



VERSMAN

Januari 2011

BIOLOGISCH: WAT MERK JE DAARVAN?



*NU HET OP DE
TUINDERIJ RUSTIGER
IS EN DE MARKTEN
WEER HUN GEWONE
GANG GAAN NA
DE FEESTDAGEN,
IS HET EEN GOED
MOMENT OM EENS
STIL TE STAAN
BIJ WAAR WE MEE
BEZIG ZIJN. IN
DEZE GGN AAN-*

*DACHT VOOR WAT 'BIOLOGISCH' PRECIES INHOUDT, HOE ER
GECONTROLEERD WORDT EN WELKE BIOLOGISCHE PRODUC-
TEN UIT NEDERLAND ER IN DEZE TIJD -HARTJE WINTER- OP
DE KRAAM LIGGEN. VERDER MAKEN WE EEN ENQUÊTE OM
DE E-MAILABONNEES TE VRAGEN HOE ZE OVER GEWOON
GOED NIEUWS DENKEN. OOK WAS ER EEN NIEUWJAARS-
FEESTJE (MET EEN LEKKERE MAALTIJD!) VOOR IEDEREEN
DIE BIJ VERSMAN WERKT OM ELKAAR WEER EENS OP EEN
ANDERE MANIER TE ONTMOETEN. WIJ-VAN-VERSMAN ONT-
MOETEN U NATUURLIJK OP DE MARKT, MAAR OOK GRAAG OP
DE TUINDERIJ. DIT JAAR IS DE OPEN DAG OP ZONDAG 19
JUNI, KOMT U OOK (WEER)? WIJ BROEDEN ALVAST OP MOOIE
PLANNEN...*

SKAL KEURT

De term biologisch is wettelijk beschermd. De stichting Skal is door het ministerie van Landbouw aangewezen als controleorganisatie. Skal controleert bij producten of Europese wettelijk gestelde normen nageleefd zijn. Zij geeft dan het in Nederland bekende EKO-keurmerk en ook het sinds 1 juli



2010 verplichte Europees biologisch keurmerk: een groene rechthoek met een bladvorm in witte sterren.

Het keurmerk op een verpakking -dat kan ook een grote kist zijn met appels of bloemkolen- geeft aan dat er geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt. Alleen gecertificeerde bedrijven mogen het biologische keurmerk voeren.

Eén keer per jaar komt een Skal-controleur on-aangekondigd naar onze tuinderij. Hij oogst dan bijvoorbeeld wat raapstelen en spinazie en neemt dat mee om gericht te onderzoeken op bestrijdingsmiddelen of meststoffen. De andere keer dat jaar maakt hij een afspraak waarbij David echt alles moet laten zien: hoeveel en welke mest is gebruikt, waar komt dat precies vandaan, welke zaden gebruikt hij enz. enz. Als er bij een controle iets mis is, krijgt een teler de kans e.e.a. te verbeteren. Als het echter nog eens gebeurt, kan zijn certificaat ingetrokken worden. Het Skalnummer van David (023739) kunt u op skal.nl intoetsen!

Skal controleert ook doelgericht: als het in de zomer vochtig en warm is, komt de keurmeester naar aardappeltelers zoals onze biobuur Lenie Kroon om te controleren op de besmettelijke aardappelziekte *Phytophthora*. Die ziekte steekt bij zulk weer makkelijk de kop op, maar ook dan zijn chemische bestrijdingsmiddelen natuurlijk uit den boze.

OVERAL CONTROLE

Controle vindt niet alleen plaats bij de teelt, maar ook op de verdere weg die producten gaan. David levert, met name in de zomer, een deel van zijn oogst aan groothandel Udea. Die sturen 4 keer per jaar een controleur om te kijken of er op of in Davids groente residu van chemische stoffen zit. Als dat het geval is, melden ze dat aan Skal die vervolgens een eigen controle uitvoert. Grappig verhaal: bij Udea zelf werd eens een vreemde stof ergens op aangetroffen. Na uitgebreid zoekwerk en een hoop gedoe kwam de aap uit de mouw: het spul was afkomstig van de nieuwe handschoenen van een keurmeester...

Omdat wij alléén spullen van eigen tuin en van gecertificeerde bedrijven verkopen, hoeven we





gewoon goed nieuws

Januari 2011 blz. 2

als marktbedrijf Versman geen eigen certificaat van Skal. Fruit en groente uit het buitenland, die bij de teelt gecontroleerd zijn door de daar bevoegde instanties, worden in Nederland bij de importeur nog eens gekeurd. Eén van onze importeurs, Eosta, biedt u zelfs uw eigen 'controle' aan. U toetst op *natureandmore.com* het stickernummer van bijv. uw ananas in en u ziet waar en hoe die gegroeid is: open dag op een Ghanees bedrijf, maar dan op uw pc!



BIOLOGISCH IN DE WINTER

Veel klanten kiezen niet alleen voor biologisch, maar ook voor een laag energieverbruik. Daar past bij dat ze willen weten waar hun groente of fruit is gegroeid. Iedereen kan het land van herkomst



zelf lezen op de assortimentslijsten aan de kraam of het ons even vragen.

Half januari komen uit onze onverwarmde kas nog raapstelen en spinazie, al groeit dat erg langzaam. En van de koude grond zijn er soms raapjes, winterradijs of bladkoolsoorten. Verder hebben we op de kraam van Nederlandse bodem onder andere appels, peren, pastinaak, wortelpeterselie, winterpeen in 3 kleuren, bietjes, spruiten en bijna alle andere koolsoorten,

schorseneer, haverwortel, knolselderij, koolraap, kliswortel en winterpostelein. Sommige groenten (spruitjes, boerenkool) worden echt 's winters geoogst, als er tenminste geen pak-sneeuw op

ligt zoals laatst! Andere zoals winterpeen en biet-jes moeten voor het te koud wordt de grond uit, terwijl schorseneer of pastinaak in een zachte winter nog wel tot aan maart geoogst wordt. Hollandse appels en peren zijn in de herfst al bijna 'klaar' en rijpen heel langzaam na in speciale cellen. Knolgewassen, wortelgroenten en koolsoorten blijven in koelhuizen bij een constante temperatuur van 2 tot 5 graden en de juiste luchtvochtigheid erg lang goed. Zo krijgen energiebewuste mensen ook hartje winter behoorlijk wat keus.

Onze zachtsmakende zuurkool halen wij uit Duitsland, want daar maken ze echt de allerlekkerste! De basis van onderstaand recept komt van Joke Stephan, een klant uit Amsterdam. Ze gaf niet overal precieze hoeveelheden: volg uw gevoel...



ZUURKOOL MET BATAAT

500 g zuurkool, 400 g bataat (=zoete aardappel), olijfolie, 1 rode peper, 2 tenen knoflook, ½ theelepel karwijzaad, 2 laurierbladeren, 10 geplette jeneverbessen, glas witte wijn, ½ ingelegde citroen (msir), kruiden voor de bataat (koriander, geraspte gemberwortel, zwarte peper, veel gemalen komijn, kurkuma en wat zout), 150-200 g gewelde pruimen

Laat de zuurkool uitlekken. Verwijder de pitjes uit de peper en snijd in stukjes, pel en kneus de knoflook. Verwarm de olijfolie en bak hierin de peper, knoflook, karwij, laurier en jeneverbessen tot de geur goed vrij komt. Blus met de wijn, leg de zuurkool erop en daarop de msir. Laat 10 min. zachtjes sudderen.

Schil de bataat, snijd in stukken en bak deze omscheppend kort in wat olie. Doe dan alle kruiden en de pruimen erbij, samen met een kopje water en laat het geheel gaarstoven.

Tips van Joke: Wie vlees wil eten, kan kalkoenfilet of-poten goed aanbraden en op het bataatmengsel mee laten stoven. Andere passende bijgerechten zijn panforte, notenbrood en dadels. En, in plaats van msir te gebruiken, kunt u ook op het laatst een flinke eetlepel zure room en wat komijn aan de zuurkool toevoegen.

