

Groningen draagt dit jaar de eretitel Hoofdstad van de Smaak. Maar waar komt de smaak vandaan? Wie zijn de smaakmakers van het Noorden? Hermus & Zandstra gaan deze zomer bij enkele van hen op bezoek. Vandaag aflevering 6: wijn van de witte aalbes.

Door Hermus & Zandstra



# Lekkerste niet-wijn heerlijk curiosum



**J**e moet maar durven. Hermus & Zandstra vragen aan te schuiven voor de lunch. Maar Ale Havenga (63) en zijn vrouw Fenna hebben er alle vertrouwen in. Op hun tafel belandt louter smaak. Een boerensmaak misschien, maar in elk geval smaak. Geen gefoezel of gepruts. Niets gefabriceerd of gekopieerd. Alleen eerlijk spul. En hoe kan dat nou niet goed zijn? Bovendien, het is net etenstijd. Zitten.

Op een van de weinige mooie augustusdagen eten we buiten. In de prachtige, heerlijk ruime tuin van de mooie boerderij uit de jaren '20, in Kloosterburen. De stilte is overdonderend. De Dijksterweg voert twee fietsers aan, en de buurjongen rijdt voorbij. Voor de rest helemaal niets. De weg loopt dood. Een paar honderd meter verderop ligt een slaperdijk en daarachter de zeedijk en het wad. Zogezegd een daalders plekje.

De dis is rijk, met bijna alles van eigen land. En vegetarisch, voegt Fenna toe. Een mooi lichtgebonden courgettesoep met borage, spelt en bieslook; speltbrood; boter; geitenkaas; humus met rode biet, worteltjes en komkommer met griezelig veel komkommersmaak. Havenga vertelt. Hij is boer. Maar ook weer niet. De buurman – "zonder hem was het

bijna onmogelijk" – doet veel, ook al omdat hijzelf veel weg is.

Want Havenga is vooral rentmeester. Hij runt een adviesbureau dat onder meer taxaties doet bij overnames. "De N33 wordt verdubbeld: ik bekijk dan wat een redelijke prijs is voor de grond die moet worden aangekocht. Als boer weet ik natuurlijk wel waarover het gaat. Zo heb ik voor Prorail de Betuweroute en de Hanzelijn gedaan. Ook bij ondergrondse bekabeling speelt het."

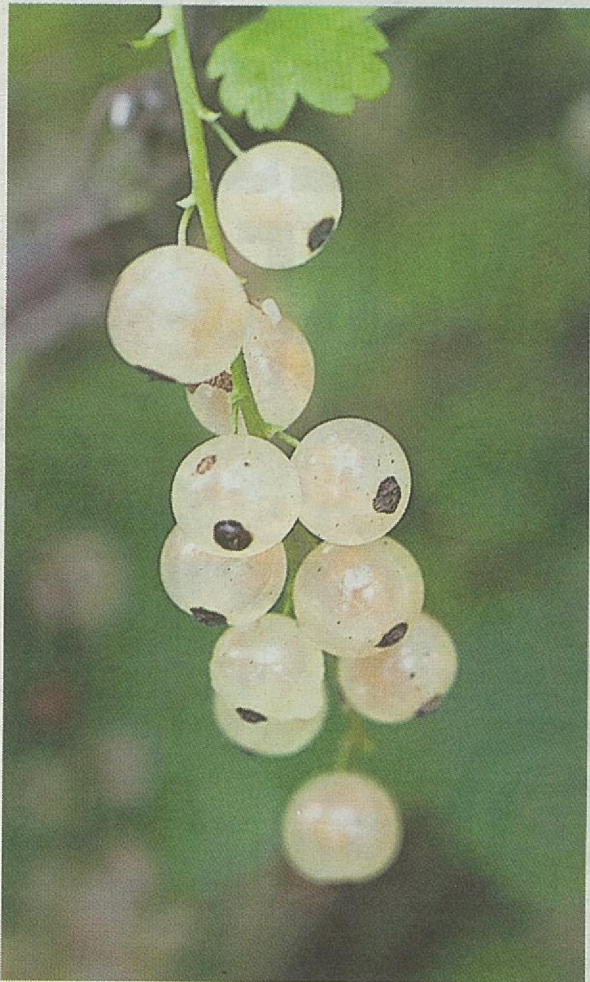
Zandstra trekt z'n 'interessant-besteman-maar-we-komen-voor-iets-anders-hoofd'. Het werkt. Want daar komt de Blanka, in een ijskoude fles. Het is de geroemde wijn van witte aalbes, waar kruisbes aan toe is gevoegd. De wijn wiens faam reikt tot de eethuizen in Stad. De wijn die sterrenchef Dick Soek dusdanig imponeerde dat-ie 'm nu ook schenkt in zijn restaurant Schathoes Verhildersum in Leens.

Hermus is sceptisch. "Wijn komt van druif. Basta." Al bij de eerste slok is Zandstra om. Blanka is een heerlijk curiosum. De mooie zuren en een lichtbittere kruidigheid maken hem bijzonder geschikt als aperitief. Ook Hermus' scepsis verdwijnt snel. "Ik moet eerlijk zeggen: dit is wel een van de lekkerste niet-wijnen die ik ooit proefde."

Het geeft Havenga de kans over z'n boerenbedrijf uit te wijden. Samen met de buurman bewerkt hij vijftien hectare land. "Waarvan de helft biologisch." Rode bieten, peen, spelt, geel mosterdzaad ("voor Venhuizen in Wirdum" – zie hiernaast), baktarwe, bieslookpollen (kweekspul voor gespecialiseerde tuinbouwers) en luzerne (ten behoeve van de bijen en als groenbemester). En het pronkstuk: de witte aalbes. Die niet louter in de wijn verdwijnt, maar waarvan ook geweldige siroop en sauzen worden gemaakt.

De aalbeswijnproductie, uitbesteed aan de Flearstins in het Friese Oudkerk, zit momenteel op ongeveer drieduizend flessen per jaar. Voor de consument ligt de prijs op €8 per fles. "Ik zou zeggen: gewoon doen!", vindt Hermus. De sappen en sauzen worden gebotteld bij de Groninger Wijnboerderij in Wirdum (zie hiernaast). Havenga's producten zijn te koop via internet en bijvoorbeeld via de Econoom.

Voor de witte aalbes als verse vrucht is amper belangstelling. Je ziet ze veel in Engeland, maar in Nederland is een aalbes rood. Punt. Hoewel? "Ijsmaker Toscana, met ijssalons van Emmen tot Groningen, maakt ijs van witte aalbessen", verklaart Havenga, "vooral de nasmaak is erg goed."



▲ Ale Havenga en z'n wijn en aalbessen. Foto: DvhN/Duncan Wijting

Wij sluiten de lunch af met een scheut blanke aalbessensiroop over de volle boerenkware van WaddenMAX uit Hornhuizen. "Fantastisch", smult Zandstra. "Naar die Max moeten we volgende zomer maar 'ns een keertje heen." Als we niet oppassen, krijgen we het nog druk.

Onder het motto 'nu we er toch zijn', rijden we met Havenga nog even naar de zeedijk. Voor een blik over het wad, van Schier tot Borkum. Het is rustig. De voornaamste bewegingen komen van zwierige zwaluwen en traag grazende schapen.

We zien een grauwe en vervolgens een bruine kiekendief, bedaard zwevend boven de weilanden en kwelders. Meeuwen zijn er uiteraard, ganzen en kauftjes ook. "En er komen hier steeds meer rietzangers", weet Havenga, "en ook een grote populatie blauwborstjes. Die zijn hier niet zo zeldzaam."

De vlakte is zomers kalm. Er is voedsel in overvloed, de wereld is loom. Dus waarom zou je je druk maken? Een roofvogel blijft doorgemoedereerd op een paal zitten terwijl wij op nog geen anderhalve meter langsrijden. "Een torenvalk", zegt Havenga.