

Druiven voor mensen met pit

Kistje druiven

Op een donkere zaterdagmorgen, terwijl buiten de wind suist en de regen tegen de ramen tikt, zit ik aan tafel met de lamp daarboven aangeknipt. Voor mij staat heel luxe een houten kistje gevuld met stro en daarop een uitstalling van allemaal trosjes druiven, mooi gerangschikt op soort en kleur. Het lijkt wel of ze me allemaal toeroepen: proef mij, néé mij. Geruststellend spreek ik ze toe: rustig... jullie komen állemaal aan de beurt.

Enige Nederlandse tafeldruifkweker

Wat voorafging. Op een zonnige zondag loop ik over de Pure Markt in Amsterdam, een geweldig leuke markt waar producenten met bijzondere en vooral smaakvolle waar staan. Ergens zo halverwege het midden tref ik een kraampje waar alleen maar druiven – wit en blauw – staan uitgesteld. De trots waarmee de man achter zijn kraam staat, doen me stilhouden. ‘Wat zijn dat voor druiven?’, vraag ik terwijl ik met mijn vinger wijs.

‘Dit zijn biologische druiven van de enige Nederlandse tafeldruivenkwekerij’, antwoordt de man.

‘Zijn ze lekker?’, vraag ik.

‘Ja zéker’, zegt de man, en ik krijg als bewijs een paar witte druiven in mijn hand. Een sap- en smaakexplosie in mijn mond; zo heel anders dan de supermarkt druiven bij mij thuis op de schaal. ‘Lekker’, zeg ik en pak gretig de blauwe druiven die hij me voorhoudt aan om die ook te proeven.

En zo gebeurt het dat ik voor enkele weken later een afspraak maak om naar Den Hoorn in Midden-Delfland te gaan, naar druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht. Om te zien hoe deze lekkere druiven aan de bomen (!) groeien. Reeds bij het maken van de afspraak drukt Hilde Jansen mij op het hart dat ik echt moet komen kijken en vooral moet proeven. ‘Als je ze proeft dán weet je precies wat wij bedoelen.’

Nu wil het ongelukkige toeval dat ik het op de dag van onze afspraak zo erg in mijn rug heb, dat de we elkaar door de telefoon spreken en ik via via een kistje druiven thuisbezorgd krijg.

Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht

Nieuw Tuinzicht is een druivenkwekerij die vier generaties terugvoert. 'Onze voorvader begon in 1885 op nieuw land waar allemaal tuinders een start maakten. Het huis dat uitkeek op deze nieuwe tuinen noemde hij dan ook Nieuw Tuinzicht', vertelt Hilde. Zij en echtgenoot Arnold Jansen zetten dit familiebedrijf met veel liefde en passie voort. Zij verbouwen acht rassen voor de verkoop en daarnaast verschillende authentieke rassen voor zichzelf. Deze laatste zijn heel kwetsbaar, de velletjes scheuren bijvoorbeeld heel snel wat ze ongeschikt maakt voor de verkoop.' Druiven groeien in de kas, de Westlandse tafeldruif zoals hij officieel heet wordt al eeuwen in dit gebied gekweekt. 'Wij zijn in Nederland de enige professionele én EKO gecertificeerde druivenkweker van tafeldruiven. Druiventeelt is behoorlijk arbeidsintensief.'

Tot mijn verrassing blijken druiven aan bomen te groeien, niet aan een struik, en zijn deze bomen honderden jaren oud. Deze dienen steeds teruggesnoeid te worden om te voorkomen dat de boom te veel blad krijgt en minder vrucht. Eind mei worden de druiven gekrent. En dat is erg intensief. 'De korrels zijn dan anderhalve centimeter groot en met een grote groep mensen gaan we dan aan de slag. Uit elke nog groene tros halen we twee derde van de druivenkorrels, korrels die later de druif gaan vormen. Dit doen we zodat de rest de ruimte krijgt om te groeien. Het krenten is een drukke periode maar ook erg gezellig en we sluiten het af met een feestelijke happening: de Afterkrent; dan gaan we met alle krenters wat leuks doen.'

Biologische gewasbescherming

Druiven groeien in ongestookte kassen, op Nieuw Tuinzicht noemt men het druivenserres, daarvan zijn er vijftien aaneengeschakeld waarin zich 1.500 bomen bevinden. 'Druiven zijn gevoelig voor meeldauw, daarom staan ze binnen. We kweken biologisch dat wil zeggen dat we aan biologische gewasbescherming doen. Bijvoorbeeld tegen luizen en witte vlieg, zetten we insecten in die deze bestrijden. We zorgen dat er een natuurlijke balans wordt behouden en daartoe werken we eigenlijk allemaal mee.'

Zo gaat echtgenoot Arnold de lapsnuitkever persoonlijk te lijf, iedere avond gedurende zes weken gaat hij 's avond in het donker de kas in. Met een zaklamp het watersysteem beschijnen om zo de boosdoener die zich daar verzamelt te vangen. Met blote hand. Op deze wijze vangt hij er duizenden. 'In het begin natuurlijk de meeste en daarna steeds minder tot hij oog in oog met de laatste staat. Maar ook de katten en de hond helpen mee, die vangen de muizen.' Muizen? 'Ja', lacht Hilde, 'die muizen hebben smaak, die vreten de druiven op.'

Seizoen en verkoop

Het druivenseizoen is maar kort: van de derde week van augustus tot half november. De prijs is uiteraard niet te vergelijken met de buitenlandse druif uit de supermarkt. Ze kosten 8.50 per kilo. 'Dat is niet duur, maar kostbaar', zegt Hilde. De smaak en de textuur is absoluut niet te vergelijken.

De druiven zijn op veel (biologische) markten en winkels te verkrijgen (zie de website) ook is de druivenkwekerij vier maal per jaar te bezichtigen: zie www.druivenkwekerij.nl.

Bevatten deze druiven pitten? Hilde antwoord bijna geschokt: 'Natuurlijk hebben druiven pit. Mensen met pit houden van druiven met pit.'

De smaak...?

Ik ben in de bevoorrechte positie geweest om zeven soorten aan een persoonlijke smaaktest te onderwerpen, druiven met poëtische namen zoals Leopold III, Black Alicante, Blauwe en witte Frankenthalers om zo maar eens wat te noemen. Ze zijn inderdaad niet te vergelijken. Het velletjes is zacht knappend en in mijn mond voelt het als een explosie van sap, fris en zoet. Lekker zoet, ik denk dat je dit zoet hóningzoet noemt.

Bij de Blauwe Frankenthaler doe ik bij elke druif als vanzelf mijn ogen dicht, zo lekker. En vanuit mijn luxepositie te midden van al dat lekkers zeg ik: 'Dit is de állerlekkerste druif die ik ooit heb gegeten.'

Door: Joke Boon Trendtree.nl