

# Van Kriel

Iedereen weet wel wat een aardappel is. Maar wanneer is een aardappel een kriel en wat is een bonk? Wanneer is een aardappel nieuw en hoeveel rassen bestaan er? Wat gebeurt er met de aardappel voordat hij in de winkel ligt en wat is het verschil tussen een pootaardappel en een pataaardappel? De Verenigde Naties hebben 2008 uitgeroepen tot het internationale jaar van de aardappel. Reden voor de Eendrachtbode om eens stil te staan bij dit alom bekende en voor onze streek belangrijke knolgewas. De aardappel wordt in een aantal verhalen van verschillende kanten belicht: van teelt tot verkoop, en van plant tot puree.

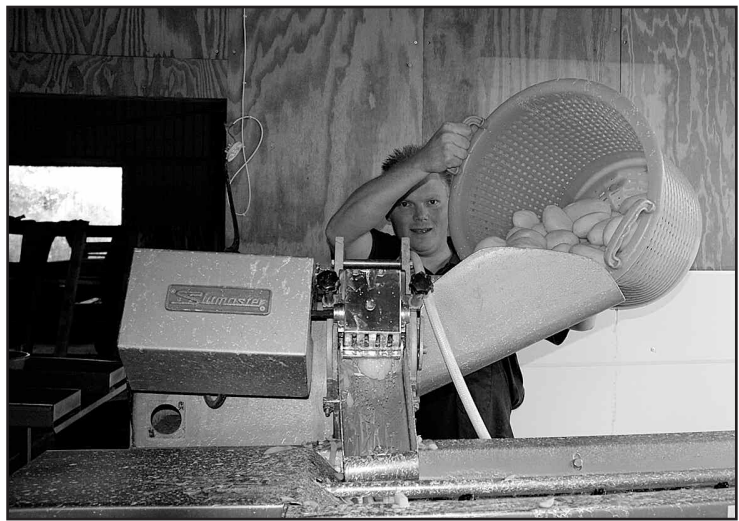
## tot Bonk

Vers voert tegenwoordig de boventoon. Maar dan wel graag verpakt. Zo willen mensen ook graag verse friet eten, maar waarom zou je zelf nog aardappels schillen als je ze kant en klaar gesneden kunt kopen? Of nog een stapje verder; als de frietzaak verse friet aanbiedt? Alleen heeft vrijwel geen enkele patatzaakhouder nog tijd om zelf zijn friet te snijden. Daar lag de gouden kans van Marcel Kooijman. Sinds enkele maanden heeft de Sint-Annalander een eigen bedrijfje voor verse friet. Van zelf geteelde aardappels.

De 26-jarige Kooijman is van huis uit akkerbouwer. Hij zit in een maatschap met zijn ouders Rien en Heleen op hun boerderij in de Joanna Mariapolder. „Wij telen de aardappels van begin af aan, want wij doen ook in pootgoed. Daarnaast hebben wij zowel tafel- als friet-aardappels.” Het bedrijf heeft naast aardappels, onder meer stuikerbieten, graan en graszaad op het land staan. Ook wordt er op kleine schaal ook wel eens Teunisbloemen gezaaid. „Maar dat is slechts incidenteel. Die waren voor de farmaceutische industrie. We hebben ook wel eens Goudsbloem gehad, voor de verf.” Kooijman vertelt dat hij graag verder kijkt dan wat iedereen aanbiedt. „Ik blijf zoeken naar alternatieven.”

### Backpacken

Zo ging het ook met de friet. „Men-



De aardappels gaan in porties van 15 kilo door de frietsnijder.

sen zeggen altijd: de lekkerste friet is die je zelf snijdt. Maar meestal is daar geen tijd voor. Dat hoor je ook veel in de frietzaak. Dan ga ik ze toch snijden, dacht ik. Bij mij kun je ze dan kopen.” De Setallander meent dat het een verbreding van zijn product is. „De aardappels heb ik al, waarom zou ik er niet mee mee doen?”

Voordat Kooijman op zijn idee kwam heeft hij enkele jaren hier en daar wat rondgekeken. Verder leren na de middelbare landbouwschool in Goes zag hij niet zitten. Hij ging een jaar naar Australië. Backpacken en zelfkennis opdoen. Toen hij terugkwam ging hij achtereenvolgens met verschillende banen aan de slag. Hij werkte onder andere bij de CZAV, een hoveniersbedrijf en de NAK wat pootaardappelen keurt. Bij dat laatste bedrijf deed hij de certificeringen voor voedselveiligheid. Altijd in het agrarische. „Ik



Marcel Kooijman controleert handmatig of de aardappels goed zijn. De slechte plekken snijdt hij eruit.

## Setallander Marcel Kooijman snijdt verse friet van eigen aardappels

# 'Op een gegeven moment neem je de stap en denkt oké ik doe het'

wist van begin af aan dat ik het bedrijf over wou nemen, maar vond het interessant om mijn horizon te verbreden. Kijken hoe het ergens anders gaat.” Hij was de afgelopen twee jaar vertegenwoordiger van een mechanisatiebedrijf. „Ik ben ook nog vrachtwagenchauffeur geweest.”

Over de friet heeft hij lang nagedacht. „Je gaat wel eens een frietje halen en dat zet je aan het denken. Hier bakken ze die friet en bij ons halen ze gewoon de aardappels weg.” Kooijman wou iets extra's met zijn aardappels doen, er meer uithalen. „Ik ging wat rondvragen bij de frietzaken. Zou het wat zijn voor jullie als ik de friet voor jullie snijd?” Daar was volgens hem wel behoefte aan. „Op een gegeven moment neem je de stap en denkt oké ik doe het.”

Hij schafte een kleine schrapmachine aan en een frietsnijder. Aanvankelijk moest hij de aardappels zelf met de hand uitzoeken. Inmiddels heeft hij een grotere schraper, die

15 kilo in een keer kan verwerken. Drie dagen in de week begint Kooijman 's morgens vroeg aan zijn kuis. Soms begint hij al om zes uur. „Af-hankelijk van de vraag.” Diezelfde middag brengt hij zelf de vers gesneden friet naar de afnemer. „Het is de bedoeling dat ze het dezelfde dag consumeren, anders kun je het geen echte verse friet meer noemen. Je kunt ze als je wilt wel vier dagen bewaren, maar dat is niet de opzet. Bij mij moet vers ook echt vers zijn.” Kooijman gebruikt dan ook geen toevoegingen om zijn aardappels langer houdbaar te maken. Het enige wat veel gebruikt wordt, is water. „Er zit niet meer dan een paar uur tussen het snijden en het afleveren bij de klant.”

### Vacuüm

Elke dag friet snijden heeft de jonge ondernemer geen tijd voor. Hij moet ook nog helpen in het bedrijf. Daarom is zijn streven om voor 12 uur 's middags klaar te zijn met de friet,

dan kan hij de bestellingen wegbrengen en heeft hij de rest van de middag voor de akkerbouw. Maar dat gaat niet altijd op, want soms krijgt hij tussendoor nog een opdracht. Hij gaat dan snel weer naar zijn machine. De combinatie met de boerderij gaat redelijk vindt Kooijman. „Maar soms is het best even lastig.”

Aardappels worden bruin als je ze lang laat liggen. Daarom verwerkt Kooijman steeds kleine hoeveelheden per keer. Hij verpakt de friet in plastic en trekt de verpakking vacuüm. Het proces tussen snijden en verpakken duurt niet lang. „Ze zijn binnen vijf minuten verpakt.” Er komt veel handwerk aan te pas. Kooijman heeft een machine om te schrappen en te snijden, maar hij controleert elke aardappel met de hand en verpakt ze ook met de hand. Na het schrappen snijdt hij de slechte plekken uit de aardappels. Pas dan gaan ze naar de frietsnijder. Dat apparaat hanteert zelf ook nog een strenge selectie. De gesneden

aardappels worden via de bovenkant van een sorteerder, vier rollen naast elkaar, naar de opvangmand getransporteerd. Elk frietje dat te dun is, valt door de sorteerder in een krat. Dat zijn afgekeurde friet. „Ze moeten de juiste dikte hebben om geschikt te zijn voor friet. Die dunne stukjes worden alleen maar hard.” Nu gooit de ondernemer de dunne friet nog weg, maar hij is op zoek naar iemand die ze kan gebruiken. Want het is volgens hem gewoon schone friet en geen afval.

### Schuurfeest

Voor het vacuüm trekken heeft Kooijman ook een apparaat, maar verder plakt hij zelf stickers op de zakken en stopt ze zelf in kratten. Op de stickers staat overigens keurig aangegeven hoe je de verse friet moet bereiden: vijf minuten voorbakken op 150 graden Celcius, dan een half uur laten afkoelen en afbakken op 180 graden gedurende twee minuten. Ook staat er een

houdbaarheidsdatum op voor als je ze bij maximaal 4 graden bewaart. De friet wordt aangeboden in porties van een kilo tot vijf kilo. Naast bedrijven levert Kooijman ook aan particulieren. Van de laatste groep heeft hij vijf afnemers. Tot zijn bedrijvenklanten behoren onder meer de Heksenketel in Scherpenisse en cafetaria 't Centrum in Poortvliet. „Bij 't Centrum hadden ze nog geen verse friet.” Ook levert Kooijman aan een restaurant in Steenberg. Via dat adres kreeg hij tevens een groenteboer als klant. „Het schuurfeest van de PIZ in mei was mijn allereerste klant.” Er was zelfs een bedrijf bij, wat een test held onder zijn klanten. Kooijman ging in de keuken staan om advies te geven hoe zijn friet op de beste manier kon worden gebakken. „De klanten konden kiezen welke friet ze lekkerder vonden: de huidige of die van mij. Het bleek dat ze die van mij lekkerder vonden en toen is de klant overgegaan.” Kooijman is op Tholen weliswaar de enige die friet snijdt van zijn eigen aardappels, maar hij heeft concurrenten die ook verse friet aanbieden.

De aardappels van het akkerbouwbedrijf zijn grotendeels tafelaardappelen. Daarnaast gaan er aardappelen naar de frietindustrie. Het aandeel wat Kooijman zelf verwerkt, noemt hij vrijwel verwaarloosbaar. „Het is echt maar op kleine schaal. We hebben 50 hectare aardappels. Daarvan versnijdt ik ongeveer éénvijftigste deel.” Kooijman kan zijn aardappels snijden in friet van 9 millimeter tot 11 millimeter dik, maar hij snijdt ze ook wel in blokjes of schijfjes. Alles van één soort aardappel. De Agria. „Ik houd het hele jaar door hetzelfde ras. Dan heb je constant dezelfde friet. Misschien stap ik tijdelijk even over, als er nog geen nieuwe oogst is. Die komt begin september weer van het land. „Omdat we zelf de aardappels telen van begin tot eind, dus van pootgoed tot aardappel,

weet ik wat voor product ik in huis heb. Dat vind ik heel belangrijk.”

### Biologisch

Omdat Kooijman als uitgangspunt heeft dat de aardappels nog dezelfde dag de pan in moeten, maakt hij niets op voorraad. „Alles gaat op bestelling. Ik ga net zolang door tot dat ik genoeg heb.” En dat varieert per dag van zo'n 100 tot 250 kilo. Maar omdat hij niet elke dag friet snijdt, doen zijn klanten twee dagen met een partij. „Alles van dinsdag is voor de dinsdag en de woensdag, op donderdag snijd ik voor donderdag en vrijdag en 's vrijdags voor het weekend.” Zo komen zijn klanten de week door.

Middelen toevoegen dat de friet langer houdbaar blijft, vindt Kooijman maar niets. „Naar mijn idee proef en ruik je dat altijd en daar is het geen verse friet voor. Niet dat mijn friet biologisch is hoor, want de aardappels worden op normale wijze geteeld.” Het is niet dat Kooijman klaar is met het werk voor zijn eigen bedrijfje zodra hij de friet heeft weggebracht. Hij moet de machines nog schoonmaken en daar heeft hij over het algemeen alleen 's avonds tijd voor. „Ik ben daarmee al gauw twee uur bezig en daarna moet ik alles nog ontsmetten. Ik wil natuurlijk niet dat er bacteriën in mijn product komen. Als ik 's morgens begin, is het brandschoon, maar als ik even bezig ben, loopt overal water langs om mijn friet te reinigen.” Voorlopig is Kooijman verse friet met een website [www.verse-friet.nl](http://www.verse-friet.nl). Hij wil graag uitbreiden, maar hoe hij dat doet, weet hij nog niet. „Ik weet nog niet hoe het gaat lopen en of ik er straks personeel bij ga nemen of niet.” Maar voor grote productie wil Kooijman het niet doen. „Ik wil niet voor kwantiteit gaan, maar voor kwaliteit. Het moet gewoon goed zijn.”



Marcel Kooijman snijdt friet van de eigen geteelde aardappelen op de boerderij in de Joanna Mariapolder.

# Religieus erfgoed

Tholen is rijk aan geschiedenis. In het jaar van het religieus erfgoed is in het streekmuseum de Meestof in Sint-Annaland een speciale tentoonstelling te zien over het godsdienstige leven op Tholen en Sint-Philipsland. In een serie belicht de Eendrachtbode voorwerpen en gebruiken van kerkgenootschappen. Van rooms-katholiek tot oud gereformeerd.

Wanneer je onderaan de Kerkstraat in Tholen het poortje door gaat, beland je in een oase van rust. De binnenplaats van de Gasthuiskapel biedt bovendien een fraaie doorkijk op de toren van het voormalige stadhuis. Dit is een oud stukje Tholen, de kapel dateert uit de veertiende eeuw. „Het houten tongewelf, de plavuizen vloer en enkele consoles zijn nog oorspronkelijk”, weet Henk Elenbaas. De stadsgids kan van alles over het gebouw vertellen. En over de zeven wandkleden die de parabel verbeelden van de verloren zoon, uit het evangelie van Lucas.

In de smalle, hoge ruimte hangen de kleurige doeken tegen de witte muren. Drie aan elk van de lange wanden, één tegen de achterwand. De moderne uitvoering contrasteert met het oude gebouw. De doeken dateren uit de beginjaren vijftig van de vorige eeuw. Het zijn gobelins: handgevochten tapijten met een decoratieve functie. Elenbaas: „Ze zijn gemaakt in opdracht van de afdeling kunstzaken van het ministerie van onderwijs, kunst en wetenschappen.” De bedoeling daarvan was, het gobelinweven in ons land te activeren. De wandkleden vielen onder het beheer van de rijksdienst voor 's rijks verspreide kunstvoorwerpen, tegenwoordig het Instituut Collectie Ne-

derland. „Ze zijn hier neergehangen om de akoestiek te verbeteren”, weet Elenbaas. Na de restauratie van de Gasthuiskapel in de jaren zeventig ging de Hervormde Gemeente Immanuel er haar diensten houden. Elenbaas was er koster. „Het geluid was zó slecht, vanaf de derde rij kon je de predikant al nauwelijks meer volgen. En het is ooit gebeurd dat bij een zangrepetitie door de trillingen een stuk hout uit het plafond viel.” Aanvankelijk stond de preekstoel tegen de oostelijke wand, maar naderhand is het liturgisch centrum aan de westkant gemaakt. „Dat heeft de heer Weeda gedaan.” Achter de altaartafel hangen lange bruine doe-

## Henk Elenbaas: volop symboliek op doeken middeleeuws Thoools bedehuis Gobelinserie van De verloren zoon verbetert akoestiek in Gasthuiskapel



„De figuur van de teruggekeerde zoon is veel minder prominent aanwezig dan de vaderfiguur”, wijst Henk Elenbaas op de gobelin naar een ontwerp van Kees Andréa.

ken tegen de muur, eveneens met het oog op de verstaanbaarheid van sprekers. „Die heeft Wim Geluk nog geteeld.” Vervolgens kwam er een telefoonlijn van de gemeente, die volgens Elenbaas de gobelins op zolder had liggen. „Dat was precies in de roos. Enerzijds een oplossing voor de slechte akoestiek. Anderzijds past het ontwerp – de Bijbelse parabel van de verloren zoon – bij een zangrepetitie door de trillingen een stuk hout uit het plafond viel.” Aanvankelijk stond de preekstoel tegen de oostelijke wand, maar naderhand is het liturgisch centrum aan de westkant gemaakt. „Dat heeft de heer Weeda gedaan.” Achter de altaartafel hangen lange bruine doe-

manier doet Elenbaas zijn verhaal bij de doeken. „Ik vertel het een beetje vrijzinnig. Maar je moet het hele verhaal menselijk zien.” Zijn favoriet is het tafereel van de thuiskomst van de zoon. „Je ziet meteen de prachtige kop van de vader, terwijl je de zoon moet zoeken. Dat is het kernpunt: de parabel is het verhaal van de vader en niet van de zoon.” Elenbaas geniet van de onnozel kijkende koe in het tafereel. „Die lijkt te denken: hoe kan dit allemaal?” Het ontwerp is van Kees Andréa, een Haagse kunstenaar die wordt gezien als de nestor van de gobelinkunst in ons land. Elenbaas heeft Andréa zowel gesproken, als met hem gecorrespondeerd.

Versillende kunstenaars kregen de opdracht om de serie te ontwerpen, waarbij men vrij werd gelaten in opvatting en stijl. „In gezamenlijk overleg zijn de kleuren (het gamma) en het te gebruiken materiaal vastgesteld. Om er zeker van te

zijn dat de weverijen dezelfde kleuren garen zouden gebruiken, zijn deze tevoren geveerd. „Dat heeft ervoor gezorgd dat de doeken, die ook allemaal hetzelfde formaat hebben, één geheel vormen.” Uiteindelijk zijn drie gobelins vervaardigd bij weverij De Knipscheer in Laren en vier bij handweverij Edmond de Cneudt in Bussum.

### Symboliek

Henk Elenbaas heeft iets met symbolen, zegt hij zelf. En hij heeft in de tapijten heel wat symboliek ontdekt. De Tholenaar wijst op de liederlijke scène van de hand van Christus de Moor, waar op de voorgrond een haan en een hond staan voor waakzaamheid en trouw. Er naast hangt eveneens een feesttafel. „Hoewel het er frivol aan toe gaat, duiden twee duifjes op de liefde. En de prachtig uitgedoemde pauze staat voor hovaardij en hoogmoed. En

natuurlijk links bovenin dat Hollandse wijzende vingertje.” Dan komt het moment dat het geld van de zoon op is en zijn feestende vrienden hem niet meer nodig hebben. „Je ziet op zijn gezicht dat hij er niets van begrijpt. Staat helemaal afzijdig, maar toch sterk. Want de staf die hij vasthoudt, staat in de Bijbel voor kracht.” De manier waarop een vrouwenvigzich de demonstratief naar de zoon opsteld, doet Elenbaas denken aan de uitdrukking 'je kan me de bout haken'. „Dat wil zeggen: de billen kussen.”

Het doek waarop de zoon te zien is in een varkensstal, spreekt wat hem betreft boeddelen. „Voor een Jood was niets zo erg als om moeten gaan met zwijnen. Vernerderd gewoon. Hier begint de loutering, hij moet uit het diepste dal klauteren. En op het moment dat hij het niet meer ziet zitten, slaat de bliksem toe, en hij zegt: laat ik opstaan en

teruggaan naar mijn vader.” Het laatste doek, waarop de familie de terugkeer van de verloren zoon viert, laat volgens Elenbaas zien dat ook ontwerper Cuno van den Steene begreep dat het in feite om de vader gaat. „Hij heeft hem diagonaal op het doek gezet. En op de achtergrond zie je de andere zoon toekijken.”

verhaal. De Tholenaar heeft in de afgelopen veertien jaar als gids al 15.000 mensen door Tholen rondgeleid. De Gasthuiskapel is een overblijfsel van het gasthuis voor arme lieden, waarvoor Ewout Pieterssoen van Garbree zijn huis in de Kerkstraat bij testament van 14 augustus 1312 bestemde. Na de stadsbrand van 1452 zijn het gasthuis en de kapel herbouwd. Het godshuis was gewijd aan Sint Laurentius; het werd na de reformatie door het stadsbestuur beheerd. In de zeventiende eeuw is het gasthuis, en ook de kapel, verkocht aan een particulier. In 1726 blijkt er een geschil te zijn over onderhoud aan het bouwvallige torentje, en tijdens het beleg van Bergen op Zoom in 1747 dient de kapel als hospitaal voor gewonde militairen. De verdeling van het gebouw in drie panden bleek al te bestaan bij de invoering van het kadaster in 1832. In de jaren zestig van de vorige eeuw kocht de gemeente die successievelijk aan. In 1974 en 1975 volgde de restauratie, naar een ontwerp van architect A. Peetoom. In laatstgenoemd jaar is het gebouw in gebruik genomen als gemeenschapsruimte. Naast kerkdiensten zijn er muziekuitvoeringen en exposities georganiseerd. Over de geschiedenis en de restauratie schreven gemeentearchivaris Zuurdeeg en architect Peetoom een boekje.

### Monnikenhoofdjes

Bij rondleidingen die hij in Tholen geeft, bewaart Henk Elenbaas de Gasthuiskapel altijd voor het laatst. In de Grote Kerk en het voormalige stadshuis krijgen bezoekers een veelheid aan informatie te verwerken. De kapel is vervolgens eigenlijk een rustpunt. Vóór de restauratie waren het drie panden, waarin winkels gevestigd waren en waar op de zolderverdieping gewoon werd. „De gevel aan de kant van de Kerkstraat is nieuw gemaakt. Maar de achtergevel (met daarin twee spitsbogen), het houten tongewelf en de plavuizen vloer zijn origineel.” De consoles die de zolderbalken dragen, stellen monnikenhoofdjes voor. „De vier aan de oostkant zijn authentiek. De hoofdjes kijken naar beneden, elk naar een ander punt. Daar steekt een wijze les achter: Je kunt beneden doen en laten wat je wilt, maar vanaf boven word je in de gaten gehouden. Dus pas op”, besluit Elenbaas zijn

### Zeven kunstenaars

Elk van de zeven tapijten van 'De verloren zoon' is door een andere kunstenaar ontworpen, blijkt uit een overzichtelijke toenmalig gemeentearchivaris Hans Zuurdeeg. Op zes van de zeven staan een naam of initialen, terwijl die op één ontbreken. Verder staat op één doek het jaartal 1951, op drie andere 1952. Het doek zonder naam is volgens Zuurdeeg een ontwerp van Theo Kurpershoek (1914-1998). Deze Amsterdamse figuratieve schilder en graficus was docent aan de Rijksacademie en de Rijksacademie Beeldende Kunsten in Amsterdam, en de kunstacademie in Trier. Kurpershoek schilderde in een impressionistische trant. Hij was in 1948 medeoprichter van de schildersgroep De Realisten, die expressieve figuratieve kunst maakte als tegenhanger van de vernieuwende abstracte veld. Ook Kees Andréa (1914-2006) was er lid van. Deze Hagenaar, die les gaf aan de Haagse Vrije Academie, voelde zich verwant met de expressionisten en legde in zijn werk een duidelijk verband tussen de mens en de hem omringende natuur. De Zandvoortse schilder Jaap Bouhuys (1902-1983) was een aanhanger van het kubisme, en maakte werk met een herkenbaar eigen karakter. De in België geboren Amsterdammer Hans Bayens (1924-2003) werkte in een impressionistische stijl. Hij deed zijn opleiding in Antwerpen en werkte aansluitend een jaar in Parijs. De Amsterdammer Charles Roelofs (1897-1962) werkte soms surrealistisch, en was medeoprichter van De Nieuwe Kunstschool in Amsterdam. Ook de Rotterdamse illustrator Cuno van den Steene (1909-1971) maakte één van de ontwerpen. Hij deed veel samen met handweverij Edmond de Cneudt, zo is in het stadhuismuseum te Zierikzee zijn gobelin 'De legende van Westenschouwen' te zien. En ten slotte was er Chris de Moor (1899-1981), die na de oorlog meer het abstracte expressionisme aanhing (tevens het zakelijk realisme) en gerekend wordt tot de Nieuwe Haagse School. Hij was een periode esthetisch adviseur bij de PTT, en woonde en werkte vanaf 1966 in Italië.



De consoles in de kapel stellen monnikenhoofden voor.

### Eén geheel

Enthusiaste en op een eigentijdse