

Zelf aardappelen rooien in Zwanenburg

Zwanenburg * Zelf aardappelen rooien. Dat kan zaterdag tussen 11.00 en 16.00 uur aan de Kromme Spieringweg 74 in Zwanenburg.

Het werkt zo: bezoekers zeggen op de boerderij van Aardappelboer Arwin Bos hoeveel meter ze willen rooien van een aardappelrug. Voor iedere meter - af te zetten met witte stokjes - betalen ze drie euro, ongeacht hoeveel ze oogsten.

Bos heeft bewust voor dit systeem

gekozen om te voorkomen dat mensen alleen voor de exemplaren gaan die zich met struik en al naar boven laten trekken. „Dat zou ook kunnen betekenen dat de rest blijft zitten en er dus veel voedsel verloren gaat.”

In plaats daarvan wordt het, na het trekken aan de plant, flink graven. Bos heeft daarvoor dertig ricken klaar staan. Mensen kunnen die huren, ze kunnen ook een spitvork

meenemen van huis. Dan hoeft het geen probleem te zijn als het zaterdag erg druk wordt. Iedereen krijgt een oogsthandleiding mee. Wie desondanks twijfelt, kan hulp inroepen van medewerkers.

Op de boerderij is tijdens de Oogstdag patat te koop, gemaakt van eigen piepers, evenals kroketten van Schipholgans. Een lunch met lokale producten, is inmiddels met vijftig personen volgeboekt.



Open dag.

FOTO'S: HDCMEDIA

Regionaal **5**

Haarlemmermeer



Een ruggetje met aardappelen...



Aardappelen gaan direct in de kist. Geen bergen, geen gesjouw.

'Iedereen mag weten waar het eten vandaan komt' * 'En met de reacties kunnen wij verder'

Aardappelboer wil alles delen



Paul van der Kooij
p.van.der.kooij@hdcmedia.nl

Zwanenburg, „Goh, hier waren we vier jaar geleden ook”, zeiden ambulancebroeders toen ze zaterdag bij aardappelboer Arwin Bos (29) binnenstormden.

Vier jaar terug lagen in boerderij en schuur de gewonden van de ramp met Turkish Airlines. Ditmaal had de boer een ongelukje gehad. Met het oog op de komende oogst en de aanstaande open dag, stond hij net de machine in te stellen waar aardappelen met kluit en klei ingaan en ze, aan de andere kant, zo schoon mogelijk in beschermende kisten dienen te vallen.

Van het van het ene op het andere moment, kwam zijn gehandschoende hand tussen de draaiende rollen terecht. Een seconde later zat hij er tot zijn schouder in.

Tot zover wat fout ging. Wat gelukkig goed werkte: binnen die seconde drukte een makker op de nieuw geïnstalleerde noodknop, zodat de 140 paardenkrachten van de machine niet langer aan hem trokken. Ook wisten makkers snel een ijzeren staaf in de ruimte naast zijn arm te plaatsen, zodat de druk van zijn arm af ging en de arm al los was toen de hulpdiensten snel arriveerden.

Voor de zekerheid is Arwin wel grondig onderzocht in het VU ziekenhuis, waar hij ook een nachtje ter observatie is gehouden. Voor zover dat nu bekeken kan worden, lijkt hij geen blijvend letsel over te houden aan het voorval. Er is in ieder geval niets gebroken en de pezen zijn helemaal intact, wat de artsen als 'een wonder' bestempelden. Hooguit is de arm flink gemengeld en dientengevolge dik, bont en blauw.



Arwin Bos met de vers geoogste Pink Fir Apple.

En dus is de dankbaarheid groot bij de man die in januari een grote stap zette. Hij gaf zijn vaste baan als advocaat op om op een deel van het akkerland van de familie aardappelen met meer smaak te gaan kweken. Hij koos voor zes rassen die nog puur zijn. „Want bij het doorkweken gaat veel smaak verloren.” Ook kunstmest gebruikt hij zo weinig mogelijk: „Dat zorgt alleen voor veel aardappelen. Goed voor de boer, maar niet voor de smaak.” Met 'middelen' zijn Arwin en de zijnen zeer terughoudend. Waar colle-

ga's na de oogst aardappels bespuiten om te voorkomen dat ze gaan kiemen, doen zij dat juist niet. Zo zijn de aardappelen ook met schil te eten. Dat is niet alleen voor de 'smaakbeleving' mooi; de geitenhoornachtige vorm van de Pink Fir Apple nodigt niet bepaald uit tot schillen. Wat het extra aardig maakt: van het begin af aan is het proces te volgen via de website www.aardappelboer.nl, facebookpagina en twitter. Ook de winkels waar Bos' piepers straks te koop zijn - onder meer bij

Groente en fruit traiteur Smits aan de Kruisweg in Hoofddorp, de Landmarkt in Amsterdam en de Plus in Ouderkerk aan de Amstel - gaan de klant goed duidelijk maken waar de bijzondere aardappels vandaan komen: „Want daar blijkt steeds meer behoefte aan te zijn.” Ook de zakjes en labels wijzen duidelijk richting Kromme Spieringweg, waar mensen zaterdag zelf aardappelen kunnen rooien (zie artikel hierboven): „Zelf met voedsel in de slag gaan is niet alleen leuk en lekker, maar ook leerzaam.”

Geitenhoorn

De zes soorten die de Aardappelboer vanaf komende week verkoopt: De Roseval (voor oven of grill), de Pink Fir Apple (heerlijk in de schil), La Ratte (de favoriet van Franse chefs), de Belle de Fontenay (ook koud goed te gebruiken) en de Agria in grote frietmaat en kleine bak- en stampapotmaat. Meer info op: www.aardappelboer.nl

Verder hoort hij graag wat de mensen van zijn product vinden en wat ze ermee hebben gedaan. Om ze op weg te helpen, krijgen ze zaterdag recepten mee voor een ovengerecht en een keertje poffen.

Het eerste seizoen begon hij met een bescheiden 3,5 hectare van de in totaal 120 hectare akkerland die de familie in Zwanenburg en Nieuw-Vennep tot haar beschikking heeft. Nu de eerste vaste klanten binnen zijn, overweegt hij al om in oktober meer pootgoed te gaan bestellen. „Al moet het wel exclusief en kwalitatief goed blijven. Ik wil echt staan voor mijn product.”

Op zaterdagen zijn de aardappelen te koop op de Aardappelboerderij, Kromme Spieringweg 74 in Zwanenburg. Wie verder weg woont, kan ze via internet bestellen op www.aardappelboer.nl. Binnen enkele dagen bezorgen koeriers ze dan thuis. De Hoofdvaartkerk in Hoofddorp gaat er gerechten mee maken en wodka stoken van de exemplaren met de meest onhandige vormen. En als het op is, dan is het op.