

Biologische kruiden bij Puur Aroma



Frank en Monique Radder leggen zich sinds tien jaar toe op de teelt van kruiden.

Foto: Peter Wijlands

Frank en Monique Radder hebben een biologische kruidenkwekerij in het Limburgse Margraten. „Eten uit de natuur geeft me een gevoel van vrijheid. Ik wil niet afhankelijk zijn van anderen”, zegt Frank Radder.

In 1986 begonnen Frank en Monique Radder met een vasteplantenkwekerij achter het Amerikaanse oorlogskerkhof in Margraten. Vanwege de geringe uitbreidingsmogelijkheden hebben ze hun bedrijf in 1991 verplaatst naar de huidige locatie, ook in Margraten.

„We zijn gestart met een gangbare kwekerij met P9-potten”, kijkt Monique Radder terug. „In 1999 begonnen we als een van de eerste kweke-

rijen met een webshop, Digiplant. We hoopten op die manier planten in P13-potten aan tuincentra te kunnen verkopen. We hadden ons niet gerealiseerd dat in die tijd veel afnemers het bestellen via de computer eng zouden vinden. Daarom zijn we ons gaan bezinnen op andere mogelijkheden.”

Sinds ongeveer tien jaar legt kwekerij Puur Aroma zich toe op de teelt van kruiden. „Het was een ontwikkeling die goed aansluit bij onze interesses”, legt Monique uit.

„Ik heb twee herboristenopleidingen tot kruidenskundige gedaan en ben voedingsdeskundige. Momenteel volg ik een hbo-opleiding tot natuurvoedingsadviseur”, vult Frank aan.

Het leeuwendeel van de kruiden gaat naar tuincentra. Daarnaast leveren de Radders aan horeca en delicatessenwinkels.

Hekel aan spuiten

Sinds 2009 is het bedrijf SKAL-gecertificeerd als biologische kwekerij. „Oorspronkelijk waren we een gangbaar bedrijf”, zegt Frank. „Maar ik had altijd al een bloedhekel aan spuiten. Toen we een keer aan Ikea moesten leveren, hebben we ruim voor levering gespoten met toegelaten middelen. Bij testen zaten er nog resten van het middel in de monsters. Na veel spoelen hebben we uiteindelijk nog mogen leveren, maar dat is wel een eyeopener geweest. Zoiets wilde ik nooit meer aan de hand hebben.” Het omschakelen naar biologische teelt is een lang proces geweest, maar de Radders zijn blij dat ze het gedaan hebben.

De kruidenkwekerij beslaat 3 hectare. Monique doet de boekhouding en de verkoop, Frank is verantwoordelijk voor teelt en personeel. In totaal heeft het bedrijf negen vaste medewerkers en daarnaast in het voorjaar en de zomer een aantal scholieren en Poolse uitzendkrachten.

Voor de teelt gebruikt Puur Aroma tunnelkassen en een aantal wandelkappen.

„Of we het zo kunnen volhouden, is de vraag”, filosofeert Frank. „In de jaren negentig hadden we relatief zachte winters. Nu hebben we al vijf strenge winters achter elkaar gehad. Mogelijk moeten we onze bedrijfsvoering aanpassen.”

Monique laat de tekeningen zien van het eko-huis, dat het echtpaar komende winter laat bouwen. „We

maken er een modern vakwerkhuis van”, zet ze uiteen. „We hebben in deze omgeving geschikt leem.”

Voor de winter moet de kelder zijn uitgegraven, beschrijft Frank. „We gaan energie opwekken met zonnepanelen, zonneboilerpanelen en een pelletkachel.” Bij het huis komt een 'eetbare' tuin en een grote keuken, laat Monique zien. „Dan kunnen we onze kookworkshops thuis geven en uitbreiden met thema's die aansluiten bij eten uit de natuur.”

Eigen etiketten

Puur Aroma kweekt 75 verschillende soorten kruiden voor culinair gebruik, met name voor tuincentra in Nederland, zoals het private label van Intratuin. Voor andere tuincentra heeft de kwekerij eigen etiketten, met daarop een zelf gefotografeerd 'belevingsplaatje', in vier talen de naam en, op de achterkant, een advies over de gerechten waar het kruid in past. Op Plantarium 2013, de beurs voor boomkwekerijproducten, won de stand die Puur Aroma had met Van Riel siergrassen en Decker Jacobs vaste planten de eerste prijs, waarbij de 'eetbare tafel' bij de jury hoge ogen gooide.

De kwekers hebben samen met een Italiaanse chef-kok een kookboekje ontwikkeld om consumenten te leren koken met kruiden. „We leggen uit wat voor kruid het is en geven een recept van een voor-, hoofd-, tussen-, drank- en nagerecht”, legt Monique uit. „Alle gerechten bestaan uit een klein aantal ingrediënten en benadrukken de pure smaak. Vorig jaar hebben we in het voorjaar 500 kookboekjes laten drukken. Na zes weken hadden we al een tweede

druk van 2000 stuks nodig.”

Frank begeleidt wildekruidenwandelingen. „Dat is een enorme hit”, heeft hij gemerkt. „Het heeft te maken met de uitverkiezing, in 2010, 2011 en 2012, van restaurant Noma in Kopenhagen tot beste restaurant van de wereld. Zij hebben drie herboristen in dienst en leggen de nadruk op duurzaam, terug naar de oorsprong en puur. Het geeft echt een kick om een groep koks helemaal uit hun dak te zien gaan bij het zoeken van wilde kruiden. Maar”, relativeert hij, „zo'n kookboekje en die wildekruidentochten zijn afgeleides. Ze zijn niet branchevreemd, maar de hoofdmoot van onze omzet, zo'n 98 procent, komt uit de verkoop aan tuincentra.”

Exporteurs

Naast de tuincentra levert Puur Aroma via FloraHolland Connect aan exporteurs. Die afzet verloopt via bemiddeling, niet via de klok. Voor levering aan de horeca werkt de kruidenkwekerij samen met partners als Rungis en Ecoville uit Barendrecht, Eyserhalte uit Eys en Geurten groenten & fruit uit Margraten. Voor een aantal horecabedrijven en delicatessenzaken knipt en verpakt Puur Aroma kruiden op bestelling.

„We zijn al 28 jaar bekend bij de tuincentra”, zegt Frank. „We leveren aan bijna alle tuincentra in Nederland. Sinds vorig jaar leveren we geen vaste planten meer. Afbouwen van je assortiment is een stroperig proces. Daar komt ook een stukje emotie bij.” Monique beaamt dat: „Gooi geen oude schoenen weg voordat je nieuwe hebt, is onze gedachte.”

HANNEKE DE JONGE

advertentie

ALLES OP EEN RIJTJE

“door uw salarisadministratie goed te regelen”

DOOR VERLONING VIA PAYROLLING WEEFT U ALTIJD WAT U STAALT AAN PRISONIERSKOSTEN. OOK VERLONEN VIA GLA KAN VOORTAAN VIA LTO SEIZOENARBEID PAYROLLING. EEN VERBLIJVENDE OFFERTE ONTVANGEN? ONZE ADVISEURS BEREKENEN HET GRAAG VOOR U! "ALLES OP EEN RIJTJE!"

LTO Seizoenarbeid Payrolling

MEER WETEN? WWW.LTOSEIZOENARBEIDPAYROLLING.NL OF BEL 0229-282 992