



Gewassen met een goed verhaal

Tekst Nicole Willemse |
Fotografie Remy Vaartjes

Er gaat niets boven Groningen als je het Ale Havenga vraagt. Samen met echtgenote Fenna bezit hij Landgoud, een biologisch akkerbouwbedrijf in het Noord-Groningse Kloosterburen. Hun grootste uitblinkers: witte aalbessen en wuivend spelt.

DE BOERDERIJ UIT DE JAREN TWINTIG ligt aan een doodlopende weg richting het wad. Ale Havenga, van oorsprong Noord-Drent, is 'hier-naartoe getrouwd' zoals hij het zelf zegt, maar hij zou niet meer terug willen. 'Het is hier het land van de vergezichten en heldere, contrasterende lichten, adembenemend mooi.'

Hele gezin Ale Havenga is boer en rentmeester; hij runt een taxatiekantoor en bewerkt met hulp van zijn buurman vijftig hectare land, waarvan de helft biologisch is. Bij de boerderij hoort ook een stuk kwelder, waar schapen van een andere boer op grazen. Landgoud wordt gedragen door het hele gezin. Niet alleen wordt er samengewerkt op de boerderij. Zoon Hero, dochter Ine en schoondochter Carina staan op streekmarkten, Hero twittert en retweet over de boerderij en grafisch ontwerper en schoonzoon Remy is huisfotograaf en ontwerper van hun website.

Vierduizend struiken Met hart en ziel wordt een gevarieerd arsenaal biologische producten geteeld, waaronder witte aalbessen, appels, mosterdzaad, baktarwe, bieslookpollen, spelt, en luzerne of grasklaver als wisselteelt. Elk gewas heeft z'n eigen verhaal. Neem bijvoorbeeld die witte aalbessen van het Blanka ras, waarvan er op Landgoud vierduizend struiken staan. 'Ik heb een speciale zelfrijdende oogstmachine. Er komen witte wijn, sap, siroop en sauzen uit voort, producten die het keurmerk 'Gegarandeerd Groningen' en sinds kort ook 'Waddengoud' mogen dragen. De Blanka wijn wordt gebotteld door Flearstins in het Friese Oudkerk, van de witte aalbessen en een geheim deel kruisbessen. De smaak is licht, iets zoet en de afdronk friszuur. Dick Soek schenkt 'm in zijn sterrenrestaurant Piloersemaorg in Den Ham. En als je er blijft slapen, kun je 's morgens bij het ontbijt witte-aalbessensap drinken. Speciaal op zijn verzoek heb ik miniflesjes laten maken, die ook door een aantal B&B's in de buurt worden afgenomen, waaronder 't Korensant in Molenrij.'



*Dick Soek schenkt de witte-aalbessenwijn
in zijn sterrenrestaurant Piloerseborg.
En als je er blijft slapen, drink je
's morgens bij het ontbijt witte-aalbessensap*

➔ **Witte-aalbessenijns** De sappen, siroop en sauzen zijn in de provincie te krijgen bij natuurwinkels en speciaalzaken en op streekmarkten. Bij Betcafé De Gans in Groningen kun je een menu bestellen rond de wijn en siroop. En IJssalon Toscana, met veertien filialen van Groningen tot Emmen, draait sorbetijs van het witte-aalbessap. 'Ik richt me graag op de nichemarkt om een meerprijs voor mijn producten te krijgen en omdat ik zo direct in contact kom met de mensen die mijn producten verkopen of verwerken. Fenna en ik eten alleen maar biologisch. Biologisch betekent voor mij een eerlijke smaak en gezond. Je weet waar het vandaan komt. Zodra het in de technologische molen komt, zet ik grote vraagtekens bij de eerlijkheid en kwaliteit van voedsel.'

Groninger speltkoek Nog zo'n bijzonder product is spelt. Ale Havenga teelt het oerras Oberkulmer Rotkorn, speciaal voor het streekproject Spelt Pieterburen. 'Het gaat om het zuiverste ras. De meest geteelde speltrassen zijn een aantal keren veredeld. Ik ben voor het gebruik van pure rassen. Spelt is een wintergraan dat in oktober wordt gezaaid en kou nodig heeft. Wist je dat spelt zichzelf dankzij de omhulling beschermt tegen schimmels en ziektes?' Zijn spelt wordt gemalen door Groninger windmolen Joeswert in Feerwerd. Waar een meelfabriek tien gangen nodig heeft om spelt te malen, maalt molenaar Rolf Wassens het spelt op natuursteen in één gang, wat de smaak ten goede komt. Hij levert speltvolkorenmeel, speltbloem, speltbroodbakmix en speltpannenkoekenmix. Restaurantschip 't Appeltje in Pieterburen bakt daar weer speltpannenkoeken van en bakker Peters uit Leens heeft er volkoren speltbrood, speltkoekjes van in het assortiment, en niet te vergeten de Groninger speltkoek, die zo langzamerhand behoorlijk bekend is. Van de spelt worden ook speltbier en whisky gemaakt. En de recentste aanwinst onder de speltproducten zijn de 'Farro Funghi soep' en het 'Stoofpotje spelt en fijne kruiden' van de Kleinste Soep Fabriek. Aanraders.'

Slimme zet 'Het mooie van spelt vind ik dat het wuift in de wind. Het doet waar het zin in heeft, de aren groeien ongelijkmatig, wat een heel ander gezicht biedt dan een strak tarweveld. Sommigen ergeren zich daaraan, maar ik zie het als een slimme zet van de natuur. Als het heel hard waait, vangen de kleinere halmen de grotere op. Waar alle andere graansoorten plat gaan, blijft spelt overeind. Als het in de zomer bijna rijp is, krijgt spelt een oranje-rode gloed met in het steeltje nog een paarse kleur erbij, en dat wuift dan tegen die hoge luchten.' Ware romantiek onder de zeedijk. De familie Havenga moet welhaast op een van de mooiste plekjes van het land wonen. 'Wij vinden van wel.'

www.landgoud.nl | Ale en Fenna Havenga
Dijksterweg 45 | 9977 TD Kloosterburen (Groningen),

Lekker naar de Boer: Landgoud is open voor publiek op zaterdag 23 juni van 10.00 – 17.00 uur. De rest van het jaar gesloten, maar wel regelmatig te vinden op streekmarkten (zie website.)

**Wandelen langs wierden,
dijken en akkerranden**

'Samen met collega-landbouwers bieden we een wandeltocht door de landerijen, Landloop Pieterburen. De route is voorzien van informatieborden en te downloaden op www.wierde-en-dijk.nl. Grijp die kans, want de meeste landerijen in de buitengebieden zijn voor wandelaars niet of slechts beperkt toegankelijk. Het pad begint bij een oud kerkhofje (waar ook folders liggen met de route) bij Wierhuizen. Je wandelt naar de zeedijk van de Waddenkust en weer terug, over ongebaande paden en langs sloten met oud riet. Je komt zo ook langs Landgoud. In de lente en zomer loop je langs onze bloemrijke akkerranden en met een beetje geluk tref je een blauwborstje, de kleine karekiet of het rietzangertje in het oude riet.'

