



Johan Ebbers

Johan Ebbers en de Krûpkjes



Johan Ebbers

In Aalten in de Achterhoek werd Johan Ebbers op 22 november van het jaar 1944 op een prachtige traditionele Achterhoekse boerderij als jongste van 12 kinderen geboren.

De 6 koeien moesten samen met wat kippen en varkens, verschillende akkerbouwgewassen, een grote groentetuin en een boomgaard een groot gezin voeden.

Geen wonder dat voedzame gewassen zoals droogbonen niet in de groentetuin ontbraken: er werden zelfs 3 bonenrassen geteeld!

Eén daarvan werd 'Krûpersboon' genoemd, maar alhoewel de Trynwâldster naam 'Krûpkjes' hier erg op lijkt, was dit toch een andere boon.

Johan Ebbers is tuinier in hart en nieren en de kiem voor deze passie werd waarschijnlijk al in de groentetuin op de boerderij gelegd, waar elk kind en zeker Johan gelegenheid kreeg om een eigen groentetuintje te beheren.

Na zijn studie kwam Johan Ebbers al vrij snel in Fryslân bij de Cultuurtechnische Dienst, later de Dienst Landelijk Gebied aan het werk.

Tegenwoordig is hij werkzaam bij de Provinsje Fryslân.

Na 4 jaar in Leeuwarden gewoond te hebben volgde de stap naar Oentsjerk in de Trynwâlden. Ebbers is hier al snel volledig ingeburgerd en spreekt de Friese taal vloeiend.

De Trynwâlden is de naam van de zandopduiking die de noordwestelijke uitloper van de Noardlike Fryske Wâlden vormt.

Het gebied vormt een schiereiland van zand dat wordt omringd door veen- en klei-opveengronden en bevat de dorpen Gytsjerk, Oentsjerk, Âldtsjerk, de Mounein en Readtsjerk. Soms worden ook de dorpen Ryptsjerk en Tytsjerk hiertoe gerekend.

Het Trynwâldster zijn wordt vanouds als een eigen identiteit beleefd en ook taalkundig wijkt het gebied in lichte mate af van de overige Noardlike Wâlden.

De adel had een relatief grote invloed in de Trynwâlden; ook nu is dat nog duidelijk te zien in de vorm van de States met parken en landgoedbebouwingen die de adel achter liet.

Ook echtgenote Didy Ebbers-Kraaijenbrink (geboren op 18 februari van het jaar 1943) bracht haar jeugd door op een Achterhoekse boerderij, en weet eveneens heel veel van de hier uitgeoefende teelten.

En uiteraard ook van de verwerking en de eigenschappen van de verwerkte bonen.



Teelt vroeger en nu

In Leeuwarden werd al een volkstuin bewerkt en in de Trynwâlden zocht Johan Ebbers ook meteen een plek voor een groentetuin. Hij trof daarbij Romke de Vries op de Douweloane. Romke wees hem op een perceeltje land tegenover Romkes huis. Daarop stond ooit een dubbele arbeiderswoning; de fundamenten, een 'wel' (pompput) en de regenwaterbak zijn hiervan nog getuigen.

Er was al een huurder die hier groenten verbouwde, maar Ebbers kon hiervan wel een stukje 'onderhuren'. Weliswaar een slecht gedeelte met schrale grond en veel schaduw, maar er was voet aan land gezet.

De eigenaresse van het perceeltje, mevrouw De Vries uit Dokkum, vond de 'onderverhuur' door de oorspronkelijke huurder onrechtmatig. Ze zegde hem de huur op en bood Ebbers het hele perceel te huur aan. Bovendien bleek de eigenaresse ook nog een kennis te zijn van Johan z'n broer, dus dat zat wel goed. Na het overlijden van de eigenaresse kon door Johan Ebbers het terrein van de 18 (!) erfgenamen worden gekocht.

Op het perceel van 700 m² werd een hokje gebouwd van afbraakmateriaal van 'Het Oud Tolhuis', de herberg die voor Leeuwarden aan het begin van de Groningerstraatweg stond. In de 70-tiger jaren van de vorige eeuw is deze herberg afgebrand.

Er werden al meteen 'Giele Wâldbeantsjes' verbouwd.

Al gauw ried 'tuin'-achterbuurman Henk van der Heide Ebbers aan om 'Krûpkes' te verbouwen, een tot dat moment onbekend gewas voor hem. Henk van der Heide leverde het zaaigoed voor de eerste 'Krûpkes'. 'Krûpkes' is de plaatselijke benaming voor de alleen in de Fryske Wâlden voorkomende rode bonen soort; elders in Fryslân ook wel 'Reade Krobben' genoemd.

Wâldbeantsjes en 'Krûpkes' werden samen verbouwd, maar dat leverde op den duur problemen op met de raszuiverheid.

Andere bonen zoals sperziebonen, snijbonen en pronkbonen lijken geen invloed op de raszuiverheid van de 'Krûpkes' te hebben.

Tot voor enkele jaren werd er jaarlijks zo'n 150 m² 'Krûpkes' of 'Wâldbeantjes' verbouwd, maar de (geldelijke) opbrengst per m² is laag; daarom worden er de laatste jaren minder 'beantjes' verbouwd. Nu verbouwt Ebbers jaarlijks 15 tot 20 m² droogbonen; de 'Krûpkes' vooral om 'in het soort te blijven'.



De 'Krûpkes' van Johan Ebbers



Zaadgoed

Na een aantal jaren werden de 'Krûpkjes' lichter van kleur.

In de Giele Wâldbeantsjes verscheen zo nu en dan een zwart gekleurd exemplaar.

Het leek er op dat het tegelijkertijd verbouwen van 'Krûpkjes' en 'Giele Wâldbeantsjes' op den duur toch tot kruising van beide rassen leidde.

Er werd nieuw zaaigoed van Henk van der Heide betrokken en vanaf die tijd verbouwt Johan Ebbers de 'Krûpkjes' en de 'Giele Wâldbeantsjes' om en om; het ene jaar het ene en het andere jaar het andere ras.

Voor het selecteren van het zaadgoed wordt vooral gekeken naar de roodste, mooist getekende bonen om mee verder te kweken.

Grotendeels rood met goed verdeelde goudgele, langwerpige, onregelmatige vlekjes is ongeveer het beeld waarnaar wordt gestreefd.

Elk jaar worden de 'Krûpkjes' zo opnieuw geselecteerd, waardoor het ras zo zuiver en rastypisch mogelijk wordt gehouden.



Bewaring zaadgoed

Het zaadgoed wordt na de oogst eerst 24 uur in de vriezer doorgevroren.

Dit gebeurt om de eventueel aanwezige larven van de bonenkever te doden.

Na het vriezen worden de bonen in een linnen zak op zolder gehangen en tot het moment van opnieuw uitzaaien droog bewaard.



Grond

De 'Krûpkjes' moeten op niet al te rijke grond staan; liever op een schraal stukje.

Op te rijke grond wordt het gewas te weelderig, met als gevolg een grotere kans op ziekten, terwijl zo'n weelderig gewas niet zo zeer een grotere opbrengst levert.



Bemesting

Er wordt slechts één keer per 2 of 3 jaar stalmest op de tuin gebracht.

Wel wordt er elk jaar compost aangebracht, die is gemaakt van alles wat er op de tuin aan niet te consumeren organisch materiaal wordt verzameld.

Enkele buurtgenoten brengen wel eens storrijke konijnen- of geitenmest, dat eerst eveneens wordt gecomposteerd voor het weer in de kringloop van de tuin wordt opgenomen.

In de bonenteelt van Johan Ebbers wordt niet of nauwelijks kunstmest gebruikt.



Zaaien

Er wordt meestal gezaaid tussen 5 en 15 mei.

Later zaaien kan problemen geven met de afrijping.

Bij een plantafstand van 50 x 12 cm worden dan ca. 17 bonen / m² gezaaid.



Groei en Bloei

De planten van de 'Krûpkjes' zijn minder fors dan die van de 'Giele Wâldbeantsjes'.

De 'Krûpkjes' hebben duidelijk minder last van ziekten en mogelijk ligt dat aan het minder forse gewas.

In beide gevallen moet er zeker niet op te rijke grond worden verbouwd.

Ze kunnen misschien wel een beetje dichter worden gezaaid dan de ‘Giele Wâldbeantsjes’. Toch leveren dan de ‘Krûpkes’ nog een lagere opbrengst per oppervlakte-eenheid op.



Ziekten en Plagen

De ‘Krûpkes’ zijn in vergelijking met de ‘Giele Wâldbeantsjes’ sterker.

De planten kennen weinig uitval door schimmelaantastingen.

Vooraf tijdens natte zomers is dit verschil te merken.

Door niet te dicht te zaaien en met mate te bemesten leveren ziekten doorgaans geen problemen op.

De bonenkever is door de behandeling die onder ‘Bewaring zaadgoed’ wordt beschreven, heel goed binnen de perken te houden.



Oogst

“Krûpkes binne nei myn idee meast in bytsje betiider en lykmjittiger ryp dan Wâldbjintsjes.”

In vergelijking met de ‘Giele Wâldbeantsjes’ zijn de ‘Krûpkes’ naar de ervaring van Ebbers een beetje vroeger en gelijkmatiger rijp.

De oogst kan zich uitspreiden van begin tot half augustus als het heel erg vroeg is, tot in de maand september.

De oogst vindt pas plaats als alle bladeren van de plant af gevallen zijn.

De bonenplanten worden met mooi droog en zonnig weer uit de grond getrokken en in het hok op een oude spiraalmatras gelegd.

Hier blijven ze ongeveer twee weken op een luchtige plaats om na te drogen.



Dorsen

Na in het hok te zijn nagedroogd, worden de bonen gedorst.

Dit gebeurt door ze in kleine bossen tegen de binnenkant van een ton te slaan tot alle peulen zijn geopend en de bonen onder in de ton worden verzameld.

Na het afslaan worden de ‘Krûpkes’ uitgewaaid om het stof en resterende plantendelen te verwijderen.

Dit proces wordt hier ‘wynderjen’ genoemd.

Dit ‘wynderjen’ gebeurt door de bonen vanuit een emmer vanaf een bepaalde hoogte in een teil of op een kleed te laten vallen.

Door de wind, die tijdens het uitwaaien natuurlijk niet al te hard en te rukkerig moet zijn, worden het stof en de plantenresten dan uit de bonen geblazen.

De schone bonen vallen vrijwel recht naar beneden en de rest waait verder weg.

Na 2 á 3 keer herhalen van dit procédé zijn de bonen doorgaans helemaal schoon gewaaid.



Opbrengst

De Krûpkjes leveren minder kilo's per m² dan de 'Giele Wâldbeantsjes'. 'Krûpkjes' komen op ongeveer 80 % van de opbrengst van de andere, veel geteelde streekboon.

Per m² levert het 'Krûpkje' een opbrengst van 250 tot 300 gram; door Johan Ebbers wordt gerekend met gemiddeld ongeveer 1 kg per 4 m².

In 2005 leverden de 'Krûpkjes' 280 gram per m².

In het volgende jaar (2006) leverden de 'Giele Wâldbeantsjes' bij uitzondering minder.

Die kwamen toen op 200 gram per m² uit, maar dit was te wijten aan het feit dat ze op een slecht stukje grond waren verbouwd.

Als algemene regel stelt Johan Ebbers dat 1 kg pootgoed circa een 27-voud aan nieuwe Krûpkjes zal opleveren.



Bewaren

Net als voor de zaaibonen worden de 'iters', de consumptiebonen, ook altijd een nacht in de vriezer gedaan voor ze een langere tijd worden bewaard.

Ook hier is het voorkomen van de ontwikkeling van de larven van de bonenkever de reden voor het tijdelijk invriezen.

De bonen kunnen daarna op de zelfde manier als de zaaibonen op een droge, en zo mogelijk koele plaats worden bewaard.



Handel

'Winkel op'e hage'

De 'winkel op'e hage' bestaat uit een parasol boven de heg, met daaronder op de heg in (gebruikte) plastic winkelzakken de producten die op dat moment oogstbaar zijn en meer opleveren dan voor het eigen huishouden noodzakelijk is. De plastic zakken worden regelmatig geleverd door de 'vaste' klanten van de 'winkel op'e hage'.

Een bordje met prijzen en een trommeltje met een gleuf vormen de andere attributen van de 'winkel op'e hage'.

De handel gaat meestal goed, maar eenmaal werd toch het trommeltje meegenomen, en die ligt sindsdien toch maar voor de zekerheid aan de ketting.

Het hoeft geen betoog dat de 'winkel op'e hage' inmiddels een begrip in het dorp is geworden.

De afzet van de 'Krûpkjes' in de 'winkel op'e hage' is moeilijk omdat de bonen droog moeten blijven. Bovendien is de beste verkooptijd in de winter en dan is het vaak slecht weer.

Daarom wordt, zij het nu in mindere mate dan vroeger, het grootste gedeelte van de oogst aan een groentewinkel of aan slagerij Rijpma in Gytsjerk verkocht. De slager betaalt voor de 'Krûpkjes' nu € 3,25 per kg.



Gebruik

De 'Krûpkjes' worden gebruikt als droge boon.

Het is dus een echt bewaarproduct, dat vroeger vooral gedurende de winter werd gegeten.

En net als bij de 'Giele Wâldbeantsjes' bij voorkeur met spek en spekvet.

Voor het koken worden droge bonen in de week gezet.

De duur van het weken hangt af van de ouderdom van de bonen; direct na de oogst is weken soms niet nodig en na de winter is een nacht of zelfs een dag weken noodzakelijk.

De kleur blijft tijdens het weken nagenoeg gelijk.

Tijdens het koken wordt de kleur van de 'Krûpkjes' iets lichter.

De 'Krûpkjes' koken minder stuk dan de 'Wâldbeantsjes'.

In bonengerechten, zoals 'chili con carne', geeft dit met 'Krûpkjes' dan ook een ander resultaat dan met de 'Wâldbeantsjes'.



Kwaliteit en smaak

De 'Krûpkjes' zijn volgens de ervaring van Johan Ebbers droger en sterker van smaak in vergelijking met de 'Giele Wâldbeantsjes'; ze zijn als het ware pikanter. Hij kent een aantal Trynwâldsters die 'zweren' bij 'Krûpkjes'!

In rode bonen komen volgens recente gegevens meer anti-oxydanten voor dan in gele of witte bonen. Deze secundaire plantenstoffen oefenen geen invloed uit op de smaak van de bonen, maar zijn vooral van belang voor allerlei processen in het menselijk lichaam.

Hier kan het 'Krûpkje' dus wel eens in het voordeel zijn ten opzichte van haar gele zusters.



Een gesprek met Johan Ebbers over de Reade Krobben op 31 maart 2007.

© Wâldpyk, Jan J. de Boer 5 mei 2007

