



Bikkel Het kweken van eetbare bloemen en bijzondere groente- en fruitsoorten is hard werken.

Snoepwinkel voor topkoks

Daglelies die je gewoon kunt eten, ijskruid en de knopjes van de bittere amandel: Dieneke Klompe heeft in het Zeeuwse Zonnemaire een snoepwinkel voor koks.

Tekst: Ellen Scholtens **Foto's:** Jan Luijk, Ellen Scholtens



Peperig
Een 'snuffje' Oost-Indische kers geeft net dat beetje extra.

De zon is nog niet lang op, maar brandt nu al gemeen fel. Als in een fata morgana, met zo'n trillend beeld van de warmte, zie je Dieneke wieden, wieden, wieden, op een stuk land waar van alles door elkaar lijkt te groeien. De rug gebogen, in korte broek en hemdje, maar ook met bergschoenen en een flaphoedje waar rossige krullen onder vandaan piepen. „Als het nóg heter is, heb ik mijn flodderbroek aan, dat ziet er niet uit,” giert ze even later. „Dan doe ik écht het hek dicht.”

Dieneke Klompe (52) heeft het niet op pottenkijkers. Wil ook niet dat haar adres bekend wordt. Alleen op afspraak zijn bezoekers welkom, 'anders word ik constant

van mijn werk gehaald'. Wie haar werktijden kent, begrijpt waarom. Een bikkel is ze, die in het Zeeuwse Zonnemaire op Schouwen-Duiveland een snoepwinkel heeft voor Nederlandse, Vlaamse en Franse chefs. Zo is Sergio Herman kind aan huis op de kwekerij. De kok vindt er de meest bijzondere soorten eetbare bloemen, planten en kruiden. Van de jonge blaadjes van cassis, de eerste scheuten van de gebleekte brave hendrik tot de knopjes van de bittere amandel. Keer op keer roemt hij Dieneke, met een snik in zijn stem. Ook andere Zeeuwse koks lopen met haar weg. Dolgelukkig zijn ze als er daglelies zijn met hun sla-achtige smaak, licht peperige Oost-Indische kers, citrusafrikaantjes, muskaatsalie en zeekool.

Raar jaar

Wie 'mekkert' over de prijs krijgt te horen: „Loop maar een paar dagen mee.” Weinig mensen beseffen wat er moet gebeuren voordat de bloemen, kruiden en planten, die niemand anders kweekt, op



Met dank aan Dieneke

Wouter Kik is een talentvolle jonge Zeeuwse chef die vindt dat Dieneke kan toveren, zoveel smaak hebben haar kruiden en eetbare bloemen. De kok van De Vierbannen in Ouwerkerk, een boerenzoon die gewend is van het land te eten, serveert met weids uitzicht over de Oosterschelde oesters in 't groen, maar ook 'zomerkriebel': makreel, tomaten in verschillende kleuren en heldere tomatenbouillon met wilde kruiden en bloemen, zoals de kleine paarse bloemetjes van de uienplant die supergeconcentreerd van smaak zijn.

De Vierbannen, Weg van de Buitenlandse Pers 3, Ouwerkerk.

het bord liggen. Daar komt bij dat het qua weer een raar jaar is: het seizoen loopt een maand achter. „De tuinbonen heb ik in februari gezaaid, maar kon ik pas in juli oogsten.”

Tot voor kort werkte Dieneke, naast haar arbeid op het land, met zeer moeilijk opvoedbare kinderen, maar sinds dit jaar is ze full-time boerin. „Alleen boer ik op vierkante meters in plaats van op hectares, dat is het grote verschil.”

Dieneke heeft één hectare voor haar biologisch geteelde bloemen, kruiden en planten. Hoe groot de vraag ook is, ze doet niet aan uitbreiding, maar aan 'inbreiding'. „Ik word steeds specialistischer. Zo heb ik zes soorten tuinbonen en ook kapucijners. Die lijken misschien gewoon, maar het gaat erom ze op de juiste manier en tijdstip te oogsten. De mijne zijn zo klein, die kun je rauw eten. Kapucijners uit de supermarkt zijn drie keer zo groot en minder smaakvol. Maar die wegen meer, dus...”

Dieneke werkt zeven dagen per



‘Ik pluk zoveel mogelijk in eigen tuin. Er is niks lekkerder dan wat je zelf uit de grond haalt en dan hup, op je bord.

—Dieneke Klompe

week op het land, van het krieken van de dag tot bedtijd. Het leven draait voor haar om passie en betrokkenheid. „Alles moet wijken voor dit,” zegt ze, terwijl ze in een bloedhete tunnelkas haar tomatenplantjes aan de onderkant snoeit. „Mijn lijf is zo sterk als een paard, maar ik zorg er ook goed voor. Ik pluk zoveel mogelijk in eigen tuin. Er is niks lekkerder dan wat je zelf uit de grond haalt en dan hup, op je bord. En dan geen geleuter erbij. Gewoon kropsla met eetbare bloemen, een uitje, wat olijven en mijn eigen aardappelen. Tomatensaus gaat de diepvries in voor bij een pasta of als soepje. Of ik maak er luguber lekkere chutney van.”

Rariteitenkabinet

Haar werkwijze is als volgt: met zaden die ze in binnen- en buitenland vindt, probeert ze uit te visen wat voor smaak een bloem of kruid heeft en hoe iets groeit. Daarna is het een nieuwe vondst, gaat het naar haar rariteitenkabinet of komt haar nieuwe spruit op

de composthoop. „Het duurt, schat ik, drie, vier jaar tot ik er koks mee blij kan maken.” Het voordeel is dat de lichte kleigrond van Zonnemaire, met z'n oerdegelijke aardappel-, maïs- en bietenvelden, heel geschikt is voor de teelt van haar bijzondere groenten, kruiden en bloemen. „Het mooie van mijn werk is ook: het is elke dag anders. Ik lever tot en met november aan de restaurants. In de winter ben ik als een mol en lig ik te lezen. In februari begin ik weer met 'mijn fanfare voor de zintuigen'”

Ze wil niet anders: „Ik heb hiervan gedroomd, al had ik niet kunnen bedenken dat ik zoveel koks als klant zou hebben. Het leuke is dat ze allemaal hun eigen keuzes maken. Sommigen zeggen: 'Doe maar'. Anderen nemen bloemetjes per stuk af. Het zijn heel speciale mensen. Ik herken die gedrevenheid. De gekte soms ook.” ■

**Voor rondleidingen (uitsluitend op afspraak):
bijzonderegroenten.nl**