



1.

Smaakvol

ROB BAAN KWEEKT KIEMGROENTEN
DIE EEN SMAAKEXPLOSIE
TEWEEGBRENGEN

tekst MARJAN IPPEL *fotografie* IRIS VETTER

En dit?' Rob Baan (51) trekt een minuscuul grillig gevormd plantje uit een blauw kweekbakje. Zodra het de tong raakt, komt er een explosieve smaak vrij: verdomd, erwten!

De mond duizelt inmiddels van de smaken die in de kassen van kwekerij Koppert Cress over de tong zijn gegaan. Van het oesterplantje dat naar wel twintig oesters tegelijk smaakt, tot de beruchte sechuanknoop die de tong met een soort 'elektrische' tinteling lam legt. Of het *cressje* dat een eindeloze speekselstroom op gang brengt.

Rob Baan is directeur van waarschijnlijk het meest onorthodoxe bedrijf in het Westland. Tussen de kilometers glazen kassen in het Westland vol tomaten en komkommers teelt Koppert Cress 27 verschillende soorten cressen. Ook wel: *micro vegetables*, kiemgroenten of, in Baans eigen woorden, *architecture aromatique*. Het zijn miniplantjes die een smaakexplosie in de mond teweegbrengen. Het inmiddels ingeburgerde tarwegras is er een van.

De smaakexplosie maakt dat cressen populair zijn bij chef-koks van over de hele wereld. Van Ferran Adrià van toprestaurant El Bulli in Barcelona tot de Brit Heston Blumenthal - allemaal komen ze weleens langs bij het kwekersbedrijf in Monster, op zoek naar telkens weer nieuwe smaakexplosies om hun experimentele keuken mee te vervolmaken. Ook Niven Kunz (26) van 't Raethuys in Wateringen, sinds twee jaar de jongste Nederlandse Michelin-kok en bijna-buurman van Baan, komt zeker twee keer per week een rondje inspiratie opdoen voor zijn pure streekkeuken. Zijn favoriet is de limoenbasilicum: 'Die verwerk ik in een sabayon. Rob is heel innovatief, hij is mijn wens altijd een pas voor. Hoewel, ik mis nog mooie kleine verveine, maar daar is hij mee bezig.'

Kunz helpt ook regelmatig bij workshops waarin chefs leren koken met de geconcentreerde smaken van kiemen. De speciaal daarvoor aangeschafte grootste Molteni-keuken van Europa werkt daarbij als lokkertje. Want iedereen wil weleens achter dat droomaanrecht staan.

Baan: 'Vraag ik: wil je kiemen proeven? Zeggen ze: stuur maar een doosje. Vraag ik: kom je koken op mijn Molteni?, moet ik een wachtlijst aanleggen.'

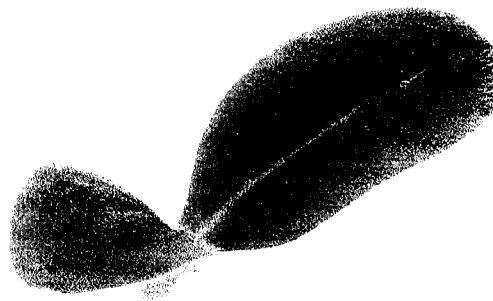
Vandaag doet een groep Nederlandse koks op uitnodiging van de Rotterdamse vishandel en horecaleverancier Schmidt Zeevis een workshop, onder leiding van gepensioneerd driesterrenchef Cees Helder. Zelfs deze éminence grise van de Nederlandse keuken leert hier vandaag nog iets. Helder: 'Ik kende de cressen al wel, maar eerlijk gezegd dacht ik dat ze genetisch gemanipuleerd waren. En nu blijkt dat al die smaken puur natuur zijn. Geweldig!'

Het idee van genmanipulatie blijkt een van de hardnekkigste misverstanden over de cressen, zegt Baan. 'Het is heel simpel: smaak begint met een goed zaadje. En dan is het handig dat ik van oorsprong zadenboer ben. Alleen al voor die erwtenkiem heb ik zeventig soorten getest.'

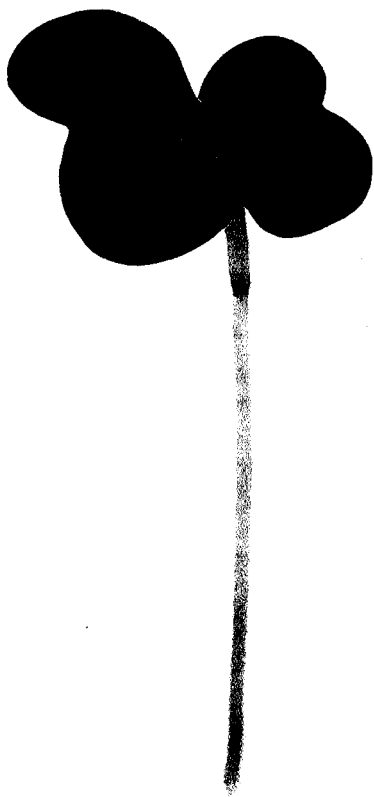
Op containertafels in de kas staan rijen miniplantjes. Baan wijst. 'Kijk radijskiem, eergister geplant. Moet je eerst het zaadje proeven en dan de kiem. Dat gaat in een paar dagen van smaakloos naar smaakbom.'

Hij laat een tomaatje proeven: 'Zó hoort een tomaat te smaken. Ik verkoop ze zelfs in de zomer aan Spanje! Ik denk anders dan de gemiddelde kweker. Die denkt in zoveel mogelijk productie. Ik denk vanuit smaak. Ik richt me op de topchefs, teel waar zij behoefte aan hebben. Dat vinden kwekers de omgekeerde wereld.'

De rassenkeuze is bepalend voor product en smaak. Afgezien van een beetje kunstmest wordt er niets toegevoegd. Want uit de teelbodem van cellulose komt niets. Er is dus geen sprake van



3.



2.

'terroir', zoals bijvoorbeeld bij wijn. 'Ik kan wel op potgrond telen, maar de kok wil een schoon aanrecht. Cellulose is schoon en recyclebaar.'

In de zo goed als lichtdichte kas ('Ik wil geen gele meeuwen op mijn geweten') gaan de zadjes eerst door de zaadwasserette met vloeibare ekozeep. Want de zaden staan in China, Australië, Nieuw-Zeeland en India wél in de volle grond. 'Dus er kan zo een keuteltje bij zitten met een *ecoli*-bacterie.' Dan gaan ze in de watercentrifuge en de droogtrommel en vervolgens in kweekbakjes, waar ze na een paar dagen al zijn getransformeerd tot kiemen, rijp voor transport.

Zeven jaar geleden kocht Baan met geld van Chinese investeerders de kas waarmee hij zijn droom waar kon maken: een glazen tempel voor de smaak. Inmiddels heeft hij een filiaal op Long Island in Amerika en bijna een in Spanje. Uit alle landen van de wereld haalt hij zaden.

Baan opent de deur van een koude cel, met daarin stapels Tupperware-dozen: 'Ik kan nooit van een reis terugkomen zonder emmers vol zaden.' Zoals die van het zogenaamde bosplantje, waarvan de smaak alleen te beschrijven valt in termen als 'ochtendboswandeling', 'vallende herfstbladeren' en 'rotting'.

Drie weken per jaar plukken Chinese schoolkinderen de bosplantjes. In ruil daarvoor onderhoudt Koppert Cress het schoolgebouw, betaalt het de leraren en de lesmaterialen. 'Kinderarbeid loont.'

Is smaak al op grotere schaal een uitgangspunt voor Nederlandse tuinders? Volgens Baan is de tijd van de 'waterbommen' – de beruchte smakeloze Nederlandse tomaten – voorbij. 'Ook de tuinders komen hier kijken. En ook zij leren nu af te produceren zonder smaakoverwegingen. De Hollandse tomaten zijn echt al een stuk beter: vergeleken bij tien jaar geleden sta je nu te dansen op tafel.' De volgende stap is volgens Baan *functional foods*. 'Want die smaak is niet alleen lekker, hij blijft ook een signaal voor iets anders: inhoudsstoffen. Hoe meer smaak iets heeft, hoe meer inhoudsstoffen als lycopene, silicium en glucosinolaten het bevat. En dus hoe gezonder het is.'

4.

Just in de kiemen zitten de meeste smaak en inhoudsstoffen, die letterlijk verwateren als het plantje groter wordt. Smaak is dus méér dan alleen een lokkertje voor insecten om bevruchting tot stand te brengen, of afweer tegen rupsen en bacteriën. Smaak is functioneel. 'Had ik zelf kunnen bedenken. Maar het zijn de Japanners die hierin lichtjaren op ons voorlopen.'

Baan is nu bezig met een volgende stap. Hij gaat voor naar een kas waarin typische jaren-zeventig huiskamerplanten groeien, van die junglesoorten die nog bij oma in de vensterbank staan. Hij laat proeven van een vetplant. 'Wat hierin niet allemaal aan smaak en gezondheid zit. Hier werken twee wetenschappers fulltime aan.'

En dan is er nog de zoekraai van Baan. Eko-garnalenkwekerij Happy Shrimp kweekt sinds kort witpootgarnalen op de restwarmte van de elektriciteitscentrale op de Rotterdamse Maasvlakte. Op diezelfde restwarmte kweekt Koppert Cress op een laag boven de garnalen zijn zoekraai.

Een enkele keer mislukt iets. Het experiment om rucola- en broccolicress te verkopen via Albert Heijn is onlangs gestrand. De koelmeubels van de super waren niet geschikt voor de fijngevoelige kiemen. 'Jammer, want dit was het eerste *functional food* in de supermarkt.'

De missie van Rob Baan is dus nog lang niet voltooid. Zelfs tijdens deze cress-workshop zijn er chefs die doodleuk de cressen opzichschuiven. 'In Frankrijk maken ze er sauzen mee', zegt Baan. 'Hier is het nog vooral garnering.'

Kiemen

1. Affilla Cress
2. Sakura Cress
3. Borage Cress
4. Rock Chives