

Met de voeten in de aarde en de kop in de zon

Waterkers zijn jonge plantjes met een peperige smaakje en een luchtige structuur. Deze bladgroente wordt al sinds 1970 door De Klispoel geteeld. De biologische kwekerij ligt in Ubbergen, een gebied in Gelderland dat bekend staat om zijn vele zuivere waterbronnen. We spraken met eigenaar Ivo van Eck.

Hoe kwam de vorige eigenaar (schoonvader van Ivo) op het idee waterkers te gaan telen?

“Norbert’s ouders runden in de jaren ‘70 in Beek-Ubbergen een forellenkwekerij. De teelt van forellen vraagt om zeer schoon, stromend (bron)water, net als waterkers. De eigenaar van een restaurant in de buurt kwam op een dag met de vraag of de Forellenhof ook waterkers kon gaan importeren. Dat werd tot dusver alleen nog maar geïmporteerd uit België en Frankrijk. Het leek hem als 18-jarige jongen, wel een mooie uitdaging. Er werd eerst een poging ondernomen op de forellenkwekerij zelf. Later op een klein stukje grond in Wijchen. Daarna zette hij onze huidige locatie in Ubbergen op.”



Hoe groeit waterkers precies?

“Voor de teelt wordt het kwelwater uit de stuwwal gebruikt. De waterkers groeit in waterbassins die in de winter overkapt zijn om de plantjes te beschermen tegen de vorst. De smaak is radijsachtig; pittig en kruidig en enigszins afhankelijk van het seizoen. In het najaar en de winter is de smaak wat sterker dan in het voorjaar.”

Wat telen jullie nog meer?

“Tot 1996 was waterkers de enige teelt. Bij deze teelt komen wortelresten vrij die tot dan toe vaak naar boeren of mensen met moestuintjes ging als bemesting. Om deze resten beter te kunnen gebruiken begonnen we in 1996 met vollegrondsteelt. De waterkersresten gebruiken we nu als bemesting bij de teelt van onze jonge sla.”

Waarom kiezen jullie voor biologisch?

“De keuze voor de biologische teelt vonden wij naast een logische keuze ook een passende keuze in zo’n prachtige omgeving. Wij vinden het belangrijk dat het bedrijf zo veel mogelijk geïntegreerd is in zijn omgeving. De kwekerij grenst aan een gevoelig natuurgebied en het terrein zelf is aangewezen als ‘agrarisch gebied met landschappelijke en natuurwetenschappelijke waarde’. Zodoende proberen wij de natuurontwikkeling op het terrein te bevorderen, onder andere door het aanleggen en in stand houden van natuurlijke afscheidingen waar planten en dieren beschutting en voedsel vinden. Wij werken met veel passie en telen gezonde producten die op een natuurlijke wijze mogen groeien in een bijzondere omgeving. Met de voeten in de aarde en de kop in de zon.”

Kijk voor inspirerende recepten op [Odin.nl](https://odin.nl)