

# Sterren kweken

Onder koks hebben kwekers Wim Bijma en Dienneke Klompe een sterrenstatus. In Amsterdam en Zeeland telen zij de allermooiste groenten, kruiden en eetbare bloemen in de ongestookte kas en op de koude grond. In sommige restaurants bepalen de kwekers zelfs het menu.

**O**p een warme zaterdag in mei rijd ik met de Amsterdamse tuinder Wim Bijma naar Zeeland. We gaan Dienneke Klompe bezoeken, die net als hij bijzondere groenten, kruiden en eetbare bloemen kweekt. De tuinders kennen elkaar niet. Beiden leveren aan restaurants die volgens restaurantgidsen tot de top behoren en beiden worden door koks op handen gedragen. Zowel Bijma als Klompe kweekt een klein deel van hun spullen in een ongestookte kas en verder groeit alles buiten, in de koude grond. Dat maakt ze in Nederland uniek. En dat maakt mij nieuwsgierig: wat moet je voor iemand zijn om zo'n bedrijf te hebben? Na lang soebatten zijn ze eindelijk bereid een beetje van hun tijd, zo kostbaar in dit seizoen, op te offeren.

Met de tuin van Bijma ben ik al bekend, omdat ik hem dit jaar een dag in de week mag hel-

**'Ik teel geen groenten, ik teel natuurlijke geur-, kleur- en smaakstoffen'**

Illustratie Carolyn Ridsdale

pen. Zijn tuin is ruig en heeft als randverschijnselen bouwvallige schuren en verroeste fietsen. Hij voelt zich prettig bij de geordende chaos die hij in zijn tuin heeft gecreëerd. Groenten poot hij in rechte lijnen, zodat hij er makkelijk met de schop doorheen kan, maar ik vermoed dat hij het meest geniet van de golvende lijnen van zijn kruidentuin, waarin de planten nauwelijks in bedwang worden gehouden.

## Geen bedrijfsplan

Het eerste wat opvalt als we de tuin van Klompe in het dorpje Zonnemaire bereiken, is een ander esthetisch gevoel. Hier heersen orde en rust. Rechte lijnen, brede paden, niets is hier overbodig. Waar Bijma zich beperkt tot groenten, kruiden en eetbare bloemen, zien we bij Klompe ook fruit- en notenbomen en niet-eetbare bloemen, die uitbundig staan te bloeien. Ik noem beiden tuinder, maar Klompe wil dat niet. 'Ik teel geen groenten', zegt ze. 'Ik teel natuurlijke geur-, kleur- en smaakstoffen. Ik kweek producten voor de zintuigen.' Hoe ziet ze zich dan wel? De boerendochter die eerst docent tekenen en handvaardigheid werd en op haar veertigste



Hilary Akers is culinair historicus, kok, vinoloog en schrijver.





**Koks die bij Klompe en Bijma langskomen, kunnen rekenen op een rondje proeven, waardoor ze op betere ideeën komen dan wanneer ze alleen de bestellijst doorpluizen.**

toch een tuin begon, noemt zich liever boerin. Bijma houdt het bij tuinder.

Klompes tuin mag ordelijk zijn, al snel in het gesprek blijkt die niet het resultaat te zijn van een doorwrocht bedrijfsplan. Toen zij tien jaar geleden de grond kocht, wist ze wel hoe, maar nog niet precies wat ze zou kweken en een afnemer voor de oogst was er ook nog niet. Bijma kwam vijftig jaar geleden, als veertienjarige, bij zijn vader in de tuin. Ze kweekten een beperkt aantal gewassen en verkochten de oogst aan de veiling. Vanaf de jaren tachtig gingen de meeste tuinders bij hem in de buurt mee in de mode van schaalvergroting en gestookte kassen, terwijl Bijma vasthield aan zijn twee hectare koude grond. Collega-tuinders versleten hem voor gek. Zij zijn inmiddels bijna allemaal failliet en Bijma's bedrijf floreert. Ook hij heeft geen bedrijfsplan, maar dat wil niet zeggen dat hij niet nadenkt over de richting van zijn bedrijf. Tien jaar geleden besloot hij het geleidelijk te veranderen en hij verlegde het accent van een klein aantal groenten naar 140 bijzondere kruiden en groenten, waarvan nu een groot deel bij restaurants terechtkomt.

### **Minitomaten**

Klompe en Bijma leven van de opbrengst van hun bedrijf. En toch is het ze vooral te doen om het plezier dat ze aan hun werk beleven. Ze houden van zaaien, stekken en poten, ze houden ervan de planten te zien groeien. Veel van hun werk gebeurt met de hand, al heeft Bijma geïnvesteerd in meerdere kleine machines die spitten, schoffelen en verdorde stengels kneuzen. De machines zijn wel allemaal handbediend.

De oogst, het moment waarop ze gaan ver-



dienen, is niet het hoogtepunt van hun werk. Het doet Bijma bijvoorbeeld pijn de eerste rabarber van een prachtig rabarberveld te snijden en zo een gat te slaan in het frisse groen. Dan is het mooie eraf. Andere tuinders vinden hem niet wijs — het gaat hen juist om het oogsten — maar Klompe knikt, die voelt het net zo.

Bijma en Klompe streven allebei hardnekkig naar de mooiste en smakelijkste plant. Ze hebben een toewijding, een fascinatie die ook de beste koks kenmerkt, en ook dat grammetje gekte. Dit zal hun populariteit onder koks gedeeltelijk verklaren; het is het feest der herkenning. 'Koks', zegt Klompe, 'hebben besloten dat ik leuk ben.' Als een nieuwe kok belt om te vragen of hij wat mag bestellen, zegt ze dat hij eerst maar eens moet komen kijken. 'Best arrogant', vindt ze zelf. Koks die (op afspraak) bij Klompe en Bijma langskomen, kunnen rekenen op een rondje proeven, waardoor ze op betere ideeën komen dan wanneer ze alleen de bestellijst doorpluizen. Het is iets van de laatste jaren, dat koksbezoek en het meebrengen van leerling-koks als onderdeel van hun opleiding. De tuinders genieten ervan, al moet het niet te veel worden, want het leidt af van het echte werk.

'Teel je ook op verzoek?', wil Bijma weten. Dat doet Klompe soms, maar ze zoekt vooral naar planten die zich prettig voelen in haar tuin en die zij goed kan kweken. Dat ze veel minitomaten in alle kleuren van de regenboog kweekt, is dus niet omdat er zo veel vraag naar is, maar omdat ze daar goed in is. En het maakt niet uit wat ze kweekt; verkopen doet ze toch wel. Sommigen van haar koks geven haar de vrije hand. Ze plaatsen dus geen bestelling, maar wachten

af wat ze krijgen. Bijma daarentegen is veel kruiden en groenten op verzoek van koks gaan kweken. Hij heeft er lol in, en na vijftig jaar kent hij de bodemsamenstelling van elke centimeter grond. Hij weet wat waar het beste groeit. Wim heeft koks die hun menukaart baseren op wat er uit zijn tuin komt. Heeft hij geen tomaten, dan hebben zij geen tomaten op hun menu.

### Tripmadam

De bestelde spullen worden door de restaurants opgehaald, door de gespecialiseerde groentehandelaar, of per koerier verstuurd. Voor hun prijzen kijken beide tuinders slechts zijdelings naar wat de concurrentie doet. Ze bedenken een prijs die ze redelijk vinden. Personeel hebben ze geen van beiden, daarvoor zijn ze te eigenzinnig. Eigenlijk werken ze het liefst alleen, al heeft Bijma's zomers een stagiair. Hij bewerkt ongeveer drie keer zo veel grond als Klompe, maar zij geeft dan ook nog twee dagen in de week les. Bovendien heeft Bijma in de loop der jaren een fenomenale efficiëntie en snelheid bereikt.

Deze eigenzinnige tuinders doen wat ze het allerliefst willen doen en hebben de toppen van hun kunnen nog niet bereikt. Dat maakt ze gedreven. Bijma heeft geen plannen om het bedrijf aan iemand anders over te doen of om met pensioen te gaan. Dat komt mij goed uit. In de tuin wijs ik op een kruid. 'Hoe heet dat, Wim?', vraag ik. 'Weet je dat niet? Dat is nou tripmadam, Hilary. Jij weet niet veel hè, voor een culinair schrijver. Het is maar goed dat je hier komt bijleren.'

*bijzonderegroenten.nl*  
*wimbijma.com*



## Bijzondere gewassen

Ik vroeg om een paar voorbeelden van wat Dieneke Klompe en Wim Bijma kweken. Bijma geeft als voorbeelden: zilverwitte alsem, zomeralsem, Mexicaanse dragon, bloedzuring, zwartmoeskervel, sint-jansui, klaverzuringknol (foto), zeven soorten tuinbonen, vijftien soorten tomaten en tien soorten munt.

Klompe wil geen voorbeelden geven: 'Als ik dat doe, word ik weer in een hokje geduwd. Terwijl het niet gaat om wat ik precies teel. Het gaat niet om de planten op zich maar om wat ze met je doen. Wat ik teel, geeft een ervaring die door al je poriën naar binnen stroomt.'

