

Kiemen van De Peuleschil

In het kleine Friese dorpje Rottevalle (nabij Drachten) vind je de eerste en enige biologische kiemerij van Nederland. Oud-eigenaar Adrie Klaassen vertelt ons over het ontstaan van De Peuleschil.

Hoe is De Peuleschil ontstaan?

“In 1983 zijn we begonnen met de biologische kiemen, omdat die er nog helemaal niet waren in Nederland op dat moment. Eerst met de bekende taugé en daarna ook met alfalfa, wat je toen al veel in Amerika zag. We deden dit eerst vanuit een klein schuurtje, maar hebben dit in de jaren die volgenden flink kunnen uitbreiden tot het bedrijf wat het nu is.”



Wat is de reden dat jullie voor biologische kozen?

“Nou dat is best wel een goede reden, want we zijn zeker een aantal keer in de verleiding geweest om de kiemen via de normale supermarktkanalen te gaan verkopen. Maar we vinden dat juist kiemen eigenlijk altijd biologisch zouden moeten zijn. De kiem zit immers nog vast aan het zaad en stel dat het zaad bespoten zou zijn of ontsmet, dan zou je dat dus ook opeten. We hebben er daarom voor gekozen om met 100% biologische zaden te werken en gebruiken ook geen toevoegingen.”

Hoe worden de kiemen gekweekt?

“Het is een behoorlijk arbeidsintensief proces, waarvoor we inmiddels 7 vaste medewerkers en een groep parttimers in dienst hebben. De zaden en bonen worden afgewogen in grote emmers waarin ze een paar uur worden geweekt. Hierna worden ze verdeeld over bakken en staan ze voor 2 tot 6 dagen in een verwarmde ruimte, waarbij ze via een sproeisysteem vochtig blijven. Door dit proces kunnen de zaden ontkiemen en krijg je bijvoorbeeld taugé. Hierna worden ze klaargemaakt voor verkoop.”

Uit welke kiemen bestaan de ‘gemengde kiemen’ die in de tas zitten?

“Deze variant is een mix van kiemen van alfalfa, linzen en radijs. Het heeft een kruidige smaak, maar ook een frisheid door de toevoeging van radijskiemen. Het is erg lekker door salades, maar ook als topping voor op een broodje of een soep.”

Wat is jouw favoriete kiemsoort?

“Dat zijn toch wel de radijssoorten, die hebben veel smaak en dat proef je ook duidelijk bij de gemengde kiemen terug.”

Tip: lijkt het jou leuk om zelf kiemen te kweken? Probeer dan de Thuiskiem Starterset uit, verkrijgbaar via Odin.nl. Zo groeien binnen no time de lekkerste kiemen op je eigen vensterbank!

Kijk voor inspirerende recepten op Odin.nl