



WESTLANDSE DRUIVEN

VORIG JAAR PROEFDE JEROEN OP EEN PURE MARKT (puremarkt.nl) HEERLIJKE DRUIVEN UIT HET WESTLAND. ARNOLD EN HILDE JANSEN VAN KWEKERIJ NIEUW TUINZICHT VERTELDEN HET VERHAAL BIJ HUN DRUIVEN EN JEROEN WAS DIRECT ENTHOUSIAST; HIJ WILDE DEZE DRUIVEN GRAAG OP ONZE MARKTEN AANBIEDEN.

RICK, DIE DE INKOOPCONTRACTEN BIJ VERSMAN SLUIT, WAS HET DAAR NA ZIJN BEZOEK AAN DEN HOORN GLOEIEND MEE EENS: "DIE MENSEN WERKEN ZÓ GEPASSIONEERD EN VAKKUNDIG. DAT PROEF JE, DIE DRUIVEN ZIJN ECHT FANTASTISCH!"



Arnold en Hilde verkopen veel druiven vanuit hun eigen winkel op de kwekerij, juist om mensen te laten zien wat er komt kijken bij de teelt. Maar omdat 'wij-van-Versman' op onze markten graag informatie geven over de achtergrond van onze producten, vinden zij het leuk als ook Versman hun druiven aan de man brengt. "In de kistjes die we voor jullie plukken, doen we altijd iets extra's om de klanten een tissie* te laten proeven." *takje van een druiventros (Westlands dialect)



DRUIVENKWEKERIJ NIEUW TUINZICHT

Nieuw Tuinzicht is de enige biologische teler van tafeldruiven in Nederland! Arnold en Hilde stammen allebei uit tuindersfamilies, die al vanaf 1885 druiven kweken. "Wij zijn de 4e generatie. Vroeger had bijna iedereen in het Westland druiven. Het waren vaak gemengde bedrijven waar ook andere groente en fruit werd geteeld." De Hollandse druiventeelt ging over de kop toen steeds meer goedkope, buitenlandse druiven op de Nederlandse markt kwamen. In het Westland werd steeds meer gewerkt met monoculturen zoals paprika en komkommer, omdat daarmee met minder arbeid (en kunstmest...) meer

opbrengst per m2 werd gehaald.

In 2003 slaagden Arnold en Hilde erin om de kwekerij Nieuw Tuinzicht, vanouds in Honselersdijk, in Den Hoorn nieuw leven in te blazen. Ze verzorgen nu, met de in de familie doorgegeven vakkennis én met plezier, 1500 druivenbomen in 14 serres. Eén van deze serres komt nog van het ouderlijk bedrijf en dateert uit 1925. Ze kweken bekende Westlandse rassen met de karakteristieke donslaag op de trossen. De Blauwe en Witte Frankenthalers zijn zacht, zoet en sappig; de Black Alicante



is diepdonkerblauw en met zijn dikkere schil langer houdbaar; de Muscaat van Alexandrië geeft een ovale, gele druif met de typerende muskaatsmaak. Sinds 2007 werken zij met zogenaamd 'vitaal water', dat volgens hen zowel de smaak van de druif ten goede komt als de weerstand tegen schimmelziekten vergroot. In maart beginnen de knoppen van de druivenbomen te zwellen en komt het eerste zachtgroene blad tevoorschijn. De groei hangt af

van de buitentemperatuur, want in de kassen wordt niet gestookt. Dan begint in mei voor de familie Jansen de drukste tijd van het jaar: niet alleen het krenten van de trosjes (Arnold: "Heel druk, maar beregezellig met alle hulp die we krijgen"), maar ook -biologische- ongediertebestrijding neemt veel tijd in beslag ("Maar elke lapsnuitkever die ik vang, bespaart me 100 larven die aan de wortels zouden gaan knagen!"). De oogst loopt van half augustus tot in november. Als alle druiven eraf zijn, valt het blad en gaan de bomen in rust. Daarna worden ze gesnoeid om ervoor te



gewoon goed nieuws

Oktober 2010 blz 2

zorgen dat ze in het voorjaar weer op volle kracht zijn; ook de kwekers moeten de winter gebruiken om een beetje bij te komen.



HELD VAN DE SMAAK 2010

Eind juni werd NieuwTuinzicht uitgeroepen tot Held van de Smaak Zuid-Holland 2010. De verkiezing van Helden van de Smaak is een vast onderdeel van de jaarlijkse Week van de Smaak. Daarmee worden ambachtelijke producenten geëerd voor hun eerlijke, smaakvolle, streekgebonden producten. Het juryrapport was lovend over Arnold en Hilde met hun vasthoudendheid, geloof in eigen product en onderkenning van het historisch belang. Na de verkiezingen per provincie volgde de landelijke verkiezing in september en daar behaalden ze, na Limburg, de tweede plaats. Steeds meer mensen waarderen de smaak en de kwaliteit van regionale producten en hebben aandacht voor duurzaamheid. Ook in de media wordt dat opgepikt: de Volkskrant publiceerde onlangs een mooi artikel over deze Zuid-Hollandse druiven.



VERSCHIL

Niet-biologische druiven scoren bij de metingen van Milieudefensie (weetwatjeet.nl) vrijwel altijd slecht. Al worden de scores langzaam iets beter, bij de laatste meting in 2008 zaten op 88% van de monsters nog resten van diverse bestrijdingsmiddelen. In enkele ge-

vallen werden zelfs de wettelijke grenzen overtreden, terwijl de wet achterloopt bij wat inmiddels bekend is over de gezondheidsrisico's. Sommige mensen denken met goed wassen de bestrijdingsmiddelen kwijt te raken, maar dat helpt niet: het meeste gif trekt ín de druif.

LEKKER!

De pure druif zo uit de hand eten is misschien gewoon het lekkerst, maar denk ook eens aan druiven -al of niet gecombineerd met (wal)noten- in een zoete fruitsalade of een hartige met eikenbladsla, frisée of veldsla. Bijzonder lekker zijn druiven ook op een broodje met verse roomkaas, in bowl (met als basis een fruitige witte wijn!) of meegestoofd met vlees. En wat dacht u van clafoutis, een heerlijk nagerecht?

CLAFOUTIS MET DRUIVEN

Oorspronkelijk wordt clafoutis met kersen gemaakt. Bijna alle vruchten zijn echter geschikt voor deze 'toetjestaart'.

400 g druiven, 2 eieren, 2 dl melk, 30 g suiker (of wat meer als u van zoet houdt), 80 g bloem, mespunt zout, wat boter

Verwarm de oven op 180°C. Halveer en ontpit de druiven. Klop in een kommetje de eieren met de melk los. Meng in een beslagkom de bloem met de suiker en het zout, giet het eimengsel erbij en mix tot een glad beslag.

Vet een dichte taartvorm (geen springvorm i.v.m. lekken) in met de boter en giet er een dun laagje beslag in. Laat dit een paar minuten stollen in de oven. Haal de vorm weer uit de oven, verdeel de druiven over de bodem en giet de rest van het beslag erover.

Bak de clafoutis nu nog zo'n 30 tot 40 minuten. U kunt dit gerecht lauwwarm of koud eten.

