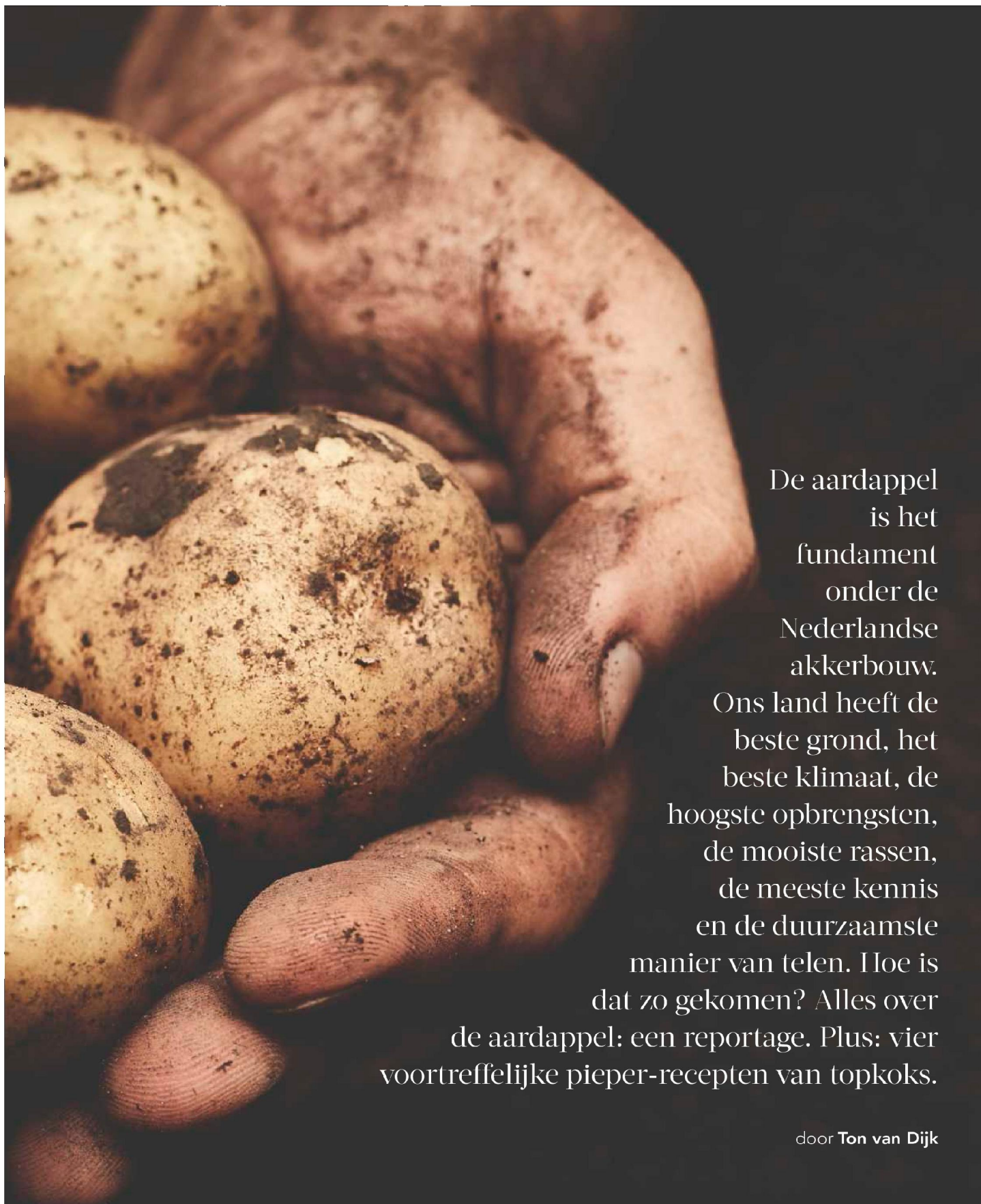

HET
LAND VAN
BINT EN
EIGENHEIMER



De aardappel
is het
fundament
onder de
Nederlandse
akkerbouw.
Ons land heeft de
beste grond, het
beste klimaat, de
hoogste opbrengsten,
de mooiste rassen,
de meeste kennis
en de duurzaamste
manier van telen. Hoe is
dat zo gekomen? Alles over
de aardappel: een reportage. Plus: vier
voortreffelijke pieper-recepten van topkoks.

door Ton van Dijk

AARDAPPELEN

In het weidse, licht golvende landschap van Noord-Frankrijk doemt aan de horizon een immens kamp van witte tenten op, omzoomd door wapperende vlaggen. Een tentenkamp voor de remake van de Romeinse armee tegen Asterix en Obelix? Nee, PotatoEurope 2016, de jaarlijkse internationale manifestatie voor de Europese aardappelsector. Na afwisselend België, Duitsland en Nederland is dit jaar Frankrijk weer aan de beurt. Nabij het dorpje Villers-Saint-Christophe, in het departement Aisne, hebben ongeveer driehonderd exposanten op 44 hectare open veld hun tenten opgeslagen, hun proefveldjes aangelegd, voor miljoenen aan machinerieën hierheen versleept voor plant-, rooi- en sorteerdemonstraties en hier en daar hun veldkeukens opgezet voor bakken en frituren om de smaak van nieuwe rassen te presenteren. Twee dagen lang, op 14 en 15 september, slenteren zo'n 12.000 bezoekers over het terrein; de autobussen staan 's ochtends in hun eigen file. Bijna de helft zijn 'buitenlanders': Belgen, Nederlanders, Duitsers, Britten maar ook (Noord-)Afrikanen en een handjevol Chinezen. De rest is Franse boer, al of niet met familie, al of niet een dagje uit. Mijn oude leraar Duits had als standaardopmerking: *"Es gibt Menschen und Kartoffeln."* Welnu, die waren hier in overvloed.

In 1972 kochten we een tweede huisje in Ried; in 1991 gingen we permanent wonen in Skingen, tweelingdorp met Slappeterp, een paar kilometer verderop, midden in de bouwhoek van Friesland, het land van aardappelen en suikerbieten. In Ried stond een keer iemand zijn caravan in te laden. Twee kistjes aardappelen gingen mee. "Zo, op vakantie," vroeg ik overbodig. "Ja," zei de man. "Waarheen gaat de reis?" "Naar Appelscha." Appelscha? Dat is potdomme nog steeds in Friesland! "Hebben ze daar geen aardappelen dan?" vroeg ik. De man keek mij meewarig aan: "Jawel, maar niet deze." Het bleek de fameuze Rode Star te zijn, een ras uit 1909, gekruist door teler Geert Veenhuizen. Hij ontwikkelde ook de Eigenheimer, Borger in het Fries. Voor zijn rasveredeling kreeg hij in 1927 een lintje.

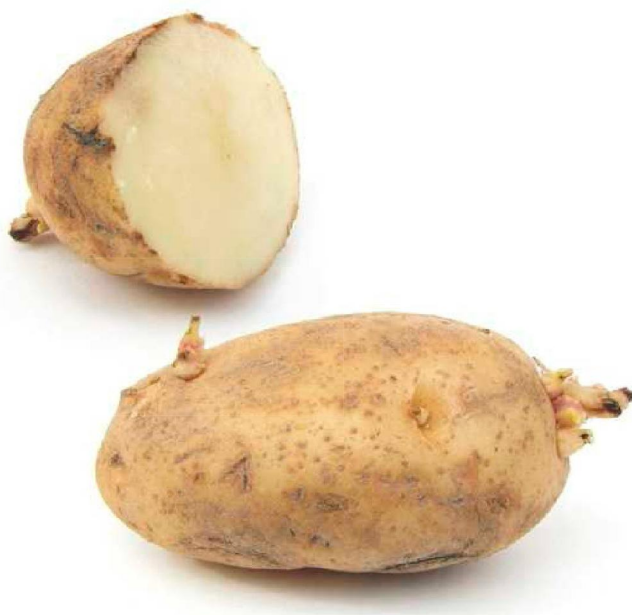
Wie uit het westen komt, wordt in Friesland ingeschat als 'Bintenvreter'. Het Bintje is een beroemde aardappel. Schoolmeester De Vries uit Hardegarijp kweekte het ras begin negentiende eeuw en vernoemde het naar een slimme leerlinge van hem, Bintje Jansma. Het Bintje is een vastkokende, stevige aardappel, heel goed voor bakken en patat. Het Bintje is ook omstreden (geweest). Vanwege zijn gevoeligheid voor *Phytophthora infestans* (aardappelziekte) zou het ras zwaar bespoten moeten worden, waardoor het een gifpieper zou zijn. Het Bintje is een gladde bal en makkelijk te koken, vinden de Friezen. En omdat ze in het westen niet kunnen koken en geen aardappelkenners zijn, vreten ze daar dus allemaal Bintjes. Dat gold niet voor ons. Wij aten in Amsterdam al Dorés, de vroege kruimige aardappel, en Eigenheimers.

De Belgen zijn de echte Bintenvreters. Terwijl bij ons het arsenaal aan Bintenvreters terugloopt, heeft in België het Bintje nog steeds een aandeel van 40 à 45 procent, omdat de smaak het tot een favoriete frietaardappel maakt. De aardappelteelt is een cult in de Bouwhoek (Noord-Friesland), in Groningen en de nieuwe polders, de kleigebieden waar de aardappel en vooral ook de pootaardappel het belangrijkste gewas is. De aardappel is het fundament onder de akkerbouw. De nieuwe Malta's? De poters daarvoor komen hiervandaan, net als bij vele andere rassen die groeien in Algerije, Spanje, Egypte, Marokko, Frankrijk, en Italië. Wij zijn de aardapteleuters én -telers van de wereld, geen land kan tippen aan onze

kennisvoorsprong op dit gebied. We hebben zelfs een blad dat geheel gewijd is aan de teelt en handel: *Aardappelwereld magazine*.

Er zijn ongeveer vijfhonderd aardappelrassen bekend; rond de honderd vinden hun weg naar telers over de hele wereld. Op PotatoEurope zijn tientallen variëteiten aangeplant, van de meest gangbare tot niches als dieproodpaarse aardappelen. Met fantasierijke namen: Highland Burgundy Red, Challenger, Messi,

Veel kwalen
houden de boer
uit zijn slaap:
aardappelziekte,
droogrot,
zwartrot, bruinrot,
ringrot, schurft,
zwartbenigheid,
bladrol en
rhizoctonia.



/RECEPT MARCO POLDERVAART LAUWWARME CRÈME VAN AARDAPPEL EN PREI MET WORSTJUS



Ingrediënten crème (vier personen)

500 gram aardappelen (bloemig) • 200 gram wit van prei
• 1 sjalot • 1 dl droge witte wijn • 2 teentjes knoflook • 2
blaadjes laurier • 2 takjes verse tijm • 1 takje rozemarijn •
5 dl gevogeltebouillon • 1 dl slagroom • 75 gram crème
fraîche • limoensap • zout en peper

Schil de aardappelen en snijd deze in kleine stukjes (3x3 cm). Snipper de sjalot fijn, snijd de prei in ringetjes en pers de knoflook uit. Fruit in een passende pan met een scheutje zonnebloemolie de sjalot samen met de prei en de knoflook samen met de kruiden aan. Na 2 minuten aanfruitsen voeg je de aardappelblokjes toe. Even mee aanfruitsen en afblussen met de witte wijn en de bouillon. Kook de aardappelen gaar onder een deksel en laat ongeveer 15 minuutjes goed doorkoken. Check of de aardappelen gaar zijn. Verwijder de laurier, tijm en rozemarijn. Pureer de crème glad in een blender of met een staafmixer. Zeef de aardappelcrème door een bolzeef en vang op in een passende pan. Maak de aardappelcrème af met de slagroom en de crème fraîche. Verwarm de crème en breng op smaak met zout en peper en verfris met limoensap.

Ingrediënten worstjus (vier personen)

500 gram cervelaatworst of chorizo • 500 gram bouillon •
30 gram korianderbollen • 1 sjalot • 2 teentjes knoflook

Snijd de sjalot en de worst klein, doe alles in een passende pan en breng aan de kook. Zodra het kookt zet je het vuur zachtjes. Laat de worst 2 uur trekken en vervolgens afkoelen in de koelkast. Volgende dag opnieuw verwarmen en daarna zeven door een fijne zeef.

OVER DE CHEF

SVH Meesterkok Marco Poldervaart runt samen met gastvrouw Inez Poldervaart Restaurant & Kookstudio 't Havenmantsje in Harlingen. Zoals de naam duidelijk maakt, is het restaurant gelegen in het midden van Friesland's belangrijkste haven.

Picobello, Jazzy, Cupido en heel veel Lady's – van Lady Amarilla tot Lady Rosetta. Wie een succesvolle kruising teelt, kan jarenlang rekenen op licentierechten, een bedrag voor elke verkochte ton pootgoed.

Langs de proefvelden zijn geulen gegraven, soms loopgraafdiep, zodat de groei van de knollen goed te zien is. Voor elke rij staan kistjes met de reeds gerooide aardappelen van dat ras. De grond is kurkdroog; de eerste dag van de beurs is het meer dan dertig graden. Mannen pakken de knollen op, kijken, voelen en wegen. Twee diepzwarte Afrikanen in overhemd met stropdas in nog zwartere pakken fotograferen elkaar met de knollen in de hand.

Daar kom ik Gauke Kuiken tegen. Gauke, 55, is dorpsgenoot. Zijn vrouw en hij runnen een minicamping met theetuin en zwembad in Slappeterp. Verder heeft Gauke dagelijks met de aardappel te maken door zijn bedrijf, Next Generation Agriculture, dat samen met werktuigfabrikanten machines voor de aardappelteelt ontwikkelt. "Wat de Sargassozee is voor de paling, is Nederland voor de pootaardappel," lacht Gauke. De CBS-cijfers geven hem gelijk. Jaarlijks komen er gemiddeld in Nederland van 155.000 hectare (ongeveer 310.000 voetbalvelden) meer dan zesenhalf miljoen ton aardappelen, waarvan grofweg 3,3 miljoen ton consumptieaardappelen, 1,5 miljoen ton pootaardappelen en 1,8 miljoen ton knollen voor de zetmeelindustrie, want ook daarin zijn wij de nummer één van de wereld. Gauke is op de beurs om naar machines voor het planten van miniknollen te kijken, zijn specialisme. Pootaardappelen verslepen over de wereld kost veel volume, veel gewicht en dus geld. Poters worden meestal geleverd in de maat van 28 tot 50 millimeter diameter per knol. Algerije bijvoorbeeld, een van onze grootste afnemers, importeert zo'n 80.000 tot 90.000 ton, de top van enige jaren terug lag op 115.000 ton. De laatste jaren is de ontwikkeling van mini- en zelfs micro-knollen sterk in opkomst. "Die miniknollen groeien in welhaast laboratoriumachtige omstandigheden – bijvoorbeeld op hydrocultuur – fyto-sanitair, ziekte-vrij. Met die hele kleine aardappeltjes, kleiner dan een krieltje, kunnen telers over de wereld dan zelf nieuw pootgoed kweken."

De zeldzame, felgekleurde plukjes van een enkel perceel bloembollenteelt zijn verdwenen: nu liggen er 's zomers tussen het saaie groene loof van de suikerbieten en het snelgroeende maïs enorme tapijten van bloeiende aardappelen. Liniiaalstrakke ruggen, soms tot aan de einder, met daarop de al even rechte linten van de witte of rode, roodpaarse bloesem van de aardappelen. Oké, het is monocultuur, mathematisch aangelegd met GPS, maar de uitgestrekte rechtlijnigheid is indrukwekkend. Soms zie je er mannen tussen de rijen lopen, af en toe een enkele vrouw, met zakken op hun rug, speurend naar zieke planten om uit te trekken. Het is een specialiteit die lang niet iedereen beheerst. Virus-, schimmel- en bacterieziekten zijn grote vijanden van de pootaardappel. De aardappelziekte is de gevaarlijkste; Ierland is er ooit door verhongerd. Meer kwalen houden de boer uit zijn slaap: droogrot, zwartrot, bruinrot, ringrot, schurft, zwartbenigheid, bladrol en rhizoctonia.

Voordat die velden bloeien, is er heel wat voorafgegaan. Ten eerste het besluit: poters of tafelaardappelen? Pootaardappelen leveren per ton meer op, gemiddeld in normale jaren circa 25 cent de kilo, maar er komen minder tonnen van het land en kwaliteitseisen liggen heel hoog. Velden worden drie keer per groeiseizoen door inspecteurs van de NAK (Nederlandse Algemene Keuringsdienst voor zaaizaad en pootgoed) gekeurd op zieke

AARDAPPELEN

planten. Daarna wordt bij het oogsten vrijwel dagelijks gecontroleerd. Alle partijen pootaardappelen voor de handel moeten in Europa een certificaat hebben. De Nederlandse maatstaven zijn beduidend strenger dan de Europese voorschriften. Waar in Nederland bij bepaalde ziektes op honderd kilo knollen er niet één besmet mag zijn, knijpt de EU bij één à twee knollen per honderd kilogram een oogje toe. Het is een van de redenen waarom onze pootaardappelen zo geliefd zijn. De hoogste pootgoedklasse is S. Om de kwaliteit hoog te houden zakken pootaardappelen ieder teeltseizoen naar een lagere klasse en een lagere prijs. Wie in de S-klasse wil blijven heeft dus elk jaar nieuw pootgoed nodig. Wordt een oogst afgekeurd voor poters, kan de opbrengst soms nog als consumptieaardappel weg, maar meestal is er dan minder volume en is de prijs ook nog lager. Tafelaardappelen leveren in de markt vaak tien à twaalf cent per kilo op en per hectare kan de opbrengst vijftig ton halen – tegen 35, 37 ton gemiddeld voor de poters. Dit jaar ligt de prijs van consumptieaardappelen door het moeilijke groeiseizoen op een veel hoger niveau; 25 cent per kilo is geen uitzondering. Veel consumptieaardappelen zijn contractteelt voor de frites- en chipsindustrie. De boer krijgt vooraf een vaste prijs. Hij heeft zekerheid van afname, de industrie van aanvoer. In jaren dat de aardappelprijzen omhoogschieten door slechter weer en kleinere oogsten, waarbij het noorden van Nederland meestal het beste af is, knarst de contractteler met zijn tanden. Door de lage oogst moet hij immers het grootste deel van zijn aardappelen voor de contractprijs leveren, terwijl zijn burens misschien wel het dubbele vangen. In jaren van overvloed en lage prijzen is hij juist beter af dan zijn collega's die geen contracten hebben afgesloten. Er zijn ook jaren dat niets mee zit. 'Aardappeloogst mislukt, boeren in de puree' kopt *De Telegraaf* dan.

Het land heeft 's winters opengelegen. Men hoopt op vorst; dat is goed voor de structuur van de grond. In het voorjaar rollen de machines het land op. Het Duitse Grimme is in Europa nummer één in landbouwmachines. De Belgisch-Nederlandse combinatie Dewulf-Miedema is een goede tweede. Marcel Mulder, al bijna vijf jaar *manager smart solutions* bij Miedema in het Friese Winsum, is sinds kort onderweg naar een nieuwe functie in de agrarische wereld; hij heeft alle tijd voor een rondleiding. We lopen langs twee soorten pootmachines, de snarenbedpoter en de bekerpoter. De grootste pootmachine doet tegenwoordig acht rijen tegelijk; er moet dan wel een trekker met liefst 400 pk voor staan. Eerst trekt een mes een voor in de grond. De poters rollen op rubbersnaren naar beneden en op ongeveer gelijke afstand van elkaar vallen de aardappels een voor een in de geul. De schijven daarachter sluiten de voor en vlakken de bovenkant af tot een rug. Het zijn als het ware kilometerslange rijtjeshuizen, tijdelijke woonkazernes van de knollen, gebouwd in zes à zeven kilometer per uur. De bekerpoter heeft een soort kommetje, een handje bijna, die elke keer een aardappel uit de aanvoer plukt en in de grond legt. Voordeel? "Het hangt een beetje van het teeltdoel af, de grondsoort, zware klei of wat lossere grond, maar de bekerpoter is vooral preciezer," legt Mulder uit. "Elke aardappel ligt op exact dezelfde manier en op dezelfde afstand in de grond. Bij de snarenbedpoter rolt een aardappel nog weleens om, de ene ligt languit, de andere in de breedte. Vooral bij pootaardappelteelt luistert de onderlinge afstand nauw."

De kunst is om zoveel mogelijk knollen van het land te halen in de gewilde maten. Pootaardappelen mogen niet te groot worden,

RECEPT PETER LUTE POMMES DAUPHINE – AARDAPPEL MET GEPOFTE KNOFLOOK EN ROZEMARIJN



Ingrediënten (vier personen)

1000 gram geschilde en gewassen Doré aardappel (alternatief: Bildtstar) • 100 gram melk • 100 gram eieren • 50 gram bloem • 50 gram roomboter • puree van gepofte knoflook • rozemarijn

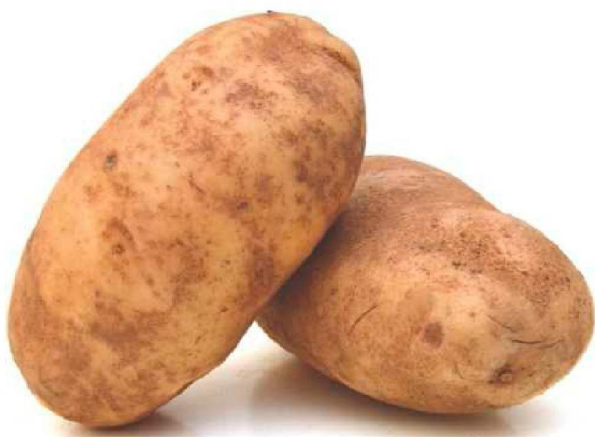
Kook de aardappelen in de snelkookpan onder 2 bar druk in 15 minuten gaar. Haal de druk eraf en stoom het na het afgieten nog even goed droog. In de kooktijd van 15 minuten maak je het soezenbeslag. Breng de melk en de boter tot het kookpunt. Als de boter geheel is gesmolten, haal je de pan van het vuur en roer je er met een spatel de gezeefde bloem doorheen. Zet het terug op matig vuur en gaar de bloem tot er een bal ontstaat. Laat de basis iets afkoelen en roer de eieren er een voor een door. Er is nu een gladde massa ontstaan. Als de aardappelen mooi droog zijn, wrijf je ze door een grove bolzeef met een stevige spatel. Het is belangrijk om dit warm te verwerken en niet te veel te roeren. Het risico dat er daardoor een lijmerige massa ontstaat, is dan groter. Meng de puree met het soezenbeslag en breng op smaak met de knoflookpuree, gemalen peper en de fijngesneden rozemarijn. Deze puree kun je in allerlei vormen frituren op 180 graden. Wij bewaren de voor-gevormde wieltjes in de vriezer en frituren deze op het laatste moment.

OVER DE CHEF

Chef-kok Peter Lute, onder andere bekend als jurylid van *MasterChef Holland*, gaf zijn Restaurant Lute in Amstelveen dit jaar een complete make-over. Bij het nieuwe uiterlijk hoorde een nieuw imago en een nieuwe naam: De Kruidfabriek by Lute.

tussen de 28 en 50 millimeter is de meest gevraagde vierkantsmaat. Regelmatig worden de knollen gemeten. De boer heeft daar een apparaatje voor, een set metalen plaatjes met vierkante gaten van verschillende groottes. Er is ook al een app voor. Een foto en de teler weet de maat. Wanneer de meeste knollen van een paar planten nog niet de 50 millimeter halen, moet de groei stoppen. Het loof wordt doodgespoten en daarna 'geklapt', afgesneden om de groei te stoppen en zoveel mogelijk knollen binnen de populaire maat te houden. Marcel Mulder: "Als ze te groot zijn, kan de pootmachine ze niet aan. Door dicht bij elkaar te planten blijven ze kleiner. Bij tafelaardappelen mag de afstand groter zijn; hoe meer en hoe groter de knollen aan een stam, hoe beter." Ex-buurman en boer in ruste Evert Siderius (75) monkt wat schamper als het woord kwaliteit valt. "Kwaliteit? Ze bedoelen grotere opbrengsten. Over smaak gaat het zelden." Evert zweert bij de oude, kruimige rassen. Voor de vroege aardappel de Doré,

Het is makkelijker om in het noorden harddrugs te kopen dan precies die Rode Star van die teler en van die terp.



daarna de Borger, en later in het jaar de Rode Star; die aardappel mag lang in de klei blijven, 'dan zit er meer deugd in'. De Rode Star is de moeder van de kruimige aardappel. Hij heeft zo'n hoog zetmeelgehalte dat hij heel voorzichtig, vaak met de hand, gerooid moet worden om blauwe plekken te voorkomen. Een moeilijke aardappel ook om te schillen (diepere pitten) en vooral om te koken. Wie kookt met te veel water en iets te laat is, heeft aardappelsoupe. De kunst is om te koken met zo weinig water dat precies op de gaartijd al het water op is. Of te stomen met een bodempje water in de pan, dat kan ook. In het westen komt dat probleem weinig voor; de Rode Star is eigenlijk alleen in het noorden te koop. Mijn ex-buurman Evert struint in het najaar Rode Star-kwekers af voor de beste oogst, want het is makkelijker om in het noorden harddrugs te kopen dan precies die Rode Star van die teler en van die terp. Gauke Kuiken: "We hebben in onze theetuin weleens een aardappelproeverij gehouden voor de campinggasten. Die waren benieuwd wat voor aardappelen zo hier en daar langs de weg bij boerderijen verkocht worden. De Rode Star kwam veruit als lekkerste uit de bus. Logisch, die aardappel zuigt de meeste jus op."

De keuze van een ras hangt af van het doel waarvoor de aardappel gebruikt zal worden. De fritesindustrie wil het liefst een lange aardappel; daar haal je meer frieten uit. In de VS moeten die frites zo wit mogelijk bakken: daar zijn de Russet Burbank en de Innovator favoriet bij McDonalds. In Europa is juist de goudgele kleur van grote rassen als Agria en Fontane favoriet. De chipsindustrie zoekt naar een ronde aardappel, daar kun je meer chips uit halen. Smaak? Ach, er gaan vaak nog kleur-geur- en smaakstoffen overheen. En tafelaardappelen? "Dan moet je aan de huisvrouw denken," stelt Gauke Kuiken. "Die wil makkelijk schillen en niet twee keer met het mesje over hetzelfde plekje snijden om de pit eruit te krijgen. Hij moet een beetje rond zijn zodat-ie makkelijk door de hand gaat en dan liefst ook nog geschikt voor meerdere doelen, zowel bakken, koken als puren."

Hoe zit dat, kopen mensen aardappelen op ras? Een beetje. De Opperdoezer Ronde, een tamelijk vastkokende aardappel van de zavelgronden rond Opperdoes in Noord-Holland, heeft via slimme marketing en een beschermde status de naam van 'heel lekker' gekregen. Hij komt ook lekker vroeg, vaak tegelijk met de nieuwe asperges. Door de betere bewaar technieken zijn ze trouwens tot ver in het jaar te koop, hoewel de liefhebbers zweren bij zo vers mogelijk. Inderdaad ze zijn lekker, maar andere rassen zoals de Franse Roseval, La Ratte, de Belle de Fontenay en vooral het aardappeltje La Bonnotte van de zilte gronden van het Île de Noirmoutier zijn ware delicatessen. En vergeet niet een paar oude, opnieuw geteelde rassen van het noorden: het Woudgeeltje (Wäldgieltje) uit de Friese wouden, dat de Opperdoezer Ronde naar de kroon steekt, het Berlikumer Geeltje (Berltsumer Gieltse), zijn broertje (of zusje) van de klei, is nog smaakvoller. Helaas worden ze mondjesmaat geteeld, zodat je er vlug bij moet zijn om een paar kilo's op te kop te tikken.

De Aldi gaat nooit in op verzoeken van de pers, waar die ook over gaan. Ook de Lidl zwijgt als het graf op verzoeken om informatie; de Jumbo meldt geen tijd te hebben voor een gesprekje. Alleen nummer één in supermarktlân, Albert Heijn, en de kleine maar in aardappellân zeer geliefde supermarkt Poiesz willen graag iets over hun assortimenten aan *HP/De Tijd* vertellen. Stefan Kastanja

AARDAPPELEN

(42) is *category manager* bij Albert Heijn, de favorieten op zijn tafel zijn de Opperdoezer Ronde en de al geschilde krieltjes, bij Albert Heijn in 'pondje'- of 'kiloetje'-verpakking te krijgen. Kastanja: "Het leeuwendeel van de verkoop is de onbewerkte aardappel, maar in Nederland stijgt het aandeel van de bewerkte aardappel van ons eigen merk en van bijvoorbeeld CêlaVita, al geschild en gekoeld en voorbereid. In de ons omringende landen is dat aandeel kleiner, dat is een groeimarkt." In het schap bij Albert Heijn hebben de verpakkingen kleurbanden: Rood voor kruimig, geel voor frites bijvoorbeeld. Ras, teler en herkomst worden altijd vermeld, maar niet zo groot aangegeven als het kooktype: iets kruimig, vastkokend, snelkokend, zeer kruimig, of stampaardappel. De delicatesses-aardappeltjes hebben hun eigen, luxere doosjes en mooiere plekken in het schap. Ze zijn ook duurder per kilo. Gerben Walsma (42) is eindverantwoordelijk voor de versafdelingen van Poiesz. Deze keten heeft in heel Nederland één procent van de markt, maar in het noorden twintig procent. Zijn grootouders waren aardappelboeren en kwamen uit Holwerd en Wierum: "Op alle verjaardagen was de aardappel een belangrijk gespreksonderwerp, of eigenlijk altijd. Dat is ook hier in het noorden minder geworden, maar de aardappel komt nog steeds vrijwel dagelijks op tafel." Hoewel Poiesz opereert in het hol van de leeuw, te midden van aardappeltelers, aardappelsorteerders, aardappelverpakkers en aardappel(groot)handelaren – in alle supermarktschappen kom je dezelfde handelshuizen tegen – haalt Poiesz in aardappelen royaal meer dan 125 procent in de *fair share index*. Dat wil zeggen dat Poiesz dik een kwart méér aardappelen verkoopt dan gemiddeld verwacht zou kunnen worden. Walsma neemt voor op tafel thuis liefst Bildtstar of Irene mee uit de winkel. Hij weet natuurlijk niet of hij nog meer aardappelen zou verkopen als er niet zoveel verkoop langs de weg was. De prijzen van huis- en supermarktverkoop liggen overigens vrij dicht bij elkaar. Aan de weg kost een zak van vijftien kilo Bildtstar tien euro, bij Poiesz gaat tien kilo weg voor zeven euro. Gerben Walsma: "Wij zitten in streken met heel

andere consumptiepatronen dan in verstedelijkte gebieden. In het westen ligt de mix anders: meer gemakspullen, rijst en pasta, minder aardappelen. Wij leggen heel sterk de nadruk op de al wat oudere rassen: Bildtstar, Irene, Frieslander, Borgers. En ook de befaamde Rode Star, aangeleverd door Landjuweel – die is wel zo'n dertig procent duurder, maar nummer één bij de echte kenner. We zijn er trots op dat die aardappel in ons assortiment zit. Bintjes verkopen we al een jaar of tien niet meer. We kijken wel naar andere, nieuwere rassen; we houden ook smaakpanelen onder onze klanten, maar de klanten kiezen toch nog steeds voor traditionele rassen. Dat kan over tien, vijftien jaar totaal anders zijn: je klantenbestand verandert en soms zeggen rassen als Irene en Bildtstar de mensen niet zoveel meer." Stefan Kastanja van Albert Heijn: "Uit onderzoek is gebleken dat onze gemiddelde klant niet meer zo goed snapt wat voor een soort aardappel de Eigenheimer, Doré, Agria en Bintje zijn. Het kooktype 'iets kruimig' zegt hun meer. Van dat type verkopen wij trouwens de meeste aardappelen." Kastanja schat, ook gezien de omzetten, dat Nederlanders nog steeds vier à vijf dagen per week aardappelen eten. "Bij ons is de aardappel redelijk stabiel ten opzichte van andere koolhydraatbronnen. Nederland is nog steeds een aardappelland. En de speciale, culinaire rassen, bijvoorbeeld de aardappelen van het Excellent-merk die wij verkopen, komen steeds meer op de boodschappenlijstjes terecht." Walsma van Poiesz: "Wij vermelden graag van welke telers uit de buurt wij onze aardappelen betrekken. Wij vinden het leuk en belangrijk om het gezicht achter het product te laten zien. Tenslotte is in ons gebied de aardappel een mooi product in een belangrijke sector, bijna een cultureel erfgoed. Daarom slaan wij graag op de trom om de aardappel extra te promoten."

‘Onze gemiddelde klant snapt niet meer zo goed wat voor een soort aardappel de Eigenheimer, Doré, Agria en Bintje zijn. ‘Iets kruimig’ zegt hun meer.’

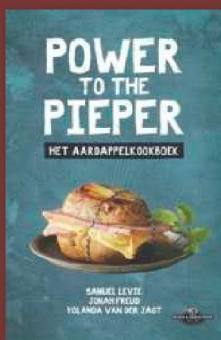
/BOEK

POWER TO THE PIEPER

Samuel Levie, culinair columnist en oprichter van de Youth Food Movement, brengt in dit kookboek een ode aan de aardappel. Zeventig recepten, geïnspireerd op de welbekende knol, zijn verzameld door culinair journaliste Jonah Freud en culinair specialist Yolanda van der Jagt. Dit kookboek toont de veelzijdigheid van de

aardappel: het bevat de meest uiteenlopende recepten, van de perfecte aardappelpuree tot een Marokkaanse aardappelsalade.

Samuel Levie, Jonah Freud en Yolanda van der Jagt
Power to the Pieper – Het aardappelkookboek
Nijgh & Van Ditmar
€19,99



Voor de **smulpaapsmaak** van de Nederlandse aardappel op PotatoEurope is meesterkok Marco Poldervaart door de Nederlandse ambassade en de NAO (Nederlandse Aardappelorganisatie) gevraagd. De NAO is natuurlijk bij dit evenement actief, maar vooral op het thuisfront Nederland moet op de consumentenmarkt de aardappel als superfood, als smakelijk, verstandig, gezond, vol vitamine C en voedzaam gepromoot worden. Dat doet de NAO al jaren: *Power to the Pieper*. Tja, over die slogan is nagedacht en er is dit jaar ook een gelijknamig kookboek bij. Poldervaart is ingevlogen, nou ja ingereden, met de koelwagen. Zijn restaurant 't Havenmantsje in Harlingen is door *Lekker* uitgeroepen tot nummer één van het noorden en Poldervaart is bestuurslid van de stichting Paul Bocuse Nederland. Zijn favorieten zijn kruimige rassen als Doré en Eigenheimer. "De aardappel is een veelzijdig product, je kunt er enorm mee variëren." Bij de receptie in het Nederlands paviljoen liet Poldervaart dat zien met zijn hapjes: vichyssoise met jus van Friese worst, espuma van spitskool en kaantjes van aardappelcompote, tomaat met aioli; Opperdoezer Ronde met ansjovis en geraspte Old Amsterdam; klassieke aardappelsalade met gerookte paling en ingelegde augurk; aardappel met Indische dahl en zure room.

Oh la la, lekker, vindt Jaap Delleman (49). Hij is sinds een jaar of vijftien hoofdredacteur van het vakblad *Aardappelwereld magazine*. Delleman deed de Landbouw Hogeschool. "Ik ben afgestudeerd boer," lacht hij. Hij begon al heel jong als journalist bij het blad dat maandelijks drieduizend aardappelvaklui van informatie voorziet en vier keer per jaar de internationale markt bedient met een Engelse editie. Delleman heeft niet één favoriete aardappel; hij is meer van het ontdekken van allerlei rassen. "Ik vind het leuk dat lokaal geteelde rassen weer terugkomen. Dat is wel een trend, ook in de horeca. De echte vaktelers die de aardappel als hoofdproduct zien, zijn terug." Jaap Delleman glimt van trots voor zijn vak: "In de Nederlandse tafelaardappel is de laatste jaren enorm in kwaliteit geïnvesteerd. Dat moest ook wel: toen de Fransen zich op de consumptieteelt gingen toeleggen, op hun toen nog maagdelijke gronden, hadden ze de mooiste aardappelen met een prachtige schil. Na een paar cycli zakte dat weg. In de aardappelketen zit enorm veel kennis over het kweken van rassen voor allerlei klimaten en grondsoorten, het bestrijden van ziektes en het bevorderen van resistentie, bijvoorbeeld voor de biologische teelt. We hebben de Universiteit van Wageningen, waar het aardappelonderzoek op een hoog niveau ligt. Wij hebben de beste grond, het beste klimaat, de hoogste opbrengsten, de mooiste rassen, de meeste kennis en de duurzaamste manier van telen. Door ons vakmanschap, door rasverbetering, door beter te kunnen bewaren zonder chemische middelen hebben wij het jaar rond prachtige verse tafelaardappelen. En kijk eens naar onze mechanisatie! Hoe wij poten en rooien, inschuren (in de schuur brengen – red.), verpakken, dat is allemaal top."

Enorme tractoren, plantmachines, rooiers, transportwagens, transportbanden, landbouwmachines van alle aard en soort, meesterkok Poldervaart stond met open mond te kijken. "Hoe hebben ze al dat materieel hier gekregen? Wat een operatie, wat kost het alleen al niet om dat hier neer te zetten?" De gedachte aan een landelijk tafereel – een paard, een ploeg, een boer – is heel ver weg. Zelfs een hedendaagse trekker met een kipwagen erachter om de oogst naar de schuur te rijden, lijkt hier al een anachronisme.

/RECEPT JOHN HALVEMAAN TERRINE VAN AARDAPPEL, KALFSVLEES EN KATENSPEK



Ingrediënten (vier personen)

1 terrine, inhoud 2 liter • 450 gram aardappelen in de schil • 350 gram kalfsgehakt • 650 gram katenspek in dunne plakken gesneden • ½ liter room • 2 eieren • Peper en zout

Kook de aardappelen in de schil en pel ze als ze nog warm zijn. Snij van de aardappel zoveel plakken dat de bodem van de terrine drie keer belegd kan worden. Stamp de rest van aardappelen fijn en maak er met het kalfsvlees, eieren en room in de keukenmachine een farce van en breng op smaak met zout en peper. Bekleed de terrine met katenspek, leg een laagje farce in de terrine, leg hierop een laagje katenspek, dan een laagje aardappel en bestrooi met zout en peper en dan weer een laagje katenspek. Herhaal dit nog twee keer en eindig met een laagje farce en vouw het katenspek erover. Dek terrine af met aluminiumfolie en zet de terrine au bain-marie in de oven op 150 graden gedurende 60 minuten. Laar onder druk afkoelen. Snij de terrine in plakken en serveer met mosterdmayonaise of truffelsalade.

OVER DE CHEF

John Halvemaan is patron cuisinier van Restaurant Halvemaan in Amsterdam-Buitenveldert. Hoewel vlak bij de Zuidas, het zakelijke centrum van de stad, ligt het restaurant in een rustige omgeving. Hij werd onlangs als eerste Nederlandse gastronom gelauwerd met de Johannes van Damprijs voor zijn culinaire prestaties

‘Nederland heeft de beste grond, het beste klimaat, de hoogste opbrengsten, de mooiste rassen, de meeste kennis en de duurzaamste manier van telen.’

/RECEPT ROBERT KRANENBORG AARDAPPEL ALS POLENTA



Ingrediënten (vier personen)

500 gram aardappel Agria, in de schil gekookt • 125 gram boter, koud in blokjes • 5 eidooiers • 5 eiwitten, opgeslagen • geraspte Parmezaanse kaas, naar smaak • olijfolie

De gare nog warme aardappel zonder schil raspen en 375 gram afwegen. Al roerende de blokjes koude boter een voor een erbij doen. Dan de dooiers erdoor roeren (niet boven de 70°C laten komen). Opgeslagen eiwitten toevoegen en de geraspte kaas. Vorm geven en om en om bakken in de olijfolie tot goudbruin.

OVER DE CHEF

Robert Kranenburg is als chef en culinair coach bekend van programma's als *Over de Kook*, *Topchef*, *The Taste* en *MasterChef Holland*. Ook was hij geregeld te gast in *DWDD*, is hij betrokken bij de Robert Kranenburg Academie en werd hij dit jaar benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje-Nassau.

Er schiet me een mop te binnen. Een man komt bij een boer en vraagt: “Heb je werk voor me?” De boer zegt: “Rooi dat veld aardappelen maar.” Aan het eind van de dag is het veld gerooid, normaal meer dan een dag werk. De boer zegt tevreden: “Jij weet van aanpakken. Kom morgen maar terug om te sorteren, de grote bij de grote, de kleintjes bij de kleintjes.” De boer denkt: op die vent hoef ik niet te letten. Aan het einde van de dag treft hij de man vertwijfeld aan bij een hele grote berg aardappelen. Aan de ene kant ligt een heel klein krieltje, aan de andere kant een hele grote knol. “Ja,” zegt de man, “hard werken kan ik wel, maar beslissingen nemen vind ik zo moeilijk.”

Sinds PotatoEurope weet ik dat sorteermachines ware technische hoogstandjes zijn geworden. Nee, niet alles kan mechanisch. Pootaardappelen worden nog heel vaak met het oog en de hand nageselecteerd vanaf de transportband. Dat komt omdat de pootaardappel niet gewassen mag worden. Gewassen aardappelen zijn minder lang houdbaar. Een optische, machinale sorteermachine kan zich vergissen, een plekje aarde kan een scheur of een blauwe plek lijken of omgekeerd. Dat mechanisch sorteren en het opslaan in de schuur is trouwens al een wetenschap op zich. De aardappelen mogen niet te hard bonken en stoten bij het rooien, bij het transport en het storten in kisten of bunkers, om blauwe plekken te voorkomen. Om dat te testen is een elektronische aardappel ontwikkeld. De TuberLog is een fel rood en blauw gekleurde namaakaardappel vol elektronica die bij het oogsten in de grond gestopt wordt en dan het hele proces tot in de schuur volgt. De TuberLog meet de snelheden en de temperatuur onderweg bij de hele reis van de aardappel: bij het oogsten, het transport, het sorteren, de bochten en het storten en vallen in kisten of bunkers. Bij het uitlezen is precies te zien waar een aardappel beschadigingen of stootblauw kan oplopen; daar kunnen dan de machines weer op worden aangepast.

De voor mij meest geavanceerde, verbazingwekkende machine liet Marcel Mulder van Dewulf-Miedema vol trots zien: de Smart Grader, een langwerpige rood monster. Hij stond in Frankrijk in een donkere loods; vanuit de verte zag ik al een nieuwsgierig makend lichtspel. Aan de achterkant worden schone aardappelen in forse hoeveelheden aangevoerd. Ze gaan een transportband op. Die band loopt door een grote kamer met een glazen wand, zodat het proces van buiten gevolgd kan worden. In die kamer tuimelen de aardappelen over elkaar heen in een wervelende luchtstroom. Het lijkt of er iets stroboscopisch gebeurt, afwisselend flitst wit of rood licht.

Mulder: “Elke aardappel die voorbijkomt wordt beurtelings belicht met wit ledlicht en met infrarood. De camera's zien, keuren en meten elke aardappel. Dan gaat de knol verder naar de sorteerband met de uitloopeningen. Je kunt tussen de drie en acht uitlopen aansluiten. Elke aardappel heeft als het ware een merkje gekregen. De Smart Grader weet: die aardappel moet eruit bij uitgang 3, die bij 6. Wanneer die aardappel bij die poort komt, blaast de machine – om beschadigingen te voorkomen – met een luchtstoot die aardappel naar zijn uitgang. Of het is een beschadigde, onbruikbare aardappel of een kluit modder, die gaat eruit bij de afvalpoort.” De Smart Grader kan tot twintig ton per uur aan, dat zijn heel wat zakken of kistjes met de gewenste maten. Ik begrijp nu waarom op 2 november 2016 op de proefboerderij Kollumerwaard in Munnekezijl te Groningen kennisplatform Potato Valley is opgericht: wat de Sargassozee is voor de paling, is het noorden van Nederland voor de *seed potato*./