



# Met de hand gerooid

Geboren uit de zavelgronden rondom het Noord-Hollandse dorp Opperdoes, staat de Opperdoezer Ronde nog steeds bovenaan de lijst van lekkerste aardappel.

Met zijn BOB-status en romige smaak weet hij chefkoks en voedselbewuste consumenten nog steeds te verleiden, maar het traditionele ambacht staat onder druk.

*Tekst en foto's: Marjolein van Woerkom*

- 1 Teler Hero Stam verkoopt, naast andere groenten en fruit, zijn aardappels deels via huisverkoop.
- 2 Met een heftruck laadt hij vrachten aardappels in om ze te distribueren naar andere verkoopadressen.
- 3 Volgens teler Hero Stam moeten Opperdoezers altijd met de hand geroid worden om de kwaliteit te kunnen waarborgen.
- 4 De kleine aardappeltjes met hun precare schilletje staan bekend om hun unieke smaak.
- 5 Om een Opperdoezer een Opperdoezer te mogen noemen, mag deze alleen in een aangewezen omgeving rondom Opperdoes geteeld worden.
- 6 Het telen van Opperdoezers is een traditie, die generaties terug gaat.



5



4



6

**D**e gronden rondom het Noord-Hollandse dorp Opperdoes liggen er kaal bij. Het weelderige loof is verdwenen. De plukkende scholieren zijn vertrokken. Alleen een enkele aardappelrooier is in deze augustusmaand nog op het land te zien.

Des te drukker is het bij de telers zelf op het erf. Borden langs de weg met 'Opperdoezer Ronde te koop' trekken heel wat voorbijgangers aan. "Het lijkt wel alsof de huisverkoop met het jaar toeneemt", zegt tuinder Hero Stam uit Opperdoes. "Sommige mensen rijden honderd kilometer om deze aardappels hier te halen. Het geeft een tendens aan. Lokale producten met een ambachtelijk verhaal erachter slaan aan bij het grote publiek."

Stam noemt zichzelf de ambassadeur van de Opperdoezer Ronde. De 'Rondjes', zoals hij ze liefkozend noemt, zijn zijn passie. Zijn opa teelde ze al, zijn vader en hij ook, sinds hij als kraanmachinist kwam thuis te zitten met een burnout. "Ik moest wat

anders gaan doen en besloot Rondjes te gaan telen. Ik kocht een schuur en vanuit daar ben ik begonnen."

Nu 25 jaar later heeft hij zeven hectare land, waarvan elk jaar twee hectare wordt ingezaaid met de lokale specialiteit. Krantenartikelen van hem en de premier hangen in zijn loods. Het kookboek van chefkok Johnny Boer van sterrenrestaurant De Librije telt zes pagina's over Stam en 'zijn' aardappel. "Pas in de jaren negentig ben ik gaan beseffen hoe bijzonder deze aardappel is", zegt hij. "Topkoks riepen de Opperdoezer uit tot Beste Aardappel van de Wereld en zij maakten mij enthousiast."

Voor hem was het tot dat moment een gewone aardappel. Thuis at hij elke avond Opperdoezers, gedompeld in boterjus. "De romige smaak is gewoon niet door andere rassen te evenaren. Het is een culinair erfgoed."

De Europese Unie heeft dit ook erkend. In 1996 kreeg de Opperdoezer Ronde de Beschermd Oorsprong Benaming (BOB)



toegekend. De Opperdoezer Ronde is daarmee een lokale specialiteit geworden en mag alleen op een aangewezen gebied van 160 hectare zavelgronden rondom het dorp Opperdoes geteeld worden om Opperdoezer Ronde te mogen heten.

#### **NOG STEEDS FAVORIET**

Al generaties lang wordt de Opperdoezer geteeld op de zavelgronden, een grondmengsel van zand en zeeklei, rondom Opperdoes. De aardappel werd bij toeval ontdekt door Albert Sluis in 1860. Tijdens het oogsten van zijn aardappels vond hij tussen zijn langwerpige Negenwekers -vroeg aardappels die reeds negen weken na het poten geoogst konden worden- ineens een stam met grof blad en ronde knollen. Hij teelde hiermee verder en vijf jaar later besloot hij de aardappel te verkopen voor consumptie. De verkoop verliep zo goed, dat andere telers hem volgden. De veiling 'Ons Belang', opgericht in 1903 in Opperdoes, nam de aardappel in haar assortiment en zette de verkoop voort. De Opperdoezer Ronde was hiermee geboren.

Nog steeds is de aardappel favoriet. Dit jaar ging de eerste zes kilo voor 1800 euro onder de veilinghamer door. Onder de telers is het dan ook elk jaar weer een strijd wie de eerste Rondjes op de markt kan brengen, want hoe eerder, hoe hoger de prijs. Stam houdt wat dat betreft van pionieren. "Ik probeer het pootgoed altijd zo vroeg mogelijk de grond in te stoppen, al loop je altijd risico. Februari is in Nederland nog steeds dé schaatsmaand en vorst kan de jonge spruit in één nacht vernietigen." Door de zachte winter dit jaar heeft hij op 4 februari kunnen poten. "Dat was wel een record. Mijn streven is altijd voor 28 februari. Dan ben ik jarig."

#### **PRECAIRE SCHILLETJES**

De eerste oogst vanuit de kas vindt plaats in april, maar het 'echte' oogstseizoen, vanuit de koude grond, begint in juni. De vroege aardappeltjes zijn dan nog zo precair dat ze met de hand gerooid moeten worden. "Als je je duim iets te hard langs de schil haalt, gaat

---

### » We zullen ervoor blijven moeten vechten.« *Tuinder Peter de Leeuw*

deze er al af", vertelt Stam, "dus machinaal oogsten gaat in die periode nog niet." Hijzelf vindt het een mooi ambacht. "Twee maanden lang zitten we op onze knieën de Rondjes te oogsten. Het is specifiek werk, want rooi je te vroeg, dan zijn de aardappels te lichtig. Rooi je te laat dan zijn ze te bloemig en zit er teveel zetmeel in."

Dat de specifieke delicate smaak aanslaat, blijkt uit het feit dat chefs niet kunnen wachten tot de Rondjes op de markt komen, en dat consumenten in de rij staan op het erf bij de telers. "Ze staan bekend als vaste, vroege aardappels met een specifieke smaak door de raseigenschappen en de lichte zavelgrond waarin ze groeien, en ze zijn bijzonder omdat ze met de hand gerooid worden. Die voorwaarden zorgen voor succes."

#### **HANDMATIG VS MACHINAAL**

Toch is er ook een andere tendens gaande: schaalvergroting. Tuinder Kees Bos, die betrokken was bij de aanvraag van de BOB-status, ziet het met eigen ogen in zijn omgeving gebeuren. "In de komende zeven jaar ken ik zo een tiental telers die ermee gaan stoppen, omdat ze de pensioengerechtigde leeftijd hebben behaald. Zij hebben geen opvolger, dus hun land verkopen ze aan grote akkerbouwers. Deze hebben geen tijd om al die hectares met de hand te oogsten en schakelen de machine in. Dat is aan één kant logisch, want rooien met de aardappelrooier is een stuk goedkoper, maar daarmee verdwijnt wel langzamerhand het ambacht."

De ambassadeur van de pieper ziet de aardappelrooier dan ook als een bedreiging. "Hierdoor verdwijnt het ambacht en dus de exclusiviteit van ons product, want de manier van rooien, handmatig, maakt deze aardappel bijzonder."



## BEREIDINGSWIJZE

### HOE EEN OPPERDOEZERMAALTIJD TE BEREIDEN

**Opperdoezer Rondes staan bekend om hun vastheid. Daardoor zijn ze geschikt voor koken, bakken of pureren.**

**Koken:** Borstel de aardappels schoon in water en laat ze vijf minuten hierin staan. Ververs het water en kook ze daarna 10 minuten in de schil en niet langer. Gaar is gaar. Giet ze af, leg ze op het bord, snijd ze in vieren en doe er wat gesmolten boter en zeezout over.

**Bakken:** Snijd de gekookte aardappels in plakjes. Doe wat boter of olie in de pan, bak ze samen met wat gesnipperde ui en een teentje knoflook. Ditzelfde kan ook in de oven. Zet daarvoor de oven tussen de 160 en 180 graden en laat ze met wat ui en knoflook een halfuurtje sudderen.

**Purere:** Kook de aardappels in de schil en pureer ze daarna, voeg zonnodig wat melk of kookwater toe om de puree smeuïger te maken.



- 1 Piet Stam helpt zijn broer met de teelt, onder andere met het distribueren van de aardappels.
- 2 'Power to the Pieper', of te wel 'Macht aan de aardappel' is de slogan van de strijdbare ambassadeur.



Daarnaast zorgt de komst van de machine voor een verschuiving in de teelt. "Omdat de vroege aardappels in juni nog niet met de machine geroid kunnen worden, worden ze doodgespoten en moeten drie weken in de grond blijven zitten om af te harden. Daardoor verschuift het oogstseizoen richting augustus. Dat betekent dat de vroege Opperdoezer niet meer vroeg is en de consument een heel andere aardappel voorgeschoteld krijgt." Stam vreest voor het voortbestaan van 'zijn' pieper.

Bos ziet nog wel een uitweg. "Vaak zie je dat telers wel beginnen met de hand om het aardappeltje in de mond van de consument te krijgen, maar voor de laatste hectares overstappen op machinaal. Dat is ook een manier."

Tuinder Peter de Leeuw uit Opperdoes zet zijn aardappelrooier in. "In het begin van het seizoen brengen de handmatig gerooide Rondjes het meest op, maar op een gegeven moment daalt de prijs zo ver dat dat niet meer uit kan. Dan haal ik de aardappels met de machine van het land." Hij vindt dat de kwaliteit daar niet onder lijdt. "Dat was misschien vroeger zo, maar tegenwoordig zijn die machines zo secuur afgesteld dat kneuzingen of beschadigingen van de oogst nauwelijks meer voorkomen."

## NIET TE EVENAREN SMAAK

Waar de mannen zich wel eensgezind druk over maken is de toekomst van de Opperdoezer. De aardappel mag dan wel een BOB-status hebben, maar fraude komt nog veelvuldig voor. Zo heeft de NVWA in april nog een onderzoek gedaan naar consumptie Opperdoezers die als pootgoed de grond in zijn gegaan, iets dat de kans op ziektes behoorlijk doet toenemen. Ook vanuit het buitenland komen partijen Opperdoezer Rondes naar Nederland. "Met het blote oog zijn de verschillen niet te zien", zegt Stam, "maar je proeft het verschil daarentegen tig keer zo goed. Aan de echte Opperdoezers zit een fijne, specifieke smaak en nasmaak, aan de neppers totaal niet. Als dit zo doorgaat, verliezen we de consument en is de Opperdoezer Ronde verleden tijd."

"We zullen ervoor blijven moeten vechten en om aandacht blijven vragen", stelt De Leeuw. Hijzelf zit met drie andere telers in een werkgroep om het voortbestaan van de Opperdoezer te waarborgen. "We proberen onze aardappel naar een hoger niveau te trekken door naar elkaars ervaringen te luisteren en daar van te leren. Wat we al bewerkstelligd hebben? We hebben ervoor gezorgd dat we als telers mogen aanschuiven bij de verkooporganisatie, zodat we ook weten wat daar leeft en dat we invloed kunnen uitoefenen op beslissingen. Ik bedoel, willen we die aardappel in de schappen van de supermarkt houden, dan moeten we daar wel wat voor doen."

## PUBLICITEIT IS NODIG

De aardappels worden afgezet aan groothandelaar J.H. Wagenaar BV, die op zijn beurt de Opperdoezers verkoopt aan grootgrutters als Albert Heijn, C1000 en Deen. De Leeuw is tevreden met deze manier van afzetten. "Die verkoopjongens weten welke wegen te bewandelen en kennen de markt. Dat geeft ons een grote voor-sprong." Tuinder Bos voegt toe: "We hebben hierdoor ook de garantie dat ons product wordt afgenomen. Albert Heijn koopt tweederde van onze oogst op. Dat geeft zekerheid."

Maar een verzekerde afzet of niet, reclame maken blijft belangrijk. "We moeten de aardappel onder de aandacht blijven brengen. Ondanks dat we hem al generaties lang telen, is nog lang niet iedereen er bekend mee. Publiciteit is daarom ook een manier om dit culinair erfgoed te behouden", zegt Stam.

Het is dan ook niet vreemd dat de ambassadeur zich deze morgen staart op te winden over een artikel in de lokale krant. Een diëtiste pleit voor het schillen van de Opperdoezer. "Dat is juist hetgeen dat je niet moet doen", moppert hij. "Dat is wetenschappelijk onderzocht. Deze aardappels zijn vitaminebommen. Het merendeel daarvan zit in die schil." Hij heeft zijn handgeschreven reactie al klaarliggen. "Iemand moet er tegen in het verweer komen. Het is ook toch weer reclame voor onze mooie aardappel." ■