



Richard de Koster van Select Potato en teler Dees-Wisse Agro bakken friet van Rode Pipo's

Streekproduct verovert Nederland

Hoe een verloren gewaand aardappelras nieuw leven werd ingeblazen en zijn weg vindt naar de lokale en Nederlandse consument.

In de hoogtijdagen van de Rode Pipo werd er zo'n 80-100 hectare van de roodschillige aardappel geteeld op het Zeeuwse eiland Noord-Beveland. Later ging het ras – dat werd ontwikkeld en geteeld door teler-kweker Jan Lamse – teloor en raakte de teelt ervan in de vergetelheid. Maar

niet iedereen vergat het streekproduct. Onafhankelijk van elkaar zochten aardappelhandelhuis Select Potato en teler Dees-Wisse Agro naar het verloren ras. Uiteindelijk was het Richard de Koster van Select Potato die het ras terugvond in de aardappelgenenbank in Schotland. Samen

met Dees-Wisse Agro werd vijf jaar geleden het ras opnieuw opgezet door miniknollen en vervolgens pootgoed te telen.

FRIETGESCHIKT

Inmiddels werd dit jaar voor de tweede keer voor de teelt van consumptieaardappelen uitgeplant. Vorig jaar nog op twee hectare, dit jaar op vier hectare. Volgend jaar wordt gestreefd naar zes tot acht hectare Rode Pipo's vertelt Richard. "Op een



De oogst van Rode Pipo's in volle gang

gezonde manier groeien we met de markt mee, waar de vraag is." De aardappel wordt heel breed verkocht. Lokaal in boerderijwinkels en bij supermarkten, de Agrimarkt heeft ze in de schappen liggen, maar via een landelijke verpakker ook in de rest van Nederland. Hoewel de aardappel bekend stond als een echte kookaardappel, blijkt de Rode Pipo ook zeer geschikt voor friet. "Ik vind de friet van Rode Pipo heel vol van smaak, een beetje zoetig." De dikke maten van de roodschillige aardappel kunnen worden afgezet bij frietstrijderijen die het vermarkten richting horeca en cafetaria's. Daarnaast wordt getest met het bakken van chips. "Ik ben niet ongerust over de afzet. De aardappel moet het toch maken, als die lekker is komt er vanzelf afzet."

SMAAKBEPALEND

Voor het aardappelras wordt Europese streekbescherming aangevraagd. Richard merkt dat het streekgebonden aspect

belangrijk is voor de consument. "Mensen willen weten waar en hoe er geteeld wordt. Lokaal is wel een ding." Het blijkt ook niet voor niets dat juist deze aardappel op de Noord-Bevelandse gronden – die het midden houden tussen lichte en zware klei - tot wasdom kwam. "Grond is deels smaakbepalend voor een aardappel," zegt Richard. "Vorig jaar heb ik de aardappel in de zware klei gepoot. Het was gewoon niet te eten." De Rode Pipo is lang bewaarbaar. "Vorig jaar hebben we kunnen leveren tot juli en sloot de nieuwe oogst exact aan."

EERLIJKE PRIJS

Belangrijk voor Richard is dat de teler goed voor het product betaald krijgt. "Het is niet meer dan terecht dat een boer een eerlijke prijs krijgt voor zijn product. Daar schiet het weleens in tekort helaas." Hij merkt op dat de consument bereid is meer te betalen voor de aardappel. Daarnaast hanteren hij en de teler een strikte lijn wat prijs betreft.



De Rode Pipo is een typisch streekproduct dat na een afwezigheid van ruim tien jaar, sinds 2018 weer op Noord-Beveland wordt geteeld. De iets kruimige aardappel – met een licht zoete smaak – heeft een rode schil, is geel van vlees en kan worden gekookt, gepureerd en gebakken.

"Gewoon de prijs vasthouden, nee is nee." Een ander aspect dat aandacht krijgt tijdens de teelt, is duurzaamheid. In het verleden werd gewerkt met Veldleeuwerik en vanaf volgend jaar voldoen de Rode Pipo's aan de eisen van PlanetProof. (MW)

r.dekoster@selectpotato.nl

QUOTES

"Een olifant maakt veel lawaai. Een Jumbo"
Jef Colruyt toonde zich tijdens de algemene vergadering van Colruyt Groep niet onder de indruk van de komst van Jumbo in België

"Klanten willen niet 6 jaar lang een maaltijdpakket Curry Madras eten"
Pascal Piepers, commercieel directeur The Greenery wil meer variatie in maaltijdpakketten

"Als je goede handel hebt staan, dan heb je klanten!"
Corné Roks van Fresh2you heeft over aanloop van klanten in het nieuwe pand niet te klagen



van der **Pol**
PALLETEN EN KISTEN

Woensdrecht
Tel.: +31 (0)164 613355
Fax.: +31 (0)164 615888
Mail: info@polpallets.nl

www.polpallets.nl

