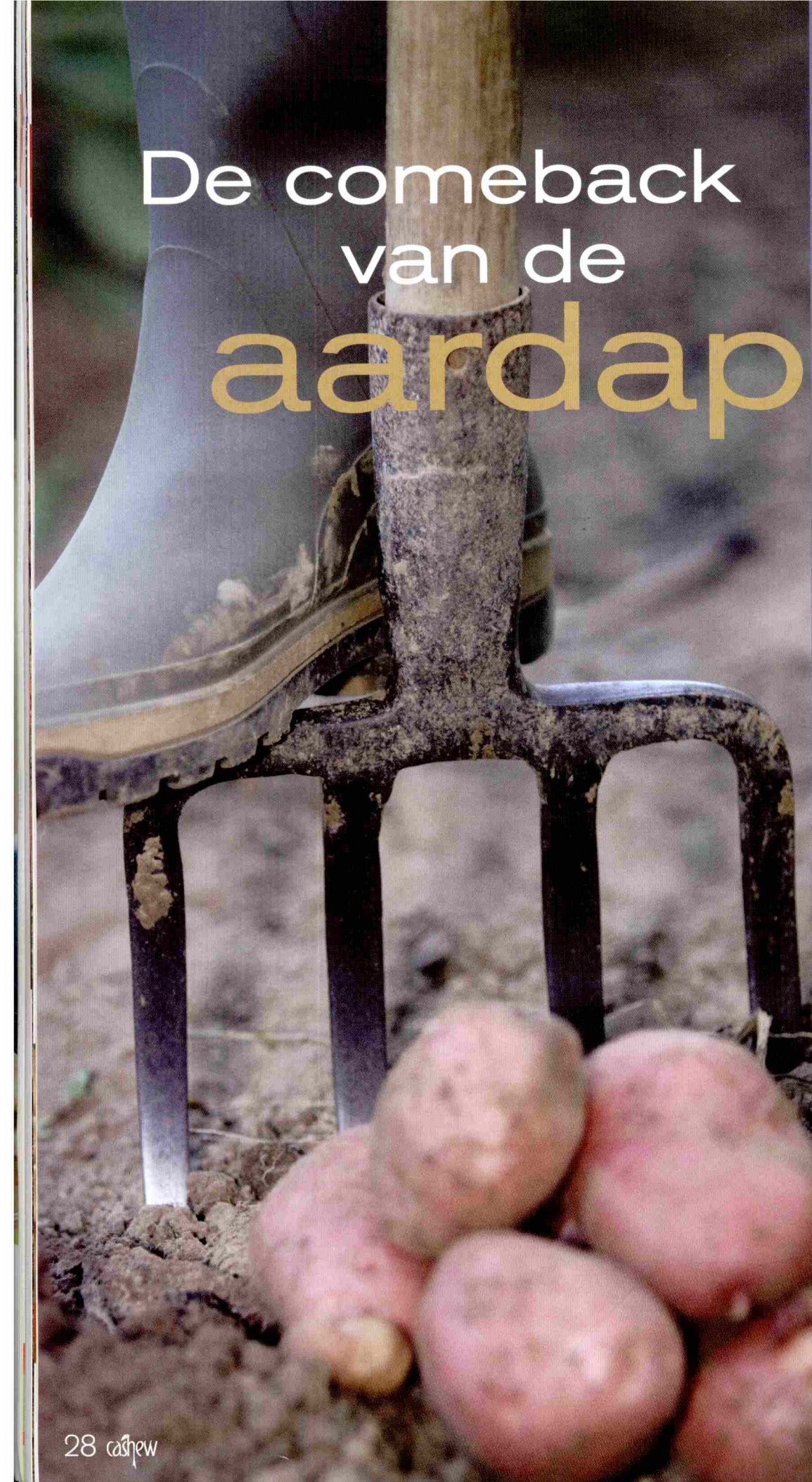




De comeback van de

aardappel

*Arwin Bos,
aardappelboer*

Arwin Bos (29) was full-time advocaat bij een bekend kantoor in Amsterdam. Nu doceert hij nog een paar uur Bestuursrecht maar is vanaf begin dit jaar fulltime aardappelboer. Typisch een geval van waar het bloed kruipt ... Zijn overgrootvader begon 99 jaar geleden het bedrijf en na zijn vader is Arwin alweer de vierde generatie die in de Haarlemmermeer onder de rook van Schiphol aardappelen teelt.



Tekst: Frans Molenaar



Belangrijkste argument voor hem was: "Als ik op mijn 65ste terugkijk, heb ik dan in de advocatuur de voldoening gekregen zonder het boerenbedrijf? Dat weet je pas als je het probeert, en ik ben jong dus waarom niet?" De huidige ontwikkelingen hebben alles alleen maar spannender en interessanter gemaakt. Zijn vader keek de laatste jaren al kritisch naar zijn bedrijf dat arbeidsintensief is en in massa produceerde tegen steeds lagere prijzen. Vanaf 2008 heeft hij stukken land voor een redelijke prijs aan collega's verhuurd die wel grootschalig willen boeren. De aardappel heeft bij dit alles zijn naam kwijtgeraakt en de boer staat steeds verder van de consument af en dat is nu net wat Arwin niet wil. Rond zijn deelname aan het bedrijf waren wel een aantal veranderingen verbonden. "Ik wil letterlijk de boer op, mijn klanten weer leren kennen en de sector is ook toe aan een flinke verandering. Er zijn nog maar twee mogelijkheden of grootschalig (± 300 hectare) produceren of kleinschaliger boeren met verbreding van je productaanbod (nieuwe rassen en oude glorie) en het schrappen van allerlei tussenhandel. Na veel zoeken en proeven is het begonnen met de vastkokende "saladeaardappel". Een zeer smakelijke soort die steeds vaker op het menu in de restaurants te vin-

den is. Het assortiment is inmiddels uitgebreid met alleen voortreffelijke soorten met een lange historie en een uitgesproken smaak.

De pieper

Verandering van smaak en eisen van de consument spelen natuurlijk een grote rol bij de ommezwaai die het bedrijf doormaakt. Veel aardappelen worden tegenwoordig als multifunctioneel aangeboden. Je kunt ze koken en bakken, met of zonder schil, frituren en pureren. En dat allemaal met dezelfde pieper uit een en dezelfde zak. In de praktijk lukt dat niet. Een kookaardappel bakt heel snel zwart en een goede bakaardappel krijg je kokend niet lekker en gaar. Een aardappel wordt ook al snel geselecteerd op hoe hij er in de zak uit ziet, de gladste vorm en het goede, vaak grote, formaat. De smaak is door de jaren heen op een lager plan komen te liggen. In veel gevallen weet de consument al helemaal niet meer hoe een aardappel zou moeten smaken." Daar ligt voor ons nog een hele uitdaging. Ook bij de supermarkten zal er een besef komen dat het anders moet. Maar voorlopig is de consument bekend met het product van de super en nog niet met dat van ons."

Biologisch

In een eerste gesprek ging het al snel in deze richting. "Een goede biologi-

sche aardappel is bijna niet te telen" Een boude uitspraak van de jonge aardappelboer. "De aardappelteelt is, met name door zijn gevoeligheid voor ziektes, een lastige. Mijn ervaring is dat de rassen voor het biologische worden gekweekt op hun resistentie tegen ziektes en minder op smaak. Uiteindelijk krijgt 90 % van de biologische aardappel toch de schimmel. Oplossing daarvoor is in de meeste landen het gebruik van koper. Het is de vraag of dat allemaal zo gezond is. In Nederland is het gebruik van koper niet toegestaan, waardoor de schimmel nog sneller toeslaat. In juni of juli wordt daarom het loof afgebrand om aantasting van de knollen door de schimmel te voorkomen. Hierdoor gaat de aardappel eigenlijk te vroeg uit de grond. Juist in de laatste fase van het groeiproces krijgt de aardappel zijn echte smaak. Een biologische aardappel smaakt daarom vaak erg vlak en niet erg smaakvol. Ik heb wel erg veel respect voor de biologische boer die ook probeert een zo goed mogelijk product te telen". Ook aan de teelt van aardappelen zitten dus vele donkere kanten."

Plofaardappel

Arwin: "Wij stellen de smaak centraal en moeten daarbij keuzes maken. We doen dat wel zo duurzaam mogelijk. Ten eerste planten we akkerranden om schadelijke ➤

‘Een goede biologische aardappel is bijna niet te telen’

insecten te weren. Ook gebruiken we veel minder kunstmest dan gebruikelijk in de branche. Hoe meer des te groter en sneller groeit de aardappel. Eigenlijk ontstaat er een soort plofaardappel. Het gebruik van (veel) kunstmest gaat onherroepelijk ten koste van de smaak. Ten derde gebruiken we een softwareprogramma dat gekoppeld aan een weerstation precies de luchtvochtigheid, regenval etc. in de gaten houdt. Dit in combinatie met de gegevens die we zelf invoeren over soort en groei leidt dit tot de meest minimale bestrijding van de ziektes met sproeimiddelen. Dat is een bladbeschermingsmiddel dat met veel regen weer verdwijnt”. Landbouwgrond kan niet elk jaar met aardappelen worden bebouwd. Het land wordt door Arwin minimaal vijf jaar met rust gelaten en in die periode bebouwd met suikerbiet of graan. De meest gehanteerde termijn is drie jaar.

Ziekte

Als een rode draad loopt de (aardappelziekte) door het gesprek heen. Het schrikbeeld van elke teler. De meest voorkomende en gevaarlijkste is de phytophthora, afkomstig uit Mexico (en geëvolueerd van een zeewier). Uiterst besmettelijk voor aardappelen en tomaten en net als de Coloradokever niet uit te roeien. In de jaren 1845-1849 was deze ziekte in Ierland de oorzaak voor een regelrechte ramp. Vrijwel alle aardappeloogsten mislukten, er was hongersnood en vele Ieren emigreerden naar Noord-Amerika. Bepaalde soorten aardappelen zijn resistent maar vaak is het maar een kwestie van tijd voordat de ziekte ook



bij deze rassen toeslaat. Een onuitroeibaar gegeven en de schrik voor elke aardappelboer ook de biologische.

Soorten en zelf telen.

Het is tegenwoordig wel oppassen. De smaakvolle rode Roseval wordt vaak geïmiteerd en verkocht als “rode” aardappel. Van de beroemde *Oppeerdoezer Ronde* worden er inmiddels zoveel verkocht dat Oppeerdooze, een dorp met een oppervlakte van drieënhalve kilometer, de omvang van de provincie Utrecht zou moeten hebben. Ook met het begrip krieltjes wordt gesjoemeld. De originele zijn kleine jonge aardappeltjes in schil met smaak. De te koop aangeboden geschilderde versies zijn vaak uit grote aardappelen gedraaid. Ja, het zijn volgens de regel krieltjes maar toch... Verpakte aardappelen worden tegenwoordig ook vaak gekruid om de smakeloosheid te verbloemen

De Aardappelboer wil terug naar hoe het ooit was en de consument weer kennis laten maken met de echte smakelijke aardappel. Het is ook leuk om zelf eens aardappelen te telen. “Zet een grote emmer of mand neer, doe er aarde met wat paardenmest of compost in. Stop er een aardappel in en wacht af (wel goed water geven). De natuur doet zijn werk en succes verzekert. Als er toch een schimmel komt (te herkennen aan waterige bruine vlekken op het blad); gelijk rooien en het gewas vernietigen. Doe je dat op tijd dan zijn de aardappels onder de plant nog goed te eten.” Bij zijn afscheid heeft Arwin zijn collega's een paar pootaardappelen met instructie gegeven. Sindsdien zijn die advocaten jongens van de gestampte pot. ◀

Overzicht soorten



Agria



Pink Fir Apple



Ratte



Roseval



Belle de Fontenay

Oogstfeest

Zelf aardappels rooien? Op 14 september 2013 (11-16.00) organiseert De Aardappelboer een oogstfeest. Het is dan mogelijk om tegen een kleine vergoeding zelf aardappels te rooien. Ook worden er streekproducten verkocht en worden demonstraties gegeven door een imker. Voor meer informatie: www.aardappelboer.nl