



Frank Radder

Herborist in Limburg

MARGRATEN - Kruidenkweker Frank Jasper Radder pleit voor meer consumptie van biologische producten:

Door: Toos Hofstede en Pedro Rademacher
Foto's: Maurice Ubags

Groenten, fruit en kruiden bevatten tegenwoordig veel te weinig salvestrolen. Salvestrolen zijn plantaardige verbindingen, die onderdeel zijn van het afweersysteem van de plant tegen ziektes, schimmels, virussen en overige stressoren. Maar de moderne landbouw 'beschermt' planten door er gewasbeschermingsmiddelen overheen te spuiten. Daardoor maakt de plant veel minder salvestrolen aan: omdat wij dit al voor de plant doen, produceert de plant zelf de salvestrolen nauwelijks meer. Met alle gevolgen van dien."

Dat zegt Frank Jasper Radder (47). Radder runt samen met zijn vrouw Monique een planten- en biologische kruidenkwekerij in Margraten. Volgens Radder gaan salvestrolen in de nabije toekomst een grote rol spelen in het menselijke voedingspatroon. "Tien jaar geleden had nog niemand gehoord van Omega 3 vetzuren, tegenwoordig worden die vetzuren op grote schaal toegevoegd

aan onze voeding. Ik verwacht dat salvestrolen net zo populair worden als Omega 3."

Salvestrolen komen van nature veel voor in (onbespoten) groenten, kruiden en fruit. Volgens de Britse wetenschappers Dan Burke en Potter stimuleren voldoende salvestrolen het menselijke immuunsysteem. Uit onderzoek is gebleken dat salvestrolen een bepaald enzym (CYP1B1) in kankercellen activeert, waardoor de kankercel afsterft. "Sinds het onderzoek van Burke en Potter in 2003 heeft Groot-Brittannië het onderzoek naar salvestrolen serieus opgepakt, maar in Nederland zijn we nog te weinig doordrongen van het belang van salvestrolen", zegt Radder.

'Zelfs in de grote stad kun je overleven van de natuur'

Radder wordt geboren en getogen in Rotterdam. Ondanks die stadse omgeving raakt hij gefascineerd door de natuur. "Ik zat altijd te frutselen aan blaadjes en takjes." Hij gaat studeren aan de middelbare tuinbouwschool in Breda en gaat werken bij een boomkwekerij in Zundert. Tijdens een zomervakantie bij familie in het Zuid-Limburgse Honthem leert hij



zijn aanstaande vrouw Monique kennen. Na zijn huwelijk vestigt Radder zich aan het Pasveld in Margraten en begint in 1986 samen met zijn vrouw een kwekerij voor sierplanten. Hij volgt naast zijn werk een herboristenopleiding bij kruidencentrum 'De Spreuk' in 'De Mortel' nabij Helmond, waardoor zijn liefde voor kruiden groeit. In 2005 breidt hij zijn sierplantenkwekerij uit met de teelt van kruiden. Dat wil hij biologisch doen, en dus schrijft hij zich in bij de stichting Skal in Zwolle. Deze stichting controleert of telers zich houden aan de wettelijke voorschriften voor biologisch telen. Tevens certificeert stichting Skal de biologische bedrijven. "Toen ik de vele strenge regels van Skal las zonk mij even de moed in de schoenen. Maar uiteindelijk besefte ik: dit zijn de regels, en daar moet ik me aan houden. Er is domweg geen andere weg."

Inmiddels kweekt Radder samen met zeven vaste medewerkers ruim vijftig soorten biologische kruiden in Margraten. Het kweken van kruiden geeft hem voldoening. "Goed bezig zijn geeft een goed gevoel." Een groeiende groep consumenten wordt bewuster over wat ze willen eten. Bovendien zal de groeiende populariteit van salvestrolen meer mensen aanzetten om bewust te kiezen voor biologische groenten, fruit en kruiden. "In biologische groenten, kruiden en fruit zitten veel meer salvestrolen, dan in groenten, kruiden en fruit van niet-biologische landbouw."

Biologische producten zijn duurder dan niet-biologische producten. "Daar is bijna niets aan te doen: biologisch telen kost nu eenmaal veel meer tijd en moeite. Biologisch telen gaat niet samen met snel en goedkoop."

Nederland was lange tijd alles behalve een kruidenland, al handelden we dankzij onze koloniën wel veel in specerijen.



“Het vak van herborist wordt vooral uitgeoefend ten zuiden van de Franse stad Lyon. In Zuid-Frankrijk, Spanje en Italië (Mediterrane streken) vind je in bijna ieder dorp wel een ‘herboristaria’, waar plaatselijke kruiden worden verkocht voor consumptie of vanwege hun heilzame werking.”

Radder trekt als herborist regelmatig met excursies de natuur in. Daar leert hij belangstellenden hoe zij een maaltijd uit

de natuur kunnen samenstellen. “Dankzij mijn vakkennis zou ik gezond en onafhankelijk kunnen leven, zonder ooit één stap in een supermarkt te zetten. Een herborist overleeft overal en altijd. Iedere dag kun je al wandelend je maaltijd bij elkaar zoeken. Zelfs in de grote stad kun je overleven van de natuur. Dat geeft een gevoel van vrijheid.” Bovendien bevatten ook wilde planten in de natuur volop de gezonde salvestrolen. Als typische, wilde kruiden

van Limburg noemt Radder de wilde marjolein, hop en de wilde tijm.

Om uit de natuur te kunnen eten, moet je wel weten wat je doet. “Een gedegen kennis van de natuur is vereist. Veel planten zijn giftig, sommige zelfs dodelijk. Zo is het algemeen voorkomende Fluitenkruid goed eetbaar. Maar tussen het Fluitenkruid kan ook de op fluitenkruid gelijkende Gevlekte Scheerling staan. Als je die per ongeluk zou eten, val je binnen een paar minuten dood neer.” Met andere woorden: ga niet zo maar op eigen houtje de natuur in, om een maaltijd bijeen te zoeken. “Dat moet je overlaten aan de specialist.”

Radder heeft zich inmiddels diep geworteld in Limburg. “Aanvankelijk moest ik hier heel erg wennen aan de mensen en hun cultuur. Maar nu zou ik hier nooit meer weg willen.” Heimwee naar Rotterdam heeft hij niet meer. “Ik kom nog wel eens in Rotterdam, en dan kan ik echt wel genieten van de skyline en het uitzicht bij de haven. Maar hier in Margraten vind ik mijn rust in deze unieke omgeving.”

Met dank aan tijdschrift Puurzaam