

Aardappels, piepers, pieperfestival, potatoes, Fish-Potato Run. Eten, feesten, sporten overal kom je de aardappel tegen.

“Nederland is van oudsher het kennisland van de aardappel”, zeggen Gerke Dijkstra en Janpieter Moens eensgezind.

Zij zijn vanavond onze gasten, beiden ervaringsdeskundige op aardappelgebied.

Janpieter heeft een aardappelproductiebedrijf aan de Luttelgeesterweg en voor Gerke is de aardappel pure hobby.

Gerke is al 20 jaar lid van de coöperatie Fobek B.V. (www.fobek.nl als u zich wilt verdiepen of aan wilt melden als lid) Samen met enkele handelshuizen proberen hobbykwekers nieuwe rassen te kweken. “De grote rassen zoals Bintje bv. komen vaak bij hobbykwekers vandaan (1910 in de handel gekomen). De knollen die ik ontvang om te poten kunnen zeer verschillend van vorm zijn: schijfjes maar ook dahliaknol-achtigen. Bij het opkomen worden er meteen veel omgehakt=afgekeurd. Alles met een geel of gekleurd blad valt direct af. Als de knol heel erg enthousiast groeit en bloeit, gaat ie ook niet verder in de selectie. Evenmin bij veel zaadaardappels, te veel zaadaardappels vindt een teler onacceptabel. Natuurlijk wordt er scherp gelet op ziektes. Geduldgeduld is iets wat zeker hoort bij deze hobby”

Welke aardappel is een goede aardappel?

Janpieter en Gerke noemen :

De Eigenheimer: een lekkere aardappel. Maar moeilijk te bewaren. Op het land geeft de plant enorm veel blad. Nu zou de Eigenheimer niet door de proeven komen, denkt Gerke.

Bildtstar: een lekkere aardappel. Maar ziektegevoelig.

Borger of Eigenheimer: de aardappel die bekend is onder twee namen. Lekker maar hij heeft van die diepe ogen. Lastig om te schillen.

Milva: een massakassa product.

Innovator: geschikt om frites van te maken. Maar vooral de kleur is mooi.

En zo zijn er nog meer te noemen.

Samenvattend: aardappels genoeg maar er is dikwijls sprake van een ‘maar’.

Gerke: “Op dit moment wil de consument graag een gladde aardappel. En met die wens houden wij rekening bij de selectie. De vraag uit het buitenland is van groot belang bij de selectie. Op dit moment worden vooral kruisingen gezocht voor de droogtegebieden zoals Noord-Afrika en het Midden-Oosten. Zonder mest, zonder water en dan toch een lekkere voedzame aardappel telen. Zo ook voor de brakke grondgebieden, met iets zout dus, zoekt men een geschikte aardappel.”

Gerke laat een A4-tje zien. De administratie van de nieuwe aardappel is heel belangrijk. Er moet van elke knol heel veel genoteerd worden over bv. de schil, de smaak, de kleur.



Janpieter is een consumptieteler voor de lokale markt. Hij kiest heel bewust voor de tafelaardappel. Dit in tegenstelling tot collega's die kiezen voor pootaardappels of een frites- of chipsaardappel. Bildtstar, Bintje, Eigenheimer, Frieslander dit zijn de kleinere rassen, die vaak niet in de schappen van de supermarkt liggen.

En dus wel in zijn karretje aan de weg of in Landwinkels.

Een conclusie die men uit dit rijtje zou kunnen trekken is: de aardappelconsument is behoudend.

Waar ligt de oorzaak? En de oplossing ligt die bij de teler of bij de consument? Er zijn ook nieuwere soorten Annabelle en Miss Blush. Aardappels met een goede smaak, een kleurtje, rozerood of met een geel- groenige vlam.

Volgens Gerke eet men elders in Europa met meer zorg zijn aardappel en eten de Fransen bv. in de toekomst het jaarrond kleine paarse krieltjes.

De Aardappeleters van Vincent van Gogh zouden van kleur verschieten.

Als de consument bewust gaat inkopen gaan we spannende piepertijden tegemoet. Elke dag een andere smaak aardappel op ons bord, passend bij vis, vlees of groenten.

Dank je wel Janpieter en Gerke voor jullie verhalen en succes met jullie aardappelavonturen.

Johan en Truschka