

De Zeeuwse kwekerij van Dienneke Klompe is een ware snoepwinkel voor sterrenkoks. Want op Zonnemaire groeien eetbare daglelies, knapperig Zuid-Afrikaans ijskruid en heerlijk zilte zeekool. En dat alles 100 procent biologisch. Een kijkje op een culinaire kwekerij.

CULINAIRE KWEKERIJ

# Boerin tussen de bloemen





*'Ik probeer voor mijn planten het meest uitgelezen*



*bedje te maken. Waarin ze zich het prettigst voelen'*



Een korte armzwaai en Dieneke Klompe trekt geroutineerd wat onkruid weg uit de aarde waar alle kleuren, geuren en smaken door elkaar groeien. De rug gebogen, in korte broek en hemd, bergschoenen en een flap-hoedje waar rossige krullen onder vandaan piepen.

De Zeeuwse heeft op Schouwen-Duiveland een culinaire kwekerij voor Franse, Vlaamse en Nederlandse koks. Chef-kok Sergio Herman bijvoorbeeld, uit het vlakbij gelegen Sluis is kind aan huis op Zonnemaire. De driesterrenkok vindt er eetbare bloemen en onbekende kruiden, maar ook bijzondere soorten groente en fruit.

Hij roemt de stoere Zeeuwse voor haar jonge blaadjes van de cassisbes en de eerste scheuten van de gebleekte brave hendrik of de knopjes van de bittere amandel. En hij is niet de enige kok die wegloopt met de volledig biologisch werkende kweekster die zichzelf overigens liever boerin noemt. Dolgelukkig zijn ze als er weer daglelies zijn met hun sla-achtige smaak, heerlijk frisse citrusafrikaantjes en de pittige, beetje peperige Oost-Indische kers. Ook lekker: muskaatsalie dat, als je er hard genoeg op zuigt, de smaak van honing heeft. Dieneke: "In het begin was ik bang dat ze allemaal exclusiviteit wilden. Maar ik loop met iedereen hetzelfde rondje en allemaal kiezen ze iets anders. Sommigen werken graag met bieslookbloemen of juist met een bepaald soort viooltjes. Niet alleen voor het mooie, ook om aroma's eraan te onttrekken. Anderen zeggen: 'Geef maar alles wat je hebt'. Of nemen bloemen per stuk af." Altijd is de Zeeuwse voor haar koks op zoek naar nieuwe bijzondere eetbare planten en kruiden. Hoewel dat nieuw relatief is. Want wat betreft haar bloemen: die werden duizend jaar geleden in China al gegeten. Vanwege de smaak, om medicinale redenen of omdat ze visueel aantrekkelijk waren. "Toen ik begon had ik vijf soorten. Nu wel dertig!"

### PROEVEN VOOR TOPKOKS

Zo bijzonder als haar planten zijn, zo bijzonder is ze zelf. Aanvankelijk koos ze voor het leraarschap om op haar veertigste een stuk grond te kopen van één hectare. "Daarmee wilde ik iets bijzonders gaan doen, me specialiseren." Het begin was het zwaarst, want er stond aanvankelijk niets op het perceel dat ze had gekocht. Dieneke, aan een mok koffie: "Ik werkte continu. Nu gaat het allemaal efficiënter, onder meer omdat het me is gelukt een microklimaat te creëren." Eén voor één gaat een vinger omhoog. "Je moet zorgen dat de grond optimaal blijft. Ik schenk bijvoorbeeld veel aandacht aan vruchtwisseling. Daardoor heb je minder last van bodemziekten. Ook is

het na elkaar telen van verschillende gewassen goed voor de structuur en de vruchtbaarheid van de bodem. Bovendien ploeg ik niet. Mijn geheim is minimale grondbeweging: ik maak een geultje en gooi 'm dicht. Dan kun je de droogte de baas blijven. Ik probeer voor mijn planten het meest uitgelezen bedje te maken. Waarin ze zich het prettigst voelen." Of ze zelf culinair onderlegd is? Een lach breekt door op haar zongebruinde gezicht. "Ik hou niet van vlees. Dan ga je vanzelf meer experimenteren met groente. Al ben ik inmiddels wel een smaakgeheugen aan het opbouwen. Ik word regelmatig uitgenodigd om te komen proeven. Dan willen koks laten zien wat ze met m'n kruiden en planten op het bord hebben gedaan. Een bokkont ben ik."

### OP JACHT NAAR TROUVAILLES

Dieneke komt haar trouvailles op het spoor door veel te lezen. "Tot en met november lever ik aan de restaurants. Daarna ben ik net een mol. In de zomer heb ik geen tijd om met mijn ogen te knippen, maar zodra het seizoen op z'n eind loopt, ga ik lezen. Boeken, tijdschriften, alles wat ik te pakken krijg. Op die manier kom ik nog steeds dingen tegen die ik nog niet ken."

Vervolgens zoekt ze uit waar bepaalde zaden te koop zijn, meestal via internet. In het voorjaar probeert ze deze uit. "Eerst kijk ik of kruiden of planten willen groeien. Ik ga er, zagezegd, eerst mee werken, een gewas leren kennen. Het volgende is: hoe smaakt het? Afhankelijk van die bevindingen komt er iets nieuws in – zoals ik het noem – mijn eigen rariteitenkabinet, of het gaat de handel in. "Er zit, schat ik, wel drie, vier jaar tussen tot ik er koks blij mee kan maken."

### REGENWATER, BETER BESTAAT NIET

Weinig mensen beseffen wat er moet gebeuren voordat Dieneke's bloemen, kruiden en planten op het bord liggen. Dat ze zeven dagen per week op het land werkt. De dag begint om half 6: eerst worden de planten urenlang bewaterd met regenwater, dat opgeslagen is in een bassin ("Beter bestaat niet"). 's Avonds, bij warm en droog weer, nóg een keer. En dan de planten zelf. "Alles gaat door mijn handen dus er is altijd wel iets te doen", zegt ze terwijl ze in een zinderend hete tunnelkas haar tomatenplantjes snoeit. Het voordeel is dat de lichte kleigrond van Zonnemaire, met z'n oerdegelijke aardappel-, maïs- en bietenvelden, heel geschikt is voor de teelt van bijzondere groenten, kruiden en bloemen. Niet alles is overigens eetbaar. "Sommige bloemen en planten, zoals de iris en de papavers, staan er puur voor het mooie. Want ik moet hier ook wónen."

Natuurlijk gaat het niet altijd goed. Zelfs Dieneke Klompe heeft weleens een misser. Zo blijkt haar grond niet zo geschikt voor verschillende soorten kool. "Die planten worden constant opgevreten. Dan ga ik er 's nachts uit om te kijken of er slakken zijn. In dit geval waren het trouwens rupsen. Het ligt ook aan de grondsoort. Kool groeit graag in zware grond en heeft een bepaalde oppervlakte nodig. Bij mij staan ze in reservehoekjes." Niet alleen paarse bloemkool en boerenkool hebben het lastig, ook wortels. "Dat komt door de aaltjesdruk in de grond. Omdat ik biologisch teel, is hier moeilijk iets tegen te doen." Zeekool daarentegen, die zilt, maar ook aards smaakt, doet het geweldig. Of het knapperige Zuid-Afrikaanse ijskruid met z'n nootachtige smaak dat Dieneke 'sla met een bite' noemt. "In het begin ging dat moeilijk, maar het groeit nu ook goed."

Met een weidse armbeweging: "Het heeft jaren gekost voor ik erachter was hoe het allemaal moest, maar het gaat me steeds beter af." In dat opzicht lijkt ze op haar vader die boer was in Dreischor en altijd zegt: het maakt niet uit wat je doet, als je er maar in gelooft. Dieneke: "Ik wil zo eigenwijs zijn dat ik een bezemsteel in de grond kan steken in de hoop dat er blaadjes aan groeien." 🌱

**Dieneke geeft rondleidingen, op afspraak.  
Voor informatie [www.bijzonderegroenten.nl](http://www.bijzonderegroenten.nl)**

Tekst **Ellen Scholtens** Fotografie **Jan Luijk**

### Chef-kok Sergio Herman over Dieneke

Sergio Herman is een van de grootse fans van Dieneke Klompe. De eigenaar/kok van driesterrenrestaurant Oud Sluis in het Zeeuwse Sluis en van bar-resto Pure C in Cadzand-Bad, draagt de drijvende kracht achter biologische kwekerij Zonnemaire op handen: "Haar bloemen en planten zijn écht bijzonder. Waar anders vind je citrusafrikaantjes die op biologische wijze zijn geteeld, en zeevenkel, roomse kervel? Dieneke is een vrouw die de natuur ademt en dit ook uitstraalt. Ze leeft in een paradijs met de lekkerste en puurste producten. Ze is zelf net zo bijzonder als de bloemen, groenten en kruiden die ze kweekt. Omdat ze, net als wij, alleen voor kwaliteit gaat. Toch moet ik moet haar gewoon boerin noemen. Daar is ze trots op – en ik op haar!"