



Ivo van Eck en Cindy Vermeulen van waterkerskwekerij de Klispoel.--FOTOBRON-- foto's Gerard Verschooten

Onder de stuwwal gedijt waterkers

Aanvankelijk werd waterkers vooral gebruikt als garnering, nu is het een gewaardeerde groente.

DOOR GERARD MENTING

Een hotelhouder uit Berg en Dal stond in de jaren zestig van de vorige eeuw aan de wieg van de Klispoel, de enige waterkerskwekerij in Nederland. Hij zag dat de omstandigheden in de forellenkwekerij van Vermeulen geschikt waren voor de teelt van waterkers. Dan kon hij mooi in de buurt terecht, in plaats van duur te importeren uit Frankrijk of België.

Nog altijd komen enkele restaurants de waterkers zelf halen in Ubbergen. Het merendeel van de oogst vindt zijn bestemming via de groothandel. Daaronder grote supermarktketens, cruiseschepen, natuurvoedings- en biologische winkels. Een klein deel wordt geëxporteerd naar België en Denemarken.

Eerst maar een veelvoorkomend misverstand uit de weg ruimen: waterkers is geen tuinkers. De kruidige, wat radijsachtig smakende waterkers hoort net als tuinkers tot de familie Brassicaceae, de kruisbloemigen, maar staat wat smaak betreft veel dichterbij mosterd, legt Cindy Vermeulen uit.

Samen met echtgenoot Ivo van Eck bestiert ze de waterkerskwekerij waar vader Norbert in 1970 mee is begonnen. Dat doen ze op een prachtige plek in Ubbergen, nog net in de platte Ooijpolder en aan de voet van de stuwwal.

Het is de enige plek in Nederland waar dit bedrijf kon ontstaan. "Nou, in deze tijd had dat ook niet meer gekund", relativeert Vermeulen. "Toen mijn vader begon, was dit ook al een prachtig gebied maar waren de regels voor natuurgebieden nog anders." Andere stuwwallen, zoals in Limburg of de Utrechtse Heuvelrug, zijn beschermde natuurgebieden, waar geen bedrijvigheid mogelijk is.

Het zuivere kwelwater dat door de druk van de stuwwal naar beneden sijpelt, is de voorwaarde die

de kweek van waterkers mogelijk maakt. Vanuit een 150 meter verderop gelegen vijver komt het bronwater via een beekje naar de Klispoel, waar het in de betonnen bakken zorgt voor perfecte leefomstandigheden voor de waterkers.

Het water heeft een constante temperatuur van 10 tot 12 graden, zomer en winter. Dat maakt levering van de bijzondere groente bijna het hele jaar door mogelijk, al groeit het plantje in de winter maar langzaam. De plastic kappen boven de bakken zijn dan nodig om de vorst zo veel mogelijk buiten de deur te houden. "Wij vinden dat ook niet zo mooi, maar het is voor het bedrijf gewoon noodzakelijk", weet Van Eck.

Van april tot half juni is het hoogseizoen voor waterkers. Dat komt ook omdat er in die periode weinig Nederlandse groenten in de schappen liggen. Oogsten gaat door tot een week voor de kerst. Van Eck: "Als de temperatuur maar een paar uur per dag boven 5 graden is, blijft het plantje groeien. Je ziet dan ook dat vooraan de bakken, waar het water met een temperatuur van 10 graden binnenkomt, de planten harder groeien dan verder achterin."

De kneepjes van het vak ontdekten ze niet in Frankrijk maar in Engeland. Daar is volop geëxperimenteerd met manieren om de kweek bedrijfsmatig aan te pakken. Onder meer door jonge planten te gebruiken die minder snel bloeien. Later in het seizoen wordt de hergroei geoogst.

Hoewel de Klispoel al 45 jaar bestaat, blijven Vermeulen en Van Eck zoeken naar verbeteringen. Bijvoorbeeld als het gaat om biologische bemesting, weersinvloeden, de aansluitende en aanvullende teelt van jonge sla, maar ook het product zelf. De consument wil bijvoorbeeld geen bloemen tussen de waterkersblaadjes zien.

Vermeulen: "De bloemen kun je prima eten, de kracht van de plant zit zelfs in de bloemen en het zaad. Maar eetbare bloemen zijn we niet gewend. Je gebruikt ze hooguit als garnering. Zo is waterkers zelf ooit ook begonnen." Wat Vermeulen betreft maakt de bloem van de waterkers dezelfde promotie: van garnering naar gewaardeerde groente.

De klispoel

Met een eigen verpakkinglijn maakt de Klispoel waterkers en sla klaar voor verkoop.

Jonge sla is een mix van vier onversneden slasoorten. De Klispoel teelt en verkoopt de biologische sla uit volle grond van half mei tot half oktober.

Rondleidingen (minimaal 10 personen) alleen op afspraak. Voor kindergroepen zijn aangepaste rondleidingen.

Contact: 024-3221435 of klispoel@planet.nl.

Adres: Kasteellaan 2 in Ubbergen.

Meer weten? Kijk op klispoel.nl

Als de temperatuur maar een paar uur per dag boven de 5 graden is, blijft het plantje groeien

Ingrediënten

2 zakjes of 1 bos waterkersblaadjes

125 gram spekjes

450 gram voorgekookte aardappelschijfjes

2 uien eventueel 1 teentje knoflook

50 gram geraspte Parmezaanse of oude kaas

6 eieren peper olijfolie