

In de ban van de boon

VOOR DE INWONERS VAN GAASTERLAND
BESTAAT ER MAAR ÉÉN LEKKER BOONTJE:
HET KOUDUMER BEANTSJE. DE BOON IS
ZACHT, ZOET, EN ER ZITTEN AMPER DRAAD-
JES AAN. TWEE KLEINE KWEKERS VERBOU-
WEN ZE NOG. 'IK HEB ZELFS KLANTEN UIT
LIMBURG.'

TEKST: SONJA ONCLIN
FOTO'S: ROBERT POSTHUMUS



Harlingers heten 'Oude Seunnen', Leeuwarders worden 'Skuune puutsers' genoemd, de inwoners van Aldeboarn hebben de bijnaam 'Tuorkemjitters' en Koudumers zijn 'Koudumer Beantsjes'. 'En daar zijn we trots op,' zegt Piet Hobma (57), geboren en getogen Koudumer. 'Koudumer Beantsje' verwijst namelijk naar het bijzondere boontje dat in Koudum wordt gekweekt. Bijzonder, omdat het volgens de bewoners van Koudum een unieke smaak heeft. De boon is zacht, zoet en het allerbelangrijkste: er zitten amper draadjes aan.

Handmatig gekweekt

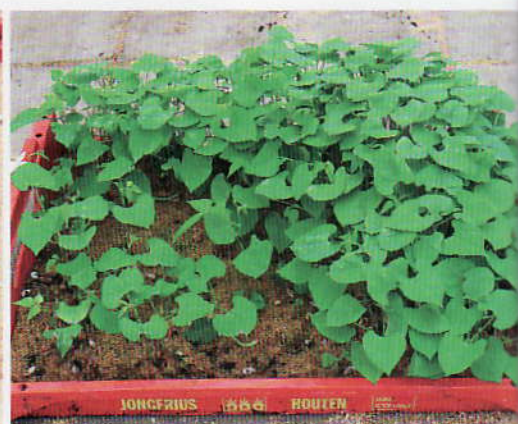
Piet Hobma is samen met Sietse van der Wal nog de enige kweker van de Koudumer beantsjes. Van het eind

van de negentiende eeuw tot in de jaren zestig van de vorige eeuw was er in Koudum sprake van een bloeiende tuinbouw. Het dorp had zelfs een eigen veiling. Maar door de schaalvergroting van de landbouw en andere economische wetten verdwenen vele tuinders. Behalve dus Piet Hobma en Sietse van der Wal. 'Ik heb zelfs klanten uit Limburg,' vertelt Piet. 'Het boontje is een handmatig gekweekt, natuurlijk product en daar is veel belangstelling voor.' Elk jaar op de speciale 'beantsjesdei' begin juni, wordt het boontjesseizoen geopend. De hele dag is Koudum en omgeving dan in de ban van de bonen. Er is onder andere een beantjerace, een beantsjekeninginne en een wedstrijd beantsjetriedzjen. Aan een lange tafel eten honderden

mensen de eerste lichte Koudumer beantsjes. Vanaf dat moment is het aanpoten geblazen voor boontjeskweker Piet. Gemiddeld zet hij zo'n vijfenveertighonderd kilo boontjes per jaar af. De eersten liggen begin juni in de groentewinkel van zijn tuincentrum en de laatsten, als het meezit, halverwege november.

Verzorging

Het kweken van de Koudumer beantsjes is geen gemakkelijk karwei, laat Hobma weten. 'Een koolplant stamp je in de grond en dat groeit wel. Die heeft weinig verzorging nodig. Een boontje daarentegen is zeer gevoelig. Een zuchtje wind kan funest zijn. Van de één op andere seconde zakt ie dan naar beneden.' Begin april begint Piet met het zaaien





Feitelijk:

Koudum is gelegen op een stuwwal (morene) uit de ijstijd, een door gletsjer opgeschoven bult materiaal, die vooral bestaat uit keileem en afgeslepen stukken rotsmateriaal uit Scandinavië. In de luwte van de stuwwallen aan de zuidoost kant van het dorp zijn daarbij zandduinen ontstaan, waarop plantengroei en een humuslaag vormden. Volgens de huidige telers maken de op het zuiden gelegen helling en het zwarte zand voor een belangrijk deel het verschil met andere streken. Deze factoren zorgen voor een losse grondstructuur, die de zonnewarmte goed opneemt. De Koudumer beantsjes worden nog volgens oude tradities gekweekt. Men is niet overgegaan op het gebruik van allerlei chemische middelen en machines. In 2005 hebben de nog enige twee groentekwekers uit Koudum bij hun boontjes het keurmerk 'erkend streekproduct' gekregen. Dit logo staat op de zak waar de boontjes worden gekocht, zodat de klant er zeker van is de Koudumer beantsjes te hebben aangeschaft.

van de bonen. De zaadjes doet hij in een kist met een laag zaagsel erin. Na een week plant hij ze uit en dan is het een kwestie van groeien. 'Ouderen weten precies van welk stukje grond ze de boon willen hebben,' vertelt Piet. 'De boon kan overal groeien, maar het is de combinatie met de grond die hem zo lekker maakt. Koudum heeft oude keileembulten uit de ijstijd. Door deze grond zijn de boontjes zachter en hebben ze een andere structuur.' Tien weken duurt het voordat de bonen rijp zijn. Piet houdt in die periode de plantjes nauwlettend in de gaten. 'Ze hebben op de juiste tijd verzorging nodig. Na een regenbui moet ik bijvoorbeeld meteen schoffelen, zodat de boon zuurstof krijgt. Een verkeerde handeling, straft de boon meteen af. Dan kan ik

weer van vooraf aan beginnen.' Ook teelt hij de boontjes in de kas. 'Dat moet ook wel,' zegt Piet. 'Helemaal dit jaar. De weersomstandigheden waren dit seizoen niet al te gunstig. Het was veel te koud en te nat.'

Gouden handel

Ruim veertig jaar zit Piet inmiddels in het kwekersvak. De tuinman werd geboren naast de veiling in Koudum, genaamd Vendu Tivoli. Zijn vader rolde noodgedwongen in het vak. 'Hij had een rotte poot en kon niets anders doen,' vertelt Piet. Piet leerde de kneepjes van het telen van zijn vader en nam begin jaren zestig het tuincentrum over. 'Tijdens die veilingperiode hadden we een gouden handel,' vertelt hij. 'In een maand gingen er wel tweehonderdzestig kis-

ten bonen doorheen.' Tegenwoordig verkoopt Piet zijn boontjes alleen nog in zijn groentewinkel. 'De grotere bedrijven zetten rechtstreeks bij de supermarkt af, maar daar heb ik geen belang bij. Ik doe mijn boontjes niet voor een bodemprijs van de hand.' Naast boontjes teelt Piet onder andere kolen, rabarber, andijvie, spruitjes en tomaten. Ook verkoopt hij bloemen en planten. Sinds kort heeft het tuincentrum zelfs een decoratieafdeling, maar dat is het dingetje van zijn vrouw Rieteke. 'Je moet wat bedenken om geld binnen te halen,' lacht Piet. 'Het is niet meer zoals vroeger, maar het runnen van een tuincentrum blijft mooi werk. Lekker in de buitenlucht en zoveel mogelijk met de handen wroeten, heerlijk vind ik het.' •



Koudumer beantsjes met gefrituurde Gaasterlandse schapenkaas en rode uien relish

Jeroen Schipper,
chefkok van Schots
Restaurant & Whiskybar
Stadsboerderij
De Koebrug te Stavoren



**INGREDIËNTEN (WARM VOORGE-
RECHTJE VOOR 4 PERSONEN):**

250 GRAM KOUDUMER
BEANTSJES
KLONTJE BOTER
VERSE SCHAPENKAAS VAN TUS-
KEN BOSK EN MAR (OUDEGA GS)

BLOEM, PEPER, ZOUT,
BROODKRUIM (OF PANEERMEEL),
GEKLUTST EI
2 RODE UIEN KLEINGESNEDEN
0,5 EETLEPEL MOSTERDZAAD
100 ML RODE DRUIVENSAP
3 EETLEPELS CRANBERRYSIROOP
40 ML AZIJN

1 EETLEPEL SUIKER
MESPUNT CAYENNEPEPER
MESPUNTJE VERSGEMALE
ZWARTE PEPER



Bereidingswijze:

Fruit de uitjes en mosterdzaad even aan met wat olie, voeg het druivensap toe, laat ca. vijftien minuten koken, voeg dan de overige ingrediënten toe en laat nog even inkoken. Pureer ongeveer de helft van de relish met de staafmixer en laat afkoelen. Kook de Koudumer beantsjes in circa zestig minuten in water

met wat zout. Maak af met een klontje boter. Snijd de schapenkaas vierkant en deel dit blok in vier gelijke plakken, snijd de plakken in de lengte doormidden. Rol ze voorzichtig door bloem gemengd met wat zout en peper, vervolgens door het ei, en dan het broodkruim. Vervolgens nogmaals door het ei en dan weer door

het broodkruim. Frituur ze op honderd tachtig graden tot ze lichtbruin zijn. Leg de warme boontjes op de borden, daarop de krokante schapenkaasjes en serveer met de frisse uienrelish.

Eet smakelijk!