



# De kas van boer Koekoek

Boer Koekoek teelt samen met zijn vrouw Helen biologische groente en fruit in een koude kas. Door de vrieskou in januari en alle sneeuw die is gevallen, is het heel rustig in de kas. Daarom vertelt Boer Koekoek deze maand over het aanbod van groente en fruit in de winter en hoe hij dat regelt in zijn winkel.

**A**ardbeien, druiven, mandarijnen, het lijkt wel alsof alles tegenwoordig het hele jaar door groeit. Dat klopt, alleen groeien de vruchten in een verwarmde kas of in een lekker warm land. Ook het sappige tomaatje en de stevige courgette zijn alleen dankzij import en verwarmde kassen te eten tijdens de koude dagen. Steeds meer mensen worden zich daar bewust van en eten meer in het seizoen en lokaal. In de winter is het bijna onmogelijk om daar streng in te zijn. Al kom je een heel eind met ui, witlof, appel, pastinaak, schorseneer, wortel, knolselderij, rode biet, kool en spruitjes, de winter kan lang duren als dat alles is wat je aan groente en fruit kan eten.

Vroeger, voordat alle koelcellen en snelle transportnetwerken bestonden, aten mensen ook niet alleen maar vers in het seizoen. Het conserveren van eten gebeurt al duizenden jaren. Het verschil is dat we dit tegenwoordig nauwelijks zelf meer doen. Je kunt allerlei soorten voedsel thuis inmaken, roken, zouten enzovoorts, maar dat kost veel tijd en ook wat ruimte. Het heeft bijna iets romantisch, maandenlang bezig zijn met zouten, roken, inmaken en drogen en dan in de winter lekker eten van je eigen geogoste en geconserveerde eten. Het kan misschien ook wel prachtig zijn, maar als je geen tweede optie (zoals een winkel om de hoek) hebt, is het verschrikkelijk als er iets misgaat met het conserveren. Dan eet je niet. Daarbij aten mensen vroeger lang niet zo gezond en veelzijdig als nu. Fruit werd lange

tijd gezien als ongezond en mensen verkozen een stuk vlees boven groente. De variëteit aan groente- en fruitsoorten was lang niet zo groot als tegenwoordig. Bananen, sinaasappels, citroenen en ananassen zijn bijvoorbeeld geen inheemse soorten. Sterker nog, veel van de groente- en fruitsoorten die we nu het liefste eten komen oorspronkelijk uit verre landen. Sommige soorten zijn zo ingeburgerd dat we dat niet eens meer doorhebben. Tegenwoordig kunnen ze hier in de warmere maanden goed gedijen.

Voor mij betekent de winter een ware zoektocht. In het voorjaar, de zomer en het najaar komt het grootste deel van mijn groente en fruit uit mijn eigen kas. In de winter is het met het Nederlandse klimaat helaas niet mogelijk om mijn winkel met eigen producten te bevoorraden. Ik ben constant op zoek naar de beste biologische producten die het minst belastend zijn voor het milieu. Het gaat lang niet altijd op dat de lokale producten die in de vriezer worden opgeslagen milieuvriendelijker zijn. Appels die vier maanden in een koelcel zijn bewaard hebben behoorlijk wat energie gekost. Dat weegt niet altijd op tegen een volgeladen vrachtwagen die uit Italië komt.

Het is een constante discussie wat we milieutechnisch het beste kunnen eten. In het Nederlandse klimaat is het gewoonweg onmogelijk om constant verse, lokale producten te krijgen. We hebben tegenwoordig de mogelijkheid om te eten wat we willen, wanneer we dat willen. ■

Boer Koekoek heeft een groentewinkel in Nijmegen. Voor meer informatie [www.boerkoekoek.nl](http://www.boerkoekoek.nl)



*Het heeft iets romantisch, maandenlang bezig zijn met zouten, roken, inmaken en drogen en dan in de winter lekker eten van je eigen geogoste en geconserveerde eten.*

