



Kor Kalsbeek

Kor Kalsbeek en de Giele Wâldbeantsjes



Kor Kalsbeek

Kor Kalsbeek (Stynsgea 20-11-1934) is een tuinder in hart en nieren.

De paar vierkante meter tuin achter de VIVO-winkel van zijn ouders werd door Kor als jongen al zo intensief bewerkt dat het wel moest opvallen dat hij met groene vingers geboren was.

Als opvolger in de kruidenierswinkel was er veel te weinig tijd voor groene activiteiten.

Dit veranderde toen de winkel in een tijd van schaalvergroting werd verkocht en Kor bij de CAF, toeleverancier voor agrarische- en tuinbouwbenodigdheden, aan het werk ging.

De teelt van Giele Wâldbeantsjes werd daar één van Kor zijn specialiteiten.

Kor leverde al snel zelf geteelde en verpakte eenheden zaadgoed van de Giele Wâldbeantsjes aan de CAF, en later de aan de Welkoop.

Ook de promotie van het product en de teeltadviezen en de teeltbegeleiding voor de Giele Wâldbeantsjes werden specialiteiten van Kor Kalsbeek.

Toen Kor ophield met de leveringen aan de CAF viel ook meteen de hele markt in elkaar.

Hieruit blijkt dat specifieke aandacht en goede begeleiding essentiële ingrediënten zijn voor een duurzame plaats in de markt.



Teelt vroeger en nu

Tegenwoordig teelt Kor op 4 are oppervlakte van een volkstuintencomplex bij Drogeham.

Vroeger waren hier 40 tuinders actief; nu zijn er nog maar 22 tuinders en de meeste zijn al behoorlijk op leeftijd.

Verjonging vindt nauwelijks plaats; er is nu nog maar 1 jonge tuinder op dit volkstuintencomplex.

Iedereen kweekte vroeger Giele Wâldbeantsjes.

Van elke 2 are volkstuint bestond zo'n beetje 1 are uit de teelt van de Giele Wâldbeantsjes.

Ook nu worden er nog wel Giele Wâldbeantsjes geteeld.



Zaadgoed

Elke Wâldbeantsje-teler selecteerde altijd zijn eigen zaadgoed ('setgoed').

Het zaadgoed moet egaal afgerond van vorm zijn, mag geen rimpeltjes vertonen, de kiem dient wit te zijn, en de boon moet middelmatig van grootte, onbeschadigd en goed geel van kleur zijn.

Bij selectie is een brede peul geen teken van dikke boontjes; de energie van de plant is dan naar de peulen gegaan.

Ook het selecteren van het aantal boontjes per peul heeft weinig zin.



Bewaring zaadgoed

Het zaad kan in de vriezer heel lang worden bewaard, maar buiten de vriezer bewaard is de kieming beter.

Soms wordt er kort ingevroren om eventuele larven van de Bonenkever dood te vriezen.

Bewaring vindt bij voorkeur plaats in een droge en koele omgeving.



Grond

De Giele Wâldbeantsjes groeien het best op een hoge zandgrond met een goede ontwatering. Grond met een hoge pH van ca. 6 is het beste geschikt; op te zure grond groeit het Wâldbeantsje slechter en wijkt de boon in grootte en kleur af.



Bemesting

Voor het bereiken van de juiste zuurgraad kan Dolokal in poedervorm in de herfst worden gestrooid.

Zure grond geeft een kleinere, bruinere boon, dus een passende bekalking is van groot belang. Koemest of paardenmest zijn uitstekend als basismeststof en organische stofvoorziening voor de Wâldbeantsjes te gebruiken..

Fosfaat geeft een mooie gele boon en Kali zorgt voor een goede houdbaarheid en voor een goede smaak.

Bemest altijd matig om schimmelinfecties te voorkomen.

Gebruik geen mest uit kalvermesterijen; hier zitten antibiotica, gifstoffen en zink in, die veel problemen met het kiemen van de bonen en met de kwaliteit van het eindproduct geven.



Zaaien

Normaal wordt er vanaf begin tot half mei gezaaid, maar tot eind mei kan er meestal nog wel worden doorgezaaid.









Als zaaiafstanden wordt tussen de rijen 50 cm aangehouden en worden in de rij op 30 cm 3 boontjes gezaaid.

Hiervoor gebruikt Kor een rechte schoffel van 10 cm breed waarmee hij een zaaigultje van ca. 4 cm diep en ter breedte van de schoffel uitsteekt.

Niet dieper, maar ook niet ondieper zaaien om de kans op uitdrogen en het uitspoelen van de zaaiboon tijdens heftige regens te voorkomen.

In de zaaigul worden de drie bonen verdeeld; dus één aan elk uiteind en 1 in het midden.

De bonen staan dan in de rij in een stramien

van  30  5  5  30  5  5  30  enz.

Eigenlijk is er tussen de bonen in het zaaigultje ongeveer 4 cm tussenruimte, maar het totale ruimtebeslag voor 3 bonen is wel 10 cm.

Het zaaigoed moet niet worden voorgeweekt.



'Mei Burgermerke'

Burgumer merke of Burgermerke

“Mei Burgermerke waarden de Wâldbjintsjes setten.

Burgermerke is op'e tredde mandjes fan maaie.

De túnders en harren gesinnen en de túnarbeiders wienen moarns ier yn't spier.

Earst at de bjintsjes yn'e grûn sieten mochten se nei de merke ta.

Hjerstmis wie it wer Burgermerke op'e tredde mandjes fan septimber en dan moesten de Wâldbjintsjes rispe wurde.

Se waarden dan út'e grûn lutsen en yn bosken op'e kop op it lân te droegjen set.

Sa koenen de ûndereinen en de woartels al in bytsje foardroegje foardat se om'e peal loege waarden.

Earst at de bjintsjes derút wienen mochten de lju nei de merke ta.”

(Múnlinge meidieling Kor Kalsbeek, 3 maart 2007)



De Markt in Burgum (Burgermerke) wordt vanouds op de derde maandag van mei en op de derde maandag van september gehouden.

Het zaaien en oogsten van de Giele Wâldbeantsjes was aan deze beide markten gekoppeld.

Burgum was een belangrijk centrum van tuinbouw.

Vooraf de teelt van wortels (peen) en peulvruchten en van boomkwekerijgewassen waren de lokale specialiteiten.

Of de tijdstippen van de Burgermerke gebaseerd zijn op de belangrijke teelt van de Giele Wâldbeantsjes is een buitengewoon interessante vraag, die hier nog niet kan worden beantwoord.

Hierboven het verhaal in Wâldfrysk, een regionale variant van het Fries.



Groei en Bloei

Koud weer na het zaaien en tijdens het kiemen is funest voor het gewas.

Als het allemaal mee zit, staan de kiemlobben met 8 tot 10 dagen boven.

Met heel veel geluk kan het zelfs in 6 dagen lukken.

Tijdens koud weer duurt de kiemperiode veel langer, en gaat de kwaliteit van het zaadgoed en van de jonge kiemplant vaak snel achteruit.

Het kan zelfs nodig zijn dat er opnieuw moet worden gezaaid, maar dit kan gelukkig nog tot ca. half juni.



Ziekten en Plagen

Botrytis (Grauwe schimmel) kan voorkomen in alle bovengrondse plantendelen.

Matige bemesting en niet dichter dan volgens de aangegeven afstanden zaaien kunnen deze ziekte grotendeels voorkomen.

Dauwvorming vormt een belangrijk ingrediënt voor het optreden van deze schimmel.

Voortdurend nat weer, een slechte bodemstructuur en onvoldoende ontwatering zijn ingrediënten die het optreden van deze ziekte eveneens kunnen bespoedigen.

De Bonenkever is een vaste bezoeker van veel teelten van de Giele Wâldbeantsjes.

Dit kevertje legt al eieren in de vruchtbeginsels van de bloemen.

De larve vestigt zich in de zich ontwikkelende boon.

Tijdens de bewaring ontwikkelt het diertje zich verder, om in de nawinter uit te vliegen.

De ontwikkeling kan worden gestopt door voor de bewaring de gedroogde bonen een paar dagen in te vriezen.



Oogst

De oogst vindt doorgaans rond half september plaats.

Soms lukt het om al vanaf eind augustus met de oogst te beginnen.

Om het gewas beter te laten afrijpen kan het gele blad voor de oogst worden geplukt.

De nog groene bonen zullen dan zeker niet meer afrijpen, maar voor de al voldoende gerijpte bonen is dit bladplukken een voordeel door het gemakkelijker drogende gewas.

Bij nat weer in de oogstperiode wordt in de droge perioden het al gerijpte gewas uit het veld geoogst; zo wordt er doorgeoogst tot het bruikbare gewas van het veld is.

Er wordt altijd tijdens droog weer geoogst.

Meestal worden de planten tijdens de oogst eerst in bossen op het veld gezet.

Hierdoor kunnen de basis van de plant en de wortel alvast een beetje uitdrogen.

Daarna wordt het gewas op ruiters gezet of rond een paal gestapeld met de wortels naar binnen en de bonen naar buiten toe gekeerd.

Dit is een hele mooie en specialistische methode, die mogelijk in een later stadium in woord en beeld zal worden beschreven.



Dorsen

De rond een paal of op ruiters opgeslagen Giele Wâldbeantsjes, worden in de late herfst tijdens mooi droog weer gedorst.

Dit kan door ze in een jutezak te stoppen, waarna de dichtgebonden zak met een stok of een dorsvlegel wordt bewerkt.

Ook is een systeem in gebruik waarbij men kleine bossen tegen de binnenzijde van een ton aan slaat, waarbij de peulen eveneens openbarsten en de bonen vrij komen.

Na het dorsen worden de bonen en het stro gescheiden.

Kleine plantendelen, zand en stof worden daarna uit de geogste bonen verwijderd door middel van het zogenaamde ‘Wynjen’.

Dit is het vanaf een zekere hoogte de nog vervuilde bonen vanuit de ene emmer in een andere emmer laten vallen of eigenlijk ‘stromen’.

Hierdoor krijgt de wind de kans om de te verwijderen deeltjes mee te voeren en kunnen de schone bonen in de onderste emmer belanden.

Door dit procédé enige malen te herhalen ontstaat een zuiver en schoon product.

Uit het geschoonde product worden vervolgens alle aangetaste of afwijkende bonen handmatig verwijderd.



Opbrengst

Als op kleine schaal wordt geteeld rekent men meestal met een opbrengst van 40 pond per are.

In heel goede jaren lukt het soms om nog hoger uit te komen.

Kor zijn opbrengstrecord is zelfs de ongelooflijke hoeveelheid van 197 pond per 3 are; omgerekend is dit rond 65,5 pond per are!

In groter oppervlakten geteeld kan men echter rekenen met een opbrengst van 30 pond per are.

Dit heeft veel te maken met de extra aandacht die men aan een kleiner oppervlak kan schenken, zoals ook Kor zijn recordopbrengst al illustreert.

Bij een groter areaal is het van belang om de afzet van te voren goed te regelen.



Handel

Wâldbeantsjes werden en worden nog altijd per pond verhandeld.

Ook bij de opbrengst wordt nog altijd in ponden gerekend, zoals hierboven onder het hoofdstuk *Opbrengst* al is aangegeven.

In het afgelopen jaar was de prijs voor de teler zo'n € 2,00 per pond.

In de detailhandel bij groenteboer Wijnsma in Surhuisterveen moest € 2,49 per pond voor de Giele Wâldbeantsjes worden neergeteld.

Veel handel gaat via contacten met familie en kennissen en door het benaderen van handelaren, zoals groenteboeren, groothandels en boeren met huisverkoop.

Een klein deel komt bij de horeca en dienstencentra of bejaardenhuizen terecht.

De handel moet in november en december gedaan worden.

Handel na deze periode wordt moeilijker door de traditionele binding aan de winterperiode.



Gebruik

De Giele Wâldbeantsjes worden traditioneel als wintervoedsel beschouwd.

Dit is niet verwonderlijk als men weet dat dit prachtige product zonder noemenswaardige moeilijkheden ook zonder moderne opslag- en bewaarfaciliteiten lange tijd kan worden bewaard.

En kan worden gegeten in een periode waarin men vroeger met een beperkte aanvoer van verse groenten rekening moest houden.

In zo goed als ieder gezin in de Wâlden was de zaterdag de dag waarop er Giele Wâldbeantsjes werden gegeten.

Een dag van te voren werden de Wâldbeantsjes in de week gezet.

Traditioneel werden ze in hun allereenvoudigste vorm, gekookt en geserveerd met uitgebakken spek, spekvet en azijn gegeten.



Een gesprek met Kor Kalsbeek over de Giele Wâldbeantsjes op 3 maart 2007.

© Wâldpyk, Jan J. de Boer maart 2007

