

MEER DAN 6.000 RASSEN BEHOUDEN

# VREEKEN'S SNOEPWINKELTJE VOL ZADEN

ZADEN VERZAMELEN KLINT MAKKELIJKER DAN HET IS. ZAAD MOET CONSTANT VERNIEUWD WORDEN OMDAT HET JAARLIJKS KIEMKRACHT VERLIEST. DE GROOTSTE ZAADVERZAMELAAR VAN NEDERLAND, TON VREEKEN, MAAKTE VAN ZIJN VERZAMELING EEN LEVENSWERK. DAARMEE BEHOUDT HIJ DE MOOISTE GEWASSEN VOOR DE MOESTUIN EN DE LEKKERSTE SMAKEN VOOR OP ONS BORD.

TEKST ANGELA GROENBOS FOTOGRAFIE LODE GREVEN





Microgroente kun je met zaad en al eten, of afknippen. In het laatste geval is een boterkuipje in de vensterbank prima, in het eerste geval wil je een steriele teelt, zodat je zonder zand tussen je tanden kunt genieten. En daarvoor is het kweekbakje dat u nu vast hebt heel geschikt." Ton Vreeken geeft in zijn zadenwinkel in Dordrecht aan iedere klant met veel plezier advies. De zadenwinkel ziet er uit als een ouderwets kruidenierswinkeltje, waar in iedere hoek een schat verborgen kan zijn. Ton staat zijn klanten te woord alsof hij ieder moment met ze mee kan gaan om de zaden tot in de moestuin te begeleiden. Toch is dat 'kleinschalige gevoel' dat de zaadhandelaar in zijn bedrijf weet vast te houden deels schijn. Achter de schermen werken wel twintig vaste medewerkers mee om de enorme verzameling van ruim zesduizend gewassen met

veel liefde en aandacht te beheren en te verkopen. Naast een echte liefhebbersverzameling is het ook een – letterlijk – bloeiend bedrijf.

#### SUPERVERZAMELING

Het winkeltje en de website van Vreeken's Zaden zijn een walhalla voor iedereen met een moestuin. Tientallen rekken met zaadzakjes staan slingerend door de winkel opgesteld en wie ook maar een beetje ervaring heeft met groentekweken snapt al heel snel wat een unieke verzameling hier te vinden is. Zin om tomaten te kweken? Ton laat u kiezen uit 210 soorten. Fleskalebassen? U hebt 49 verschillende mogelijkheden. En maar liefst 130 soorten pepers laten in verschillende hittegraden uw verhemelte branden na de oogst. "Mijn vader en mijn opa handelden ook al in zaad", vertelt

**LINKS:** Een winkel als een postzegelboek, maar dan gevuld met zaden.  
**ONDER:** De collectie is in de winkel te vinden in zadenrekken, maar de voorraad wordt ook opgeslagen in kistjes, speciale koelruimtes en in de kasten die nog uit de zaadhandel van Tons opa stammen.

Ton over zijn passie. "Zij waren vooral bezig met verbetering van groente. Ze veredelden zaad om de lekkerste gewassen, de mooiste gewassen en de gewassen met de beste opbrengst te telen. Ik ben vooral een verzamelaar. Nog steeds met een passie voor zaad, maar voor mij is juist een veelheid aan kleuren, geuren en smaken het doel. Ik wil moestuiniers de kans bieden zoveel mogelijk soorten te kweken. Ik word enorm vrolijk als ik zaad ontdek van een gewas waarvan ik dacht dat het verdwenen was. Dat doet mijn verzamelaarshart sneller kloppen."

#### CONSTANT VERNIEUWEN

Zaad heeft pas echt een overlevingskans als het ook geteeld wordt. Ton: "Na een paar jaar raakt zaad zijn kiemkracht kwijt. Het moet dus steeds vernieuwd worden. Dat kan alleen als het gewas ook echt verbouwd wordt en er steeds nieuw zaad gewonnen kan worden. Met mijn winkel zorg ik ervoor dat het zaad in de tuinen wordt verbouwd, de opbrengst op het bord komt te liggen en de rassen op die manier in stand worden gehouden voor enthousiaste kwekers. Alleen verzamelen is in dit geval niet genoeg: ik moet constant blijven werken om mijn verzameling te vernieuwen en zo in leven te houden. En daar heb ik anderen bij nodig, die in hun moestuin met mijn zaden aan de slag gaan. Er zijn telers die speciaal voor mij zaad kweken. Ik sponsor de Historische Groentehof in Beesel. Zij krijgen jaarlijks zaadpakketten van mij en in ruil daarvoor hoor ik van hen alles over de teelt en kan ik bij hen de geteelde groente beoordelen. Daarnaast zijn er particulieren die me mailen dat ze geweldig zaad hebben kunnen oogsten. Die sturen me zakken zaad en als dank mogen ze voor het komende seizoen weer wat soorten uit mijn verzameling kiezen. Ik werk dus op allerlei manieren met mijn klanten samen."

#### SMAKEN BEWAREN

Met de zaden houdt Ton een veelheid aan rassen in stand, en blijven gelijktijdig allerlei smaken bewaard. Ton: "Zaadveredeling is een proces waarbij rassen worden gekruist om zo gewenste kwaliteiten in één plant te verenigen. In beginsel



De hele zaadcollectie van Ton Vreeken is via zijn website te vinden en te koop. In de winkel vindt u ook gereedschap, zaaihulpmiddelen en bijzondere eetbare kamerplanten. In het seizoen wordt er ook pootgoed aangeboden. De winkel is geopend van dinsdag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.30 uur, op zaterdag tot 17.00 uur.

#### Vreeken's Zaden

Voorstraat-West 448 | 3311 CX Dordrecht  
Tel. 078 - 613 54 67 | [www.vreeken.nl](http://www.vreeken.nl)



**BOVEN:** Ook komkommers zijn niet simpelweg komkommers bij Vreeken. Bijna 91 soorten vormen het sortiment.

betekent dat dat er allerlei interessante nieuwe gewassen gekweekt kunnen worden. Maar ook hierbij is het zaak dat die nieuwe gewassen echt gekweekt worden. In de professionele teelt wordt in de praktijk maar een heel beperkt assortiment gekweekt. Vooral soorten die een flinke opbrengst geven, in smaken die de massa lekker vindt. Dat zorgt uiteindelijk voor verarming. In de supermarkt zijn maar een paar aardappelrassen te koop, en ook van appels en tomaten worden steeds minder variëteiten op grote schaal gekweekt. Een tijd lang is bitter uit de mode geweest. Witlof bijvoorbeeld is zo veredeld dat het steeds minder bitter werd. Rucola raakte ik om de pittige smaak dertig jaar geleden aan de straatstenen niet kwijt. Gelukkig wordt bitter nu wel weer op waarde geschat, waarmee allerlei rassen weer in de belangstelling komen en ze daarmee ook weer meer kans op overleven hebben. Ik ben nu zelf bezig een flinke verzameling wilde eetbare groente op te zetten. Hiermee kom je terug bij de pure smaak en voor mij als verzamelaar is er tussen die 'oude' gewassen weer veel nieuws te vinden. Groentes zoals

ze vijftienduizend jaar geleden eerst werden verzameld en later verbouwd, fascinerend toch?" Door de diversiteit in rassen is Vreeken's Zaden niet alleen populair bij moestuiniers en telers, ook koks komen hier met hun teler. Ton: "Op zoek naar nieuwe smaken voor hun gerechten. Ik vind dat geweldig leuk."

#### POSTZEGELBOEK

De winkel in Dordrecht is Tons verzamelplek. Voor de toonbank is alles geordend. De zaden staan netjes in zakjes, de zakjes in rekken en die rekken zijn dan mooi ingedeeld in categorieën. Een winkel als een groot postzegelboek, maar dan gevuld met zaden, knollen en bollen. Achter de toonbank is ook wat van de chaos te zien die ontstaat voordat nieuwe soorten netjes zijn ingedeeld. Het kantoor staat vol kistjes met plantgoed. Knollen die nog moeten drogen, zaden per post die zijn binnengekomen van buitenlandse mede-verzamelaars of klanten. Envelopjes, jute zakken en linnen zakjes vol zaaigoed liggen te wachten om opgenomen te worden in de verzameling. Ton: "Ik blijf het hele jaar gewoon zoeken naar mooie nieuwe dingen. Bij een bijzondere soort die niet te veel lijkt op de soorten die ik al heb, gaat mijn hart toch steeds sneller kloppen. Die moet ik hebben! Mijn team wanhoopt wel eens als ze weer nieuwe zakken binnen zien komen. Zij moeten er mee aan de slag. Onze eigen zakjes moeten er omheen, met kloppend teeladvies, de zakjes moeten worden gevuld met precies afgewogen hoeveelheden. Maar vooral het vinden van een plekje tussen de volle rekken kan nog wel eens wat moeilijkheden opleveren."

#### MOESTUINCOACH

Op die manier zijn er inmiddels zo'n zesduizend soorten in de winkel te vinden. Ton: "Koop je uitsluitend aardappelen in de supermarkt, dan vallen er hooguit vijf rassen te proeven. Teel je ze zelf, dan kun je bij mij wel 170 rassen proberen. Er gaat dus een wereld voor de fijnproever open. Mede daarom trekken we mensen uit het hele land. Plannend en snuffelend beleven ze hier de start van het moestuinseizoen. Zelf heb ik geen tijd meer om echt groente te verbouwen: ik ben te druk met het onderhouden, uitbreiden en verkopen van mijn verzameling. Maar regelmatig laten klanten me meegenieten en word ik verblijd met tassen vol verrassingen. Sambal gemaakt van onze pepers, honing van onze bloemen of gewoon een lekkere krop sla. Zo smul ik toch mee. En dan de gedachte dat de zaden van Vreeken in vrijwel iedere moestuin in Nederland te vinden zijn. Daar heb ik jaren mijn best voor gedaan. Dat ik zelf niet veel kan telen vind ik daardoor geen probleem. Ik zie mezelf als de coach in de moestuin, de spelers gaan ermee aan de slag." □

# De 5 van Ton

TONS ZADEN LEVEREN NIET ALLEEN DE MOOISTE GEWASSEN OP; SOMMIGE ZADEN ZIJN OP ZICHZELF AL JUWEELTJES. TON SELECTEERDE VIJF FAVORIETEN.



## Pronkbonen

"Pronkbonen zijn de sterkste en makkelijkste snijbonen. En dat uit zulk mooi, kleurrijk zaad. Naast een smakelijke opbrengst zorgen pronkbonen ook voor kleur in de tuin. Ik heb mengsels die zijn geselecteerd op de mooie bloei. De mooiste passen ook prima in de siertuin!"

## Fleskalebassen

"Niet alleen de kalebassen zelf hebben de meest uiteenlopende vormen, hun zaad is ook prachtig gevormd. Ik vind het mooi om van verschillende gewassen mooie collecties samen te stellen. Dat geeft mijn klanten ook de mogelijkheid iets te verzamelen. In mijn winkel zijn er 49 soorten fleskalebassen te vinden."



## Haverwortel

"Ik ben altijd op zoek naar verborgen eetbare schatten uit de natuur. Een voorbeeld is de haverwortel, die hier en daar in Europa nog wordt geteeld als 'witte schorseneren'. Omdat we weer meer open staan voor onbekende smaken krijgt zo'n gewas een nieuwe kans."



## Stokdroogbonen

"Vorig jaar waren peulvruchten het thema van de Week van de Smaak. Veel koks en hobbyisten ontdekten opnieuw de vele toepassingen van verse en gedroogde bonen: gezond, voedzaam en zonder allergenen! Ik kreeg de publieksprijs en ben benoemd tot 'Held van de Smaak 2014'."

## Griekse kaneelboom

"Nederlanders halen al eeuwenlang smaakmakers uit de tropen: specerijen en tropische verse kruiden. Veel van die kruiden zijn hier vers te telen in de vensterbank. Zo zie je eens hoe een kaneelplant er in het echt uit ziet. En telen in de vensterbank opent een wereld van nieuwe, verse smaken."

