

Agrofoodpluim voor rode aardappelen en verrassende groenten van Brabantse Bodem

Deurne, 2 mei 2018 - Heb je ooit oesterblad, crosne, ramenar of rode aardappelen gezien? Het zou zomaar van het Brabantse land kunnen komen. Ondernemer Henk Kerkers teelt zo'n 100 bijzondere groenten en kruiden voor topkoks en consumenten in de Peel. Duurzaam, smaakvol en dichtbij. Dat bezorgt hem de Agrofoodpluim in april.

Boerenzoon Henk Kerkers deed de hogere agrarische school, had veel verschillende banen en was zelfs wethouder in Deurne. Toen besloot hij van zijn hobby zijn beroep te maken: "Ik heb altijd met veel liefde een moestuin gehad en houd van heerlijk eten. In de groentetuin van Natuur-en Milieucentrum de Ossebeemd zag ik dat mensen eten wilden zien, proeven en beleven. Dat is wat we nu doen met Bijzonder Brabants." Hij gaat voor gezonde streekproducten en jaarronde zelfvoorziening van '(h)eerlijke groenten'.

Telen met aandacht voor de bodem

Bijzonder Brabants teelt verse groenten en kruiden in de open lucht en Brabantse grond. Rabarber, spruiten en heilige boontjes kennen we wel, maar Kerkers teelt altijd een bijzonder ras met een volle of aparte smaak en schuwt geen onbekend gewas. Altijd met zorg voor de bodem: "Een gezonde bodem is de basis voor gezonde en weerbare planten. Daarom ploegen we niet, gebruiken we bijna geen (en waar kan natuurlijke) gewasbeschermingsmiddelen en stimuleren biodiversiteit." Zo zaait hij dille tussen de tuinbonen – daar houdt de zwarte bonenluis niet van. Dwars door de groentetuin loopt de geologische Peelrandbreuk. Deze bijzondere bodemdynamiek wil Kerkers in een hoek van de akker blootleggen voor publiek.

Alles blijft in de streek

Bijzonder Brabants levert zijn producten bewust alleen aan koks en consumenten in een straal van 30 km. "Ik vind het onvoorstelbaar dat we peulen uit Kenia halen, en zoveel cellofaan en kerosine verbruiken. Wij telen verantwoord en leveren een certificaat bij onze producten met informatie over smaak en teelt." Kerkers oogst op bestelling, en die versheid levert meer smaak: een aardpeer uit de koelcel moet worden geschild, maar een dagverse aardpeer kan met schil en al worden bereid. Met 'gezond boerenverstand' verspil je minder voedsel, vindt hij. Groenten die overblijven worden ingemaakt in zuur of als chutney, kapucijners en heilige boontjes gedroogd met behulp van de zon en de wind. "Je kunt veel leren van traditie. Ik krijg veel mails van gasten die ook weer een recept uit hun familie met me delen."

Een bijzondere beleving

Kerkers is pas tevreden als hij mensen een beleving biedt, met smaak, geur, uiterlijk en het verhaal. Voor het tweede jaar organiseert Bijzonder Brabants diners met rondleidingen op de historische boerderij de Breemortel: "Tussen de gangen door ga ik met een tafel de tuin in. Chefkok Jan van Hout kookte vorig jaar met 37 groenten en kruiden uit de tuin, en is er dit jaar weer bij." De chefs inspireren hem: "Zonder hen had ik geen crosne of bimi geteeld."

Ook ontvangt Bijzonder Brabants af en toe schoolklassen, en werkt Kerkers met 6 boeren aan het educatieprogramma Klassenboeren en werken er (onderzoeks)stagiairs en scholieren bij Bijzonder Brabants. Daarnaast is hij een van de initiators van de themamaand 'Van Brabantse grond' in het We Are Food-jaar, en werkt hij aan een bijpassend receptenboek met mbo-koksscholen en collega-boeren.

De boer van de toekomst

Groot worden ambieert Kerkers niet: hij wil zijn omgeving van bijzondere Brabantse groenten voorzien en anderen inspireren. Dat belooft Anne-Marie Spierings met een Agrofoodpluim: "Een korte keten en weten waar je voedsel vandaan komt, dat vinden we belangrijk. Bijzonder Brabants is daar

een mooi voorbeeld van. Die aandacht voor natuur en bodem, de inzet tegen verspilling en inspanningen om mensen mee te nemen in waar ons voedsel vandaan komt en wat gezond is, is een belangrijke taak van de agrariër. Wie anders dan een gepassioneerd ondernemer kan dit overbrengen? Wij zijn trots op ondernemers als Henk Kerkers, en dat verdient een Pluim.”

Kerkers denkt hij de boer van de toekomst is. “Bewust en lekker eten, daar liggen kansen. Dit wordt grootschaliger, en er is innovatie nodig om al dat handwerk op te vangen. Misschien wel een schoffelmachine op zonnecellen? Het slimme Brabant kan daar iets op verzinnen, daar ben ik van overtuigd.”

Bijlagen



Hyperlink [Video van agrofoodpluim voor Bijzonder Brabants](#)



4.9 MB jpg [Henk Kerkers toont jonge groenten aan Anne-Marie Spierings](#)
