

# Tjeerd **TEELT** groenten verkeerd

**Een beetje vreemd, maar wel lekker. De slogan geldt ook voor Tjeerd Peeters uit Maasbree. Boer Tjeerd teelt immers groenten verkeerd. Maak kennis met aardpeer en oca.**

door **Peter Heesen**

**T**ussen de megakassen in glastuinbouwgebied Siberië in Maasbree ligt de melkveehouderij van de familie Peeters. Nog wel. Gezin en 130 koeien moeten wijken voor tuinders met glas.

Zoon Tjeerd studeerde glastuinbouw aan de Hogere Agrarische School in Den Bosch, maar zal geen tomaat of paprika gaan telen. Begrijp hem niet verkeerd. Tjeerd (26) wil graag eigen baas zijn en liefst zijn boterham in de glastuinbouw verdienen. Maar die sector is zo grootschalig en (dus) kapitaalintensief dat jonge, startende ondernemers kansarm zijn. „Je moet miljoenen hebben om een kas te bouwen.” Tjeerd heeft die niet en hij ziet het niet zitten om zich tot over zijn oren in de schulden te steken en vervolgens vooral bezig te zijn met overleven. „Dat zie ik er al te veel doen.”

Zijn broer runt het melkveebedrijf samen met zijn ouders. Tjeerd ging op zoek naar alternatieven. Hij zag mogelijkheden in de volle grond. Het pachten van grond en huren van machines vergt immers veel minder financiële draagkracht. Het grootste probleem was dat hij onvoldoende ervaring heeft om te kunnen concurreren met de oude rotten. „Die hebben altijd meer kilo's en betere kwaliteit.” Tenzij je het anders doet. Tjeerd besloot zich niet te richten op de massagroenten, zoals kool en prei. Hij koos voor een niche, een hoekje van de markt: vergeten, exotische en afwijkende groenten. Googelend op internet kwam hij een baaierd van informatie tegen, voornamelijk van hobbytuinders.

Boer Tjeerd koos enkele gewassen en begon te experimenteren.

Hij rept van een avontuur dat gekenmerkt wordt door vallen en opstaan. Het vinden van kansrijke, onbekende groenten is al lastig, laat staan het telen en verkopen. Het is leuk en aardig om blauwe suikermais te telen, maar de lol is er voor Tjeerd snel af als de 'graangroente' niet lekker blijkt te zijn. De gele biet - dat leek hem ook interessant. „Het eerste jaar kwam er bijna niets uit.” Soms had hij geluk. Neem de wit-roze zomerrammenas. Vorig jaar leverde de teelt een voorbeeldig gewas op. Pogingen dit jaar om de radijssoort vroeger en later te oogsten, hadden daarentegen desastreuze gevolgen.

Soms zoekt hij het gevaar op. Zo teelt hij in Nederland de oca, een knolgewas dat gedijt in de Andes in Peru en Ecuador. Op duizenden meters hoogte! Na enkele jaren stoeien heeft Tjeerd Peeters een bijzonder assortiment. Enkele zijn 'uit de krochten der vergetelheid' gehaald, zoals de tuinder het noemt. Neem producten als meiraap, boksbard en aardpeer. Maar ook uithoeemse groenten als de tomatillo, de Mexicaanse aardkers. En dan zijn er nog de gewone groenten, zoals biet, radijs en wortel. Maar dan wel anders. Zo teelt Tjeerd de Hollandse zomerbieten in de kleuren rood, geel en wit. Wortel heeft hij ook, maar niet de gewone variant. Zijn wortel luistert naar de intrigerende naam Limburgse gele van mollenstaart. De naam alleen al doet het water in de mond lopen. Russische bladkool is eveneens voorradig in het Siberië van Maasbree. Tjeerd teelt op verzoek speciale soorten prei, spinazie en wortel, omdat die gezonder zouden zijn dan de gangbare gewassen. „In die soorten komen



Tjeerd Peeters oogst de vergeten groente **red meat**

rettich: wit-roze zomerrammenas.

foto's Mijntje Wismans



Boven en beneden: de wit-roze zomerrammenas. In het midden: rode boerenkool.

meer antioxidanten en flavonoiden voor. Zoals quercetine, dat de gezondheid van hart en bloedvaten bevordert.” Ook aan andere, speciale groenten hangen claims, aldus Tjeerd. Gele wortel bevat luteïne, wat volgens het Voedingscentrum mogelijk beschermt tegen ouderdomsblindheid. En aardpeer bevat inuline. „Een suiker die goed is voor diabetici omdat bij de vertering geen glucose vrijkomt. Glucose is voor suikerpatiënten moeilijk afbreekbaar.”

Over het algemeen, zo is de overtuiging van boer Tjeerd, is het goed om zo gevarieerd mogelijk te eten. „De Schijf van Vijf propageert het eten van groenten, maar in de praktijk blijft het vaak beperkt tot een stuk of tien soorten. De bijzondere groenten die ik teel, zijn geselecteerd op kleur, smaak en werking. Ze zijn niet alleen gezond, maar maken eten ook een beleving.”

Tjeerd is zelf de voorproever. En wat de boer niet lust, dat teelt hij niet. „Als ik het niet lekker vind, ga ik het niet telen. Maar ik lust bijna alles.” Hij noemt de Toscaanse palmkool een heerlijke groente. „Hier zie je die nergens, maar in Italië is het je van het. Knolkervel is ook heel lekker. Rode spruiten hebben een andere, zoetere smaak. Van een product als zwarte rammenas moet je houden. Het smaakt heel pittig. In Duitsland eten ze het als snack bij het bier.”

Tjeerd Peeters teelt veel groenten in kleine hoeveelheden. Kistjeswerk. Nadat hij Hortus Vyvere vorig jaar had opgericht, was hij het najaar vooral bezig

met het zoeken van klanten. „Het was bellen, bellen, bellen. Van de twintig telefoontjes leverde er één iets op. Die klant moest ik dan vasthouden. En als een product eens in de smaak viel en een grote bestelling volgde, dan was het natuurlijk net op. Inmiddels teelt boer Tjeerd zijn groenten verkeerd op diverse percelen, met een totale omvang van tien hectare. Hij krijgt de teelten steeds beter onder de knie en het lukt hem ook om de groenten aan de man te brengen. „Laatst was chef-kok Robert Kranenburg op tv met rode meirapen. De kans is groot dat die van mij zijn, want die worden niet veel geteeld in Nederland. Het merendeel van de gewassen heb ik op voorhand verkocht, voornamelijk aan

handelaren. Ik weet dus van tevoren wat ik voor de producten krijg. Maar wat ik niet weet, is of ik de verwachte productie haal.”

En draait de vollegrondstuinder ook al megawinst? „Ik woon nog thuis en werk vóór het oogstseizoen als zpp'er in de tuinbouw. De opbrengst van Hortus Vyvere levert me nog niet het minimumloon op, als ik alle uren tel. Verder investeer ik veel in het bedrijf. En dan nog moet ik héél zuinig zijn. Tweedehandse machines koop ik tegen de oudijzerprijs en dan moet ik hopen dat ze niet meteen kapot gaan.”

www.hortusvyvere.nl