

GROENTE Biologische boer experimenteert met exotische gewassen

De teelt van zoete aardappels in Neer

Commerciële teelt van zoete aardappels is nog een zeldzaamheid in deze contreien. Biologische boer Joep van de Bool uit Neer durfde het avontuur aan.

door **Jan Hensels**

„Mensen die ik op een agrarische beurs in Duitsland vertelde dat ik zoete aardappels ging telen, versleten me voor gek. De zoete aardappel of bataat groeit vooral in warme streken; delen van Azië, Afrika, Zuid-Amerika, Verenigde Staten en Zuid-Europa”, vertelt Joep van de Bool van biologische tuinderij De Waog in Neer.

Commerciële teelt van zoete aardappels komt in deze gematigde contreien volgens de biologische boer niet of nauwelijks voor. „Wel heb je inderdaad hobbytelers die ze hier op kleine schaal in hun moestuin verbouwen.”

Na een experiment met het telen van zoete aardappel vorig jaar eerder besloot hij de gok te wagen. Inmiddels heeft hij de eerste volwaardige oogst van zijn veld langs de Napoleonsweg gehaald. Hij moest op eens met tien man personeel vol aan de bak omdat de temperatuur van de bodem onder de elf graden ging komen. „Dat verdraagt de zoete aardappel niet. Dan wordt de knol bitter en kan gaan rotten.”

Ongeveer 18.000 kilo kwam van de akker van een kleine halve hectare. Trots laat hij een uit de kluiten gewassen knol zien. „Om ze langer te kunnen bewaren moeten ze eerst vijf dagen op 29 graden worden bewaard en dan op een temperatuur van 13 graden. Tijdens het bewaren komt de knol meer op smaak, hij wordt dan zoet.”

Anders dan de naam doet vermoeden heeft de zoete aardappel weinig gemeen met de vertrouwde peper. De bataat is feitelijk een windde, een klimplant, terwijl de aardappel deel uitmaakt van de familie



De zoete aardappels bij het bedrijf van Joep van de Bool moesten snel worden geoogst vanwege de dalende bodemtemperatuur.

foto **Stefan Koopmans**

van de nachtschades. Toch kun je de zoete aardappel op dezelfde manier gebruiken als de aardappel. „Gepureerd, in stampot of gepoft in de oven. In de Verenigde Staten maken ze er ook frites en chips van. Je kunt er zelfs net als bij aardappelen wodka van stoken”, vertelt hij lachend.

Als biologische boer zoekt hij samen met zijn vader Wiel, die het bedrijf in 1980 begon, naar nicheproducten waarvoor in de horeca en bij natuurvoedingswinkels een markt voor is. „Omdat wij op vrijdag en zaterdag ook de winkel bij het bedrijf geopend hebben, horen we van klanten waar vraag naar is. Verkochten we eerst een krat bataat in de drie weken, nu zijn dat

drie kratten in een week.” Van de Bool verwacht dat de populariteit van de zoete aardappel hier nog ver-

der zal groeien. „Als ik af mag gaan op de trends in de VS dan gebeurt dat ook.” Aan de bataat hangt het

aura van ‘superfood.’ Van de Bool verwijst graag naar Duitse en Amerikaanse studies die de vele gezonde stoffen in de groente opsommen. „De bataat is minder dikmakend dan de aardappel, bezit meer vezels en geeft zijn energie langzamer af.”

Van de Bool droomt ervan dat de zoete aardappel ooit net zo’n gewaardeerd product van Limburgse bodem wordt als de asperge. „Het is net als de asperge een gewas voor de hogere zandgronden.” Of de zoete aardappel inderdaad een succesnummer wordt voor de biologische boer valt nog moeilijk te voorspellen. Voor het volgend jaar zet hij in ieder geval in op een vier keer zo groot areaal.