

BIOLOGISCH Margratense kruidenkweker verdiept zich in natuurlijke middelen van conservering

54 potjes potentieel gekruid geluk

Biologische kruidenkweker en herborist Frank Radder levert 75 soorten potkruiden. Hij experimenteert volop met natuurlijke conserveermiddelen.

door **Gwen Teo**

Geluk zit in kleine dingen. Voor Frank Radder uit Margraten brengt de inhoud van 54 potjes, elk pakweg vier centimeter hoog en voorzien van etiket en minuscule deksel, de komende maanden wellicht momenten van euforie. In potje één zijn een paar takjes op alcohol gezet. Nummer drie bevat biologische zonnebloemolie, terwijl in potje zeven ongeraffineerd zeezout het werk doet.

Wat gebeurt er als...? Het is de vraag die Radders hersenen dagelijks wel even doet kraken. De doos met 54 zelfbenoemde testers moet de benodigde antwoorden verstrekken. Aha, de in azijn gedrenkte kruiden in het vierde potje behouden hun kleur al iets beter dan de takjes die in olie drijven, merkt Radder op. Hij legt uit dat de eerste vraag in zijn wat-gebeurt-er-als-experiment vooral luidt: hoe kunnen we een bepaald kruid mooi houden? Later, veel later, worden de kruiden die ronde één hebben overleefd - ervan uitgaand dat die er straks zijn - vervolgens onderworpen aan een smaaktest. Die voert Radder overigens niet in zijn eentje uit, daarvoor spreekt hij zijn connecties in de horeca aan. Als die er niet warm voor lopen, wacht de kweker opnieuw een experimenteel traject. Overigens zijn Radders contacten niet de minsten, zo kwam de chef de cuisine van Château St. Gerlach vier jaar geleden al eens met enkele koks op bezoek in Margraten om daar biologisch geteeld saffraan te oogsten. Met zijn 'rode goud' haalde Radder meermaals de media. Misschien gebeurt dat binnen afzienbare tijd nog wel eens, mits enkele van zijn potjes leiden tot positieve ontwikkelingen. De reden waarom de kruidenman zich zo verdiept in natuurlijke middelen van conservering is simpel. Bepaalde jaargetijden leveren kruiden op in overvloed. Getuige de velden die Radders loods momenteel omringen. Knoflookbieslook, aardbeienmunt („het meest voorkomende onkruid in de Italiaanse wegberm”), citroenverbena



Biologische kruidenkweker Frank Radder experimenteert met het conserveren van zijn kruiden.

foto **Loraine Bodewes**

en zo al meer in aantallen van duizend. In januari is het daarentegen een heel ander beeld dat domineert. Tegen die tijd heeft Nederland weliswaar nog steeds toegang tot verscheidene potkruiden, maar die worden dan voornamelijk geïmporteerd uit onder meer Israël en de Dominicaanse Republiek. Radder hoopt dat hij in de toekomst

zelf een originele bijdrage kan leveren. Minder verspilling plus wat extra omzet betekent dat hij twee vliegen in één klap kan slaan. Toegegeven, voorlopig is het allemaal nog toekomstmuziek. Bovendien is zijn business van veel factoren afhankelijk. Bepaalde factoren, zoals klimaatveranderingen, heeft de ondernemer niet zelf in de hand. Nu

biologisch voedsel door steeds meer mensen wordt omarmd, neemt ook de concurrentie toe. Daarover maakt Radder zich trouwens geen zorgen. Even biologische kruiden 'erbij doen', is volgens hem zo goed als onmogelijk. Wie goedkeuring van Skal (de Nederlandse toezichthouder op biologische producten, red.) wil krijgen,

moet aan een hele waslijst eisen voldoen. Meermaals vloog het boek van de toezichthouder ook bij hem door de kamer, grapt Radder. Jarenlang legde hij zich toe op het kweken van vaste planten. Daarvan kon hij altijd 'aardig leven' totdat de markt veranderde. Economische tegenwind leidde ertoe dat in steeds meer huishoudens twee mensen voor de kost moesten zorgen, waardoor thuis veel groen onderhouden niet langer aantrekkelijk was. Zodoende maakte Radder geleidelijk de overstap naar kruiden. „Biologisch stond meteen op de wensenlijst, maar angst overheerste aanvankelijk. Het was totaal onbekend terrein.” Een opdracht van meubelgigant IKEA gaf uiteindelijk de doorslag. Nu wil hij niet anders meer. Zakelijk bevredigend, een schone werkomgeving „en we krijgen dagelijks fanmail”. In de zoektocht van consumenten naar eerlijk voedsel, komt Radder zijn 'fans' volgend jaar tegemoet. Het bedrijf, momenteel nog enkel een groothandel, opent dan op zaterdag de deur voor particulieren.