

Jong, fris en... natuurlijk lekker

Dat is de missie van Be-Leaf en dat proef je terug in de radijsjes die deze week in de groentetas zitten. We spraken met Siete Neef over het tuinbouwbedrijf dat hij samen met zijn vrouw runt in het Westland en natuurlijk over het telen van radijsjes.

Kun je wat vertellen over Be-Leaf?

“In 2001 zijn wij, na 25 jaar in de verpakking van conventionele gesneden groenten, een kleine snijderij in biologische producten begonnen. Uit ervaring weten wij dus: hoe verser hoe beter. Omdat in de beginjaren een goede biologische kwaliteit soms lastig te krijgen was zijn wij in 2003 zelf biologische bladgewassen gaan telen. Deze teelt is inmiddels uitgegroeid tot de basis van ons bedrijf. Alle bladgewassen hebben hun eigen verrassende invloed op onze zintuigen qua smaak, geur, gevoel en uitstraling. Op dit moment telen wij onder andere de kruidachtige rucola, diverse mild smakende babyleafsoorten, veldsla, red chard, babyspinazie en uiteraard radijs.



We zijn al vanaf de start in 2001 SKAL gecertificeerd en daar is in 2015 een Demeter-certificering bijgekomen. Ik vond biologisch wel aardig, maar wilde nog wel een stap verder gaan dan alleen het weglaten van bepaalde middelen. Ik ging een cursus biodynamische landbouw doen en mijn interesse was gewekt! Met name de omgang met de bodem en het gebruik van natuurlijke preparaten die de vitaliteit van de producten bevorderen sprak mij aan. Ik vind het ook mooi om te kunnen laten zien dat deze manier van landbouw een prachtig product oplevert.”

Wat komt er zoal kijken bij de teelt van radijs?

“Radijs groeit in de zomer een week of vier en in het voor- en najaar een week of zes. Zo kun je de teeltwisseling veel sneller doen. Wij kunnen geen zaaikalender aanhouden, want na een paar weken hebben we al een nieuw product in de grond staan. Dat is gunstig voor de bodem! Als we gezaaid hebben komen de radijsjes na drie dagen al op. En dan duurt het zo’n 3,5 tot 4 weken tot het echte radijsjes zijn. Dan worden ze met de hand gebost. Vervolgens worden ze netjes, per stuk, gewassen in een wasmachine.”

Wat moeten mensen echt weten van de radijs?

“Als je de reguliere radijs probeert en de biologisch dynamisch geteelde, dan proef je echt een wereld van verschil. De reguliere radijs wordt achter elkaar geteeld in dezelfde grond en op een gegeven moment wordt dat toch een beetje ‘slappe hap’. Die van ons hebben een lekkere bite en zijn redelijk pittig! Niet overdreven, maar er zit een goede smaak aan. Ik krijg regelmatig leuke reacties van mensen ‘Goh, dit is lekkere radijs, veel beter dan die uit de gewone supermarkt.’ Radijs wordt meestal rauw gegeten, maar verwerken in een roerbak of stampot kan ook. Ik heb zelf ook wel eens radijssoep gemaakt! Je hoeft het blad overigens niet weg te gooien, want dat kun je ook lekker opeten. Maar het liefst knabbel ik gewoon zo een paar knolletjes op. Met 1 of 2 blaadjes erbij, heerlijk.”

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