



Ton Vreeken: „Soms komt een kweker hier samen met de kok van een restaurant groenten uitzoeken. Om ideeën op te doen.“

Altijd op zoek naar bijzondere groente

tekst Geertje Bikker-Otten
beeld RD, Anton Dommerhot

Zoek je als moestuinier een bijzonder gewas, dan moet je bij Vreeken's Zaden zijn. Het in Dordrecht gevestigde bedrijf heeft zaden van 2000 verschillende groenten op voorraad. Eigenaar Ton Vreeken vertelt met smaak over rode spruiten, knolkervel, sikkimkommers en nog veel meer.

In deze tijd van het jaar is het topdrukte bij het Dordtse bedrijf. Maar Vreeken (58) vertelt dat de eerste orders voor het nieuwe seizoen al vanaf Kerst binnenkomen. Al is het dan voor de meeste groentesoorten nog veel te vroeg – de temperatuur te laag en de dagen te kort – om met zaaien te beginnen. „Voor veel mensen is het een troost om in de donkerste periode van het jaar met zaad bezig te zijn. Het is een manier om naar het voorjaar uit te zien.“

Valkuilen voor moestuiniers

- **Te vroeg beginnen.** Het is verleidelijk om zodra het eerste voorjaarszonnetje zich laat zien te beginnen met zaaien. Maar het risico van mislukking is groot. En het levert uiteindelijk ook maar weinig tijdswinst op, rekent Vreeken voor. „Als je vier weken later begint, oogst je uiteindelijk maar één week later.“
- **Te veel zaaien.** Al is dat ook weer niet zo'n probleem, vindt Vreeken. Als bijvoorbeeld de bietjes of de sla te krap op elkaar staan, kun je ze

dunnen door het jonge blad af te snijden. En op te eten. ● **Te weinig water geven.** Vooral als het zaad aan het ontkiemen is, is het essentieel dat de aarde vochtig blijft. Droogte breekt het ontkiemen af. Met als gevolg dat het zaad niet opkomt. ● **Plantjes te warm en te donker zetten.** Zodra zaad op begint te komen, heeft het koelte en licht nodig. Daardoor voorkom je dat plantjes te snel omhoogschieten en te dun worden. En omvallen.

Vreeken stamt uit een echte zadenfamilie. Overgrootvader Anthonie had volgens de overlevering in 1880 al een zadenbedrijf. Grootvader Kees legde in 1926 – negentig jaar geleden – de grondslag voor de nog altijd in hetzelfde pand gevestigde zaadhandel aan de Voorstraat in Dordrecht.

Vreeken vertelt dat zijn grootvader jaren bezig is geweest met de ontwikkeling van de rode spruit. „Dat was een soort hobby voor hem. Vooral omdat veredelaars van de universiteit Wageningen hadden gezegd dat dat niet kon. Mijn grootvader begon ermee in de jaren 30. In 1952 had hij het voor elkaar. Dat was voor hem een soort genoegdooing.“

Het voordeel van de rode spruit was dat hij zachter van smaak was en bij het koken minder stonk dan de toenmalige groene spruit. Die inmiddels door veredeling ook veel milder is geworden. Vreeken vertelt dat de rode spruit in Engeland altijd gangbaar is gebleven, maar in Nederland eigenlijk in de vergetelheid was geraakt. „Tot een jaar of tien geleden. Sinds die tijd zijn bijzondere groenten een rage en hebben koks grote interesse voor deze spruitjes, die

ook na het koken rood blijven.“

Winterpostelein

De winkel, een pand uit het begin van de 20e eeuw, heeft wel wat van een labyrint. Maar Vreeken weet er feilloos de weg. Een klant vraagt in hetzelfde pand gevestigde zaadhandel aan de Voorstraat in Dordrecht.

Vreeken vertelt dat het groenteassortiment uit zo'n 2000 verschillende gewassen bestaat. Daarbij vergeleken valt de keuze bij een gemiddeld tuincentrum – zo'n honderd soorten – in het niet. Vreeken omschrijft zijn assortiment als breed en diep. „We hebben zo'n 225 soorten tomaat op voorraad. Dat is al best veel, maar het worden er nog meer. Eind dit jaar zitten we op 300, schat ik. Maar ik streef er ook naar om zo veel mogelijk verschillende soorten groente en fruit aan te bieden. De gojibes, bijvoorbeeld. Daarvan was altijd maar één variant, de wilde, beschikbaar. Binnenkort komt er één bij, met zoetere bessen.“

Vreeken betreft zijn zaden van zo'n 300 verschillende kwekers



in alle hoeken van de wereld. Als het lukt, kiest hij voor bedrijven die biologisch werken. „Een deel van mijn klanten vraagt daarom. Maar certificering is voor kleine kwekers, zeker buiten Europa, niet altijd haalbaar.“

Een belangrijk criterium voor hem is dat zaad voldoende kiemkracht heeft. Als dat niet het geval is, wordt het niet in het assortiment opgenomen. Vreeken heeft een zogenaamd kiemteam om het jaar rond de kiemkracht van zaad te testen. Zij nemen ook zaad waar door klanten over geklaagd wordt onder de loep. „Maar negen van de tien keer is er niets mis mee en is er bij de klant iets misgegaan. Dan probeer ik een tuinier met wat tips op weg te helpen.“

Kwekers

De klantenkring is breed: van mensen die voor hun plezier een moestuin hebben en eigenaren van showtuinen en therapieboerderijen tot kleine kwekers. In het laatste geval zijn dat soms tuinders die een rechtstreekse lijn hebben met marktcoöperaties of restaurants.

„Het gebeurt wel dat zo'n kweker hier samen met de kok groenten komt uitzoeken“, vertelt Vreeken. „Om ideeën op te doen.“ Want

voor Vreeken is het een sport om bijzondere groenten op te sporen en onder de aandacht te brengen. „We hebben bijvoorbeeld palmkool in Nederland geïntroduceerd. Eigenlijk is dat een heel oud gewas, dat uit beeld verdwenen was. Via een Italiaanse kweker kon ik aan goed zaad komen. Sindsdien hebben wij het weer in het assortiment.“

Vreeken vertelt vol enthousiasme over een keur aan bijzondere gewassen waar je in een gemiddelde groentewinkel tevergeefs naar zult zoeken: knolkervel, sikkimkommers uit India (waarvan de schil wel wat lijkt op die van een meloen), paarse asperges, rode boerenkool en nog veel meer. Een bijzonder uiterlijk gaat vaak gepaard met een andere smaakervaring, legt hij uit. „Knolkervel smaakt naar kervel. Maar het mondgevoel doet denken aan dat van een knol.“

Catalogus

Het merendeel van de klanten slaat zijn slag via de webshop van Vreeken's Zaden. Dat is eigenlijk al jaren zo. „Ik had al vroeg het idee dat internet voor ons bedrijf wel eens hét medium zou kunnen worden“, vertelt Vreeken. „We hadden in 1999 al een webshop,

de eerste op het gebied van zaden in Nederland. De helft van onze klanten had in die tijd nog niet eens internet.“

Vreeken's Zaden had in die tijd zo'n vier medewerkers in dienst. Inmiddels zijn dat er twintig. „We konden groeien dankzij internet“, is Vreekens verklaring. „Voor die tijd moest je je aanbod door middel van catalogi en advertenties onder de aandacht brengen. Via internet gaat dat veel gemakkelijker.“

Van de weeromstuit is ook de toeloop naar de winkel gegroeid, zegt hij. „Het westelijk stuk van de Voorstraat heeft zijn levendigheid voor een deel aan onze zaak te danken, mag ik denk ik wel zeggen. Mensen vinden het prettig dat ze ook gewoon bij je langs kunnen komen. Dat je met je bedrijf niet in een schuur ergens achteraf zit. Dat is iets waar andere webwinkels nu ook achter komen.“

Op verzoek en tegen betaling doet Vreeken's Zaden het wel wél: de complete catalogus printen en opsturen. Een medewerkster laat zien hoe dik die inmiddels is. Een paar centimeter minstens. „Er zijn nu eenmaal mensen die graag met een pak papier op schoot zitten“, zegt Vreeken. „En dat is natuurlijk ook prima.“

column



wim@rd.nl

Geslaagd

Een buitengewoon geslaagde persoon. Dat is de schrijver van deze column. Nee, ik zeg het niet helemaal goed. Ik was een buitengewoon geslaagde persoon. En niet zomaar een beetje geslaagd, maar echt heel erg geslaagd. Gemiddeld kreeg ik dat, tot voor kort, zo'n twee tot drie keer per dag te horen. Op zaterdagen soms nog wel wat vaker. En steeds als ik dat woordje "Geslaagd" las, voelde ik me weer blij. Heerlijk om zo veel bevestiging te krijgen. Want je kunt jezelf natuurlijk wel geslaagd vinden, maar de voldoening ligt toch altijd weer in het feit dat het je gezegd wordt.

Voordat u nu rillend van afschuw over zo veel misplaatste arrogantie de pagina omslaat, zal ik snel uitleggen waar het hier nu eigenlijk over gaat. Want de geslaagdheid waarover hier geschreven wordt, heeft helemaal niets met mijn persoon te maken. De lezers zijn zeker niet minder geslaagd. Het gaat hier namelijk om het elektronisch betalen dat al jaren in de meeste winkels mogelijk is. En waar ik vanaf het allereerste begin een grote fan van ben. Niets makkelijker dan om geen geld meer op zak te hoeven

Ik begin de bevestiging geslaagd te zijn best te missen

hebben, maar met je pincode af te kunnen rekenen in de supermarkt, bij de slager, de bakker, de boekhandel en noem alle winkels maar op.

Tot voor een paar maanden terug had bijna iedere winkel zo'n apparaat waar je je pasje in moest steken. Dan de pincode intoetsen en na een paar seconden verscheen dan het woordje "Geslaagd" in beeld. Ik heb me nimmer afgevraagd waarom daar niet iets anders stond, totdat in de meeste winkels het contactloos betalen werd ingevoerd. Daarbij hoeft je de pas niet meer in het apparaat te steken, maar houd je hem er gewoon even tegenaan. En als het te betalen bedrag dan onder de 25 euro is, verschijnt, zonder dat je de pincode hoeft in te voeren, het woordje "Akkoord" in beeld. Met soms een groen vinkje erachter of eronder.

Vanzelfsprekend deed ik toen het kon, mee met de mode van het contactloos betalen. Ik weet nog dat ik de eerste contactloze betaling deed bij een winkel in Utrecht. Ik vroeg iemand van het personeel hoe het werkte. En die vrouw keek me toen zo meewarig aan dat ik mezelf op slag niet meer geslaagd, maar dom en ouderwets voelde.

Inmiddels ben ik eraan gewend en het bevalt prima. Maar de bevestiging een geslaagd mens te zijn, blijft uit. En dat begin ik te missen, eerlijk gezegd. Dus als er nog een winkel is waar je níet contactloos kunt betalen, grijp ik m'n kans. En blijf naar dat woordje "Geslaagd" kijken totdat het van het scherm verdwijnt.



Vreekens favoriet: rode raapstelen

Wil je het jaar rond rauwkost uit eigen tuin kunnen eten, dan is rode mizuna een aanrader. Officieel hoort deze rode bladgroente bij de raapstelen thuis, maar Vreeken vindt dat het in Japan ontwikkelde gewas ook veel van rucola weg heeft. Het grote voordeel van deze variant is dat hij bestand is tegen Nederlandse winters. Je kunt het zaad het hele jaar door zaaien, en oogsten. „Ik heb het in een pot op mijn dakterras staan en eet er regelmatig van“, vertelt Vreeken. „En het smaakt ook nog eens lekker, bijvoorbeeld door een salade.“



Vreeken's Zaden in Dordrecht bestaat negentig jaar. Je kunt er gewassen kopen waar je in een gemiddelde groentewinkel tevergeefs naar zult zoeken: knolkervel, sikkimkommers, paarse asperges, rode boerenkool en nog veel meer.

Trend: groenten uit het wild

Nieuw in het assortiment van Vreeken: groenten uit het wild. Bijvoorbeeld smalle weegbree, aardaker, bospinda's en balsemwortel. Vreeken vertelt dat het sinds een aantal jaren een trend is om in de vrije natuur eetbare gewassen te zoeken en te oogsten. „Er zijn zelfs koks die erin gespecialiseerd zijn om hiermee te koken.“ Je hoeft dergelijke gewassen niet per se in de natuur te zoeken. Je kunt ook het zaad winnen en zo'n wilde groente in eigen tuin verbouwen. Zo wordt zo'n ras „gedomesticeerd“, zegt Vreeken.