



▲ Hero Havenga-De Poel (links) en zijn vader Ale laten zich bij het oogsten van de witte aalbessen graag helpen door 'het lawaaiige monster' uit Engeland. Foto: DvhN/Geert Job Sevink

'Aalbessen blij met natte zomer'

● Dankzij overvloedige regen haalt Landgoud rijke oogst binnen

Door Geert Job Sevink

Kloosterburen Een lawaaiige machine met een bek als een monster rijdt over de rijen aalbessenstruiken heen en schudt in zijn binnenste alle besjes van de takken. Dat tafereel was gisterochtend te zien op de onlangs met Waddengoud bekroonde boerderij Landgoud van de familie Havenga in Kleine Huis-

jes bij Kloosterburen. De oogsttijd voor aalbessen is begonnen.

"Deze machine is gebouwd in 1975", vertelt Hero Havenga-De Poel, die zijn vader helpt bij de oogst. "Hij is afkomstig uit Engeland. Hebben we via-via gekocht. Hij schudt alleen de rijpe bessen eraf, dus later gaan we er nog een keer overheen."

De bessen worden zo snel mogelijk ingevroren, vertelt biologische boer Ale Havenga. "Dan ontwikkelen ze nog een beetje extra suiker

en dat is goed voor de wijn." Want dat is wat er van de witte bessen wordt gemaakt: Blanka wijn en vruchtensap. Havenga is tevreden over de oogst: "Zo'n natte zomer, dat vinden de bessen fijn."

Witte aalbessen waren vroeger heel algemeen, aldus Hero. "Bij elke boerderij stonden wel een paar struiken, maar er is tegenwoordig vrijwel geen vraag naar. Daarom laten we er zelf onze eigen wijn en sap van maken."

En groot voordeel van de witte

bes is dat er geen netten overheen hoeven te worden gespannen. Vogels kunnen ze namelijk niet zien.

Boerderij Landgoud beslaat 50 hectare land, waarvan de helft sinds tien jaar biologisch bebouwd wordt: spelt, gele mosterdzaad, verse bieslook en een halve hectare aalbessen. De spelt wordt gemalen door molenaar Rolf Wassens in Feerwerd en bakker Peters in Leens bakt er heerlijk brood en Groninger koek van. Hero: "Zo houden we de keten klein."