

# Productiereglement voor de 'Reade Krobbe' inzake certificering en gebruik van het keurmerk 'Erkend Streekproduct'.

Stichting Wrâldfrucht  
Voorstraat 1  
9285 NM Buitenpost  
Tel. 0511-54 24 76



*Naam van product(groep):* Stamdroogboon '**Reade Krobbe**'  
*Handelsnaam:* '**Reade Krobbe**' / '**Reade Krobben**'

## Algemeen

Vanouds worden in 'De Wâlden' vele soorten tuinbouwgewassen geteeld, waaronder ook verschillende soorten en rassen van bonen, zoals de 'Reade Krobbe'.

De 'Reade Krobbe', is een droogbonenras, en is in 'De Wâlden' een begrip.

De 'Reade Krobbe' is een landras en deze wordt in 'De Wâlden' sinds mensenheugenis algemeen geteeld.

Door onder meer concurrentie van grootschalig geteelde bonenrassen raakte de 'Reade Krobbe' tot op het randje van uitsterven en werd recent op nog slechts een handvol plaatsen geteeld in met name de deelgebieden 'De Trynwâlden' en 'De Dokkumer Wâlden'.

Selectie is bij dit typische streekproduct een doorgaand proces: steeds weer wordt het beste en meest typische uitgangsmateriaal voor de instandhouding van het ras geselecteerd.

De 'Reade Krobbe' is een ras van de bekende Gewone boon (*Phaseolus vulgaris*), waar ook de Spercieboon onder thuis hoort.

De 'Reade Krobbe' is een zogenaamde stamboon, die zonder klimmaterialen kan worden geteeld.

De 'Reade Krobbe' bloeit met witte bloemen.

Deze worden gevolgd door meestal vrij rechte en platronde peulen, die na de vruchtzetting op het veld mogen afrijpen.

De bonen van de 'Reade Krobbe' zijn schitterend paars-rood tot roodbruin gekleurd en voorzien van een fijne rose-achtige tot goudkleurige vlektekening.

De navel van de boon is blank en wordt omzoomd door een smalle donkerbruin gekleurde zone.

De gerijpte bonen kunnen als droogbonen worden bewaard en naar behoefte worden geconsumeerd.

### Smaak en gebruik

De 'Reade Krobben' worden voor het koken 8 tot 24 uur geweekt (afhankelijk van de ouderdom van de bonen) en zwellen gedurende het weken sterk op.

Hierna worden ze gekookt tot ze gaar zijn.

De smaak is aangenaam pittig en in verhouding tot het 'Giele Wâldbeantsje' iets steviger en meer uitgesproken van smaak.

Traditioneel worden de 'Reade Krobben' gegeten met uitgebakken gerookt spek en spekvet, soms aangevuld met een lepelvol azijn.

Tegenwoordig worden er bovendien vaak appelmoes en gebakken uien bij geserveerd.

Een heel mooi overzicht van moderne en traditionele recepten is te vinden op de website [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com).

### Markt

De 'Reade Krobbe' wordt geteeld en op de markt gebracht door kleinschalige telers uit De Wâlden. In samenwerking met Stichting Wrâldfrucht geven zij bekendheid aan dit authentieke streekproduct.

Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van de 'Reade Krobbe' gebruik gemaakt van het Streekmerk 'Wâldpyk'.

Stichting Wrâldfrucht sluit zich aan bij de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) teneinde de 'Reade Krobbe' te certificeren met het keurmerk 'erkend streekproduct'.



### Certificering

De certificering, en het bijbehorende gebruik van het keurmerk, heeft betrekking op:

- 'Reade Krobben' die volgens de richtlijnen uit dit reglement worden geteeld door telers uit het De Wâlden.
- 'Reade Krobben' van bovengenoemde herkomst die worden verwerkt en/of verhandeld door verwerkers en handelaren uit 'De Wâlden'.

Stichting Wrâldfrucht houdt hiervoor een actuele telers-, verwerkers- en handelarenlijst bij en informeert SPN over eventuele wijzigingen.

Stichting Wrâldfrucht is er voor verantwoordelijk dat de aangesloten telers en verwerkers werken volgens het voorliggende productiereglement en zich houden aan de afspraken inzake het gebruik van het beeldmerk 'Erkend Streekproduct' (zie afbeelding).

### Productomschrijving

- Gedroogde bonen en zaaizaden van het ras 'Reade Krobbe' en eventuele geconserveerde en anderszins verwerkte eindproducten hiervan.
- De 'Reade Krobben' worden gedroogd en verwerkt en onverwerkt op de markt gebracht door de telers zelf of worden geleverd aan handelaren, verwerkers of bedrijven in de culinaire sector.

### Herkomst grondstoffen (het productiegebied):

De 'Reade Krobbe' wordt geteeld in De Wâlden.

De Wâlden omvat het deel van de provincie Fryslân dat is gelegen binnen de begrenzing van de gemeenten Dantumadiel, Kollumerland c.a., Tytsjerksteradiel, Achtkarspelen, Smallingerland, Opsterland, Heerenveen, Ooststellingwerf en Weststellingwerf, alsmede het deel van de gemeente Skarsterlân dat is gelegen tussen A7, A6, Tjonger en A32.

De Wâlden is een gebied met overwegend zandige gronden, dat zich vooral onderscheidt van het andere deel van Fryslân door de bomenrijkdom als gevolg van de ruime aanwezigheid van houtwallen, elzensingels, boswallen, bossen, bosjes en hakhoutpercelen, lanen en wegbegeleidende beplantingen, landgoederen en erfbeplantingen.

De 'Reade Krobben' worden door de volgende telers geproduceerd:

- Johan Ebberts te Oentsjerk.
- Jacob Wilman te Engwierum (teelt in Kollumerzwaag).
- 

Voor meer uitgebreide en gedetailleerde info over de 'Reade Krobbe', zie [www.dewouden.com](http://www.dewouden.com) / [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com) / [www.greydanus.nl](http://www.greydanus.nl) en [www.grienenest.nl](http://www.grienenest.nl)



De 'Reade Krobben' zijn de vijf rijen aan de linkerkant van het perceel

### Be- en verwerking

- De 'Reade Krobben' worden als rijpe plant in hun geheel op het veld met de hand geplukt en vervolgens op rekken of in luchtige gebouwen gedroogd.
- Er worden naar behoefte eenvoudige, en de gezondheid en het milieu niet belastende, bewerkingen en conserveertechnieken op uitgevoerd, zoals dorsen, schonen, uitwaaien en sorteren, alsmede in de verwerking gebruikelijke traditionele bewerkingen tot geconserveerd eindproduct of gerecht.

### Duurzaamheid van de productie

- De teelt van de 'Reade Krobbe' voldoet aan alle wettelijke bepalingen.
- De 'Reade Krobbe' wordt op kleinschalige wijze geteeld en met de hand geoogst. Hierdoor is de teelt ingepast in het kleinschalige cultuurlandschap van De Wâlden. Er zijn of worden ten behoeve van de teelt van de 'Reade Krobbe' geen grote ingrepen in het kleinschalige cultuurlandschap gedaan.
- Bemesting vindt uitsluitend plaats met dierlijke mest.
- Onkruidbestrijding geschiedt mechanisch of met de hand
- Bestrijding van ziekten en plagen geschiedt uitsluitend curatief. Er wordt niet preventief in het gewas gespoten.
- Er vindt geen chemische grondontsmetting plaats.

### Controle op naleving van dit reglement

Stichting Wrâldfrucht is verantwoordelijk voor de naleving van dit reglement. Wrâldfrucht maakt hierover afspraken met de betreffende telers en organiseert onafhankelijke controle om hierop toe te zien.





Voor akkoord,

Namens de Stichting Wrâldfrucht:

Naam: H. Pilat

Datum:

Handtekening:

Namens Streekeigen Producten Nederland:

Naam: R. de Bruin

Datum:

Handtekening:



Johan Ebbers: een gepassioneerde teler

