



Het land heeft het hele jaar door wel wat te bieden. Vanaf nu loopt Seasons elk nummer een dag mee met iemand die de oogst binnenhaalt.

25 FEBRUARI: MEE MET...

# Raapstelentelers

**5.00 uur** Het is eind februari en vandaag oogsten Miranda en Louis Kester voor de eerste keer dit jaar raapstelen. De wekker is extra vroeg gezet. "Aan het eind van een koele nacht staan de plantjes nog bol van het worteldrukvocht. Dan zijn ze supervers en op hun allerlekkerst", legt Louis uit. Het is nog donker als hij naar de kas loopt. "Vannacht heeft het niet gevoren. Anders hadden we moeten wachten met oogsten tot de vorst van de planten af was. In de vrieskou staat de groei van de planten namelijk stil. Als je dan toch oogst, is de kwaliteit stukken minder."

**5.30 uur** De lampen in de kas zijn aan en Louis zit op zijn knieën voor het eerste vak van vandaag. In de volle grond staan honderden plantjes van zo'n vijftien centimeter groot. Zes weken eerder gingen ze als zaadjes de grond in. "Het oogsten van raapstelen noemen we 'bossen'", vertelt Louis. "We trekken de plantjes met wortel en al uit de aarde. Ik schud het zand eraf en pak direct het volgende plantje. Zo maak ik een stevig bosje van 75 à 80 gram." Iedere meter brengt tussen de twintig en dertig bosjes op. Om de bosjes gaat een elastiekje waarna Louis ze netjes op een rij op de grond legt.

**6.30 uur** Het is koud in de kas en Louis warmt zich aan een mok koffie. "Meestal bossen we in het voorjaar een uur achter elkaar. Je zit in een oncomfortabele houding te werken en de temperatuur is ook niet echt aangenaam. De kas wordt namelijk niet verwarmd. Raapstelen zijn een koolsoort en die kunnen makkelijk een graad of vijf vorst hebben." Door de kou en relatief weinig zonlicht blijven de raapstelen in het vroege voorjaar vrij klein. Plantjes hebben ongeveer zes weken nodig voordat ze oogstrijp zijn. "In mei kun je soms na twintig dagen al oogsten. Dan zijn de planten vaak al twee keer zo groot."

**7.00 uur** Miranda en zonen Frenk en Derek ontfermen zich in de kas over de eerste bosjes raapstelen van de koude grond.

Ze spoelen ze in koud water om het zand tussen de wortels te verwijderen. Vervolgens gaan ze de koelcel in, waar het zo'n vier graden is. Miranda dekt de kiemgroente af met een laag plastic. "Het is belangrijk dat de raapstelen vochtig blijven", vertelt ze, "dan blijft de plant vers."

**8.00 uur** Het eerste vak raapstelen is leeg en het 'bossen' zit er voor vandaag op. Miranda pakt de verse raapstelen uit de koeling voorzichtig in kratten. Deze gaan naar groentespecialzaken. In één krat passen twintig bossen. "Meestal werken we 's morgens in de kas", vertelt ze. " 's Avonds laden we de kratten dan in de bestelbus en rijden we de raapstelen zelf naar afnemers in het Westland en Brabant. Via veiling The Greenery in Barendrecht belanden ze ook in de rest van het land."

**10.00 uur** Louis heeft een kaal bed voorbereid op nieuwe aanplant. De grond is verrijkt met een biologisch sporenmiddel, dat levert sterkere en betere raapstelen op. In een schaal lauw water ligt 500 gram raapstelenzaad al een dag voor te kiemen. Louis vermengt het met grof zand en zaait dit mengsel uit over het raapstelenbed. Met een zware ijzeren rol werkt hij de zaadjes vervolgens in de grond. "Op deze manier heb je tijdens het oogsten veel minder losse grond tussen de wortels. En dat is makkelijker schoonmaken."

**11.00 uur** Miranda pakt de overige raapstelen uit de koeling en maakt deze opnieuw vochtig. Vervolgens verpakt ze de bosjes per twee in een anticondenschakje. Hierin blijft de groente vijf dagen vers. "Deze raapsteeltjes zijn voor de huisverkoop. Ze gaan straks in de koeling langs de kant van de weg. Voorbijgangers kunnen ze zelf pakken en geld achterlaten in een brievenbus. Dat loopt heel goed. Steeds meer klanten rijden speciaal een blokje om voor onze raapstelen." 🌱

Tekst Mirjam Enzerink Fotografie Kwekerij Miranda

Keeltjes, stengeltjes, ribbikens, meiraapjes, bladkool... iedere streek heeft zo zijn eigen benaming voor de eerste lentegroente van het jaar: raapstelen. Bij Kwekerij Miranda in Honselersdijk wordt de frisse, knapperige groente nog op ambachtelijke wijze geteeld én geoogst.



Kwekerij Miranda, hoek Nieuwe Tuinen en van Ockenburchlaan, Honselersdijk, 06 19114545.