

'De gouden ballen
uit West-Friesland'



Opperdoes

Pieper ★★ met twee sterren

De Opperdoezer Ronde is het goud uit Noorderlandse bodem. Niet alleen door de gele kleur, maar ook wat smaak betreft krijgt de bijzondere aardappel de hoogste waardering. Geen wonder dat tweesterrenkok Onno Kokmeijer, geboren en getogen in Opperdoes, deze pieper met liefde op de menukaart zet.

Productie: Sybille Kroon, fotografie: Duco de Vries en Laurence Denderfield

‘Dit aardappeltje vraagt om een ambachtelijke aanpak’

Fotobijschriften: lorem ipsum dolor sit amed ad
minim veniam dolorosem.



Je kunt er niet omheen: Opperdoes is hét aardappeldorp van West-Friesland. De akkers rond het lieflijke dorpje staan vanaf april vol met het groene loof waaronder het goud zich langzaam maar zeker ontwikkelt. Ongeveer dertig telers verbouwen hier hun pootgoed op de zavelrijke grond die de Opperdoezer Ronde zo'n typerende smaak geeft. Praktisch iedereen uit het dorp, jong en oud, is op de een of andere manier met de aardappel verbonden. Ook Onno Kokmeijer (Opperdoes, 1973) zat van kindsbeen af tussen de piepers. De chef-kok van Ciel Bleu, het tweesterrenrestaurant van Hotel Okura in Amsterdam, klopte als tienjarige bij een van de Opperdoezer aardappelboeren aan met de vraag of hij voor hem mocht werken. 'Als je eenmaal voor een teler gaat werken, is het een ongeschreven afspraak dat je je hele jeugd trouw blijft aan die ene boer', legt Onno uit. En dus werkte hij, samen met zijn broer, tijdens zijn tienerjaren bij een en dezelfde teler. Aardappelrooien is zwaar werk, jongens en meisjes van tien, elf jaar kunnen dat nog niet aan. Onno begon daarom in

de bloembollen. 'Na twee of drie jaar bollen rapen en pellen mocht ik eindelijk het aardappelveld op'.

Heel voorzichtig rooien

Het zijn lange dagen die de jongen tijdens de oogsttijd – drie weken in de zomervakantie – op de velden met de Opperdoezer Ronde maakt. De aardappelen worden vanwege de kwetsbare, dunne schil met de hand geroid, een tijdrovend karwei. Maar passend bij het ambachtelijke kwaliteitsniveau dat deze aardappel voorstaat. De rondjes laten zich gelukkig wel gemakkelijk uit de grond halen. Dat komt ook door de samenstelling van de zavelgrond: heel fijn zand en zeeklei. Ze komen meestal redelijk schoon tevoorschijn. Tijdens het rooien worden alle piepers op formaat – kriel, midden en groot – gesorteerd. De oogst wordt in kisten verzameld en dezelfde dag nog naar de veiling in Zwaag gebracht. De lege kisten gaan bij thuiskomst weer terug op het veld. Met nog wat andere klusjes zoals bloembollen sorteren wordt de werkdag afgesloten.

Opperdoes



'Elke ochtend stond ik om vijf uur 's ochtends op het veld en was 's avonds om half zeven, zeven uur weer thuis. Het waren lange dagen, maar ik vond het absoluut niet erg: ik verdiende vier gulden per kist. Goud geld voor een jonge jongen.' Pas nadat de Opperdoezer Ronde-oogst gereed was, ging het gezin Kokmeijer met vakantie. Alles werd zonder problemen afgestemd op de aardappel.

Aardappel als verjaardagscadeau

De 'Ronde' heeft de BOB-status. Dat houdt onder meer in dat de pieper alleen in een afgebakend gebied verbouwd mag worden, in een cirkel van min of meer één kilometer rond Opperdoes. De Beschermde Oorsprong Benaming is een Europese verordening die streekproducten beschermt tegen namaak. Aan die status hangen strenge eisen. Een select en exclusief aardappeltje dus. Dat is het nog steeds, maar het culinaire rondje was vroeger echt veel geld waard, weet Onno nog. De eerste aardappelen van de volle grond werden toen nog soms wel voor

zestien gulden per kilo verkocht. 'Mensen kwamen van heinde en verre om de Opperdoezer Ronde te kopen, kofferbakken vol gingen mee terug naar huis. Wij namen ook vaak een zak aardappelen mee als we op verjaardagsvisite gingen. Het was echt een cadeautje.' In die tijd mochten de piepers nog zo van het veld aan straat verkocht worden. Nu is er de veilingplicht: de oogst moet bij een veilinghuis worden aangeboden en dat regelt de verkoop en bepaalt de prijs. En die is een stuk lager dan voorheen. Tegenwoordig mogen slechts een paar boeren de aardappelen aan huis verkopen, het overgrote deel wordt gedistribueerd over het land, bij supermarkten en groenteboeren.

Ontluikende liefde

Niet alleen op het aardappelveld, ook in de keuken was de jonge Onno vaak te vinden. Grote inspiratiebron? Zijn vader. 'Hij kookte altijd voor ons en 's zondags was het altijd uitgebreid ontbijten met het hele gezin en 's avonds een twee- of driegangendiner. Ik wilde hem daar graag bij helpen.

WAAR TE KOOP?

De Opperdoezer Ronde is een vroege aardappel maar zeker geen massaproduct en dus niet overal te koop. Het is misschien even zoeken, wellicht zijn ze te vinden bij de groentespecialzaak of grote supermarkt bij u in de buurt. U kunt de aardappelen ook telefonisch of per mail bij Hero Stam bestellen. Ze komen dan per post naar u toe. U mag ook altijd langskomen bij Power to the Pieper, het bedrijf van Stam in Opperdoes. En als u dan toch in Opperdoes bent: kijk eens even rond in dit mooie dorpje, dat vanwege de watertjes met bruggetjes ook wel Klein-Giethoorn wordt genoemd.

Power to the Pieper - Hero Stam

Almereweg 16

1674 PS Opperdoes

Tel. 06 54921827

info@opperdoezerrondetoko.nl



Fotobijschriften: lorem
ipsum dolor sit amed ad
minim veniam
dolorosem.



Thuis is bij mij de liefde voor koken ontstaan.' Omdat zijn ouders allebei werkten, waren Onno en zijn broer door de week vaak op elkaar aangewezen. En dus deed hij de boodschappen en bereidde het avondeten alvast voor.

'Dat vond ik toen al erg leuk om te doen. Ik schildte de aardappelen, maakte de gehaktballen, waste de bloemkool en zette alles klaar. Koken en braden mocht ik nog niet, ik mocht alleen aan de magnetron komen'. En uiteraard stond de Opperdoezer Ronde heel vaak op het menu. Niet verwonderlijk dat Onno koos voor een culinaire opleiding. Eerst nog brood en banket – zijn vader was ooit banketbakker – maar al snel maakte hij de switch naar het koksvak. Zijn eerste baan was in De Twee Schoutjes, een restaurant in Medemblik. Daarna volgden nog diverse restaurants, waaronder het sterrenrestaurant Merlet in Schoorl. 'Van chef-kok Alan Pierson heb ik daar toen heel veel geleerd. Hij heeft me gebracht waar ik nu ben, zonder hem was ik niet zover gekomen.'

Culinaire delicatessen

En dat hij ver is gekomen, blijkt wel uit het feit dat hij sinds 2003 chef-kok is van het tweesterrenrestaurant Ciel Bleu, bovenin het luxueuze Hotel Okura in Amsterdam. Ook draagt hij sinds 2008 de prestigieuze titel Meesterkok en is hij voorzitter van het Gilde van Meesterkoks. De Opperdoezer chef-kok verloochent zijn roots echter niet, sterker nog: Kokmeijer presenteert de Opperdoezer Ronde in het seizoen op de menukaart van Ciel Bleu: 'Het is een heerlijke, bijzondere en culinaire aardappel die volgens mij een plaats op de Europese kaart verdient. Niet te vergelijken met welke aardappel dan ook. Bijzonder van smaak met een vriendelijk bittertje en met een mooie goudgele kleur. Het zijn de gouden ballen uit West-Friesland. Gekookt in de schil en geserveerd met wat gesmolten boter en zeezout is dit al een culinaire delicatessen. Nederland is beroemd om zijn haring, asperges en aardbeien. In dat rijtje hoort ook de Opperdoezer Ronde. Het is een prachtig, uniek exportproduct dat veel meer aandacht verdient dan het nu krijgt.'

KOKEN IN DE SCHIL

De vastkokende en diepogige Opperdoezer Ronde wordt niet geschild, maar gewassen – het beste gaat dat met een schone afwasborstel. Ook de ‘ogen’ mogen niet worden verwijderd, die moeten worden schoongemaakt. Je kunt de aardappelen ook in een teil water zetten en dan met de handen beroeren, net zolang tot ze schoon zijn. Daarna in de pan, helemaal onder water, 10 tot 15 minuten laten koken tot ze gaar zijn. Zo maakt een echte Opperdoezer ‘zijn’ aardappel klaar. En die echte Opperdoezer weet ook hoe ze dan het lekkerst zijn: in vieren snijden, klont (gesmolten) boter erbij en een draai zeezout erover. Het is geen huis-, tuin- en keukenaardappel, dus prakken is uit den boze.

PAN, BBQ OF OVEN

De Opperdoezer Ronde is een veelzijdige delicatesse die heel gemakkelijk te bereiden is. Dit culinaire rondje doet het in de schil ook heel goed in de koekenpan (gekookt en in schijfjes, gebakken in boter), op de barbecue (in zijn geheel in aluminiumfolie gepoft) en in de oven (in vieren gesneden, besprenkeld met olijfolie en zeezout en bestrooid met wat rozemarijn of tijm, uurtje sudderen in de oven). Een gemakkelijke, veelzijdige en lekkere aardappel dus. Ook meesterkok Onno Kokmeijer weet er wel raad mee. Speciaal voor Noorderlandlezers maakte hij een paar bijzondere gerechten met de Opperdoezer Ronde.



Mmmm, lekker!
Opperdoezer-ronde
recepten van chefkok
Onno Kokmeijer!
Zie pagina xx-xx

Écht bijzonder

Ook andere chefs van sterrenrestaurants als De Librije in Zwolle en Merlet in Schoorl zijn grote liefhebbers. Diverse chefkoks kopen hun aardappelen in bij teler Hero Stam. Onno komt altijd langs om ze persoonlijk te selecteren. Zeg je Opperdoezer Ronde, dan zeg je Hero Stam (Opperdoes, 1949). Hij is dé ambassadeur van deze aardappel, zo blijkt uit de vele kranten- en tijdschriftknipsels die Stam trots bijhoudt in een ordner en op een prikbord in zijn schuur. Ook was hij al te zien in vele televisieprogramma's. 'Power to the pieper', luidt zijn slogan. Stam heeft een grote kas en vijf hectare grond, waarvan de helft bestemd is voor de Opperdoezer Ronde. Dat de aardappel écht bijzonder was, daar kwam Hero Stam achter toen Onno hem jaren geleden vroeg om wat te leveren voor het restaurant: 'Onno heeft me bewust gemaakt wat voor kwaliteitsproduct de Opperdoezer Ronde eigenlijk is. Sindsdien ben ik hofleverancier van diverse restaurants en doe ik van alles om de aardappel te promoten en de kwaliteit te behouden. Maar ik ben natuur-

lijk niet de enige aardappelboer hier die er zo over denkt. Er zijn veel collega-telers die net zo ambachtelijk werken als ik.' Hero is bijzonder zuinig op de aardappel. Alles wordt met de hand gerooid. 'Dit aardappeltje vraagt om een ambachtelijke aanpak. Met de hand rooien is veel beter dan machinaal. Ook moeten de Opperdoezers precies op tijd gerooid worden, niet te vroeg en niet te laat. Groen rooien, oftewel: het loof moet nog in volle bloei zijn. Dan zijn de aardappeltjes nog klein, maar wel op z'n lekkerst. Schaalvergroting, machinaal en later rooien verpest de kwaliteit van de rondjes. De Opperdoezer Ronde is geen huis-, tuin- en keukenaardappel, maar een exclusief kwaliteitsproduct. Dat wil ik graag zou houden.' ●

Meer informatie over de Opperdoezer Ronde met recepten:

www.opperdoezerronde.nl

www.opperdoezerrondetoko.nl

Lekkere streekgerechten uit West-Friesland, van meesterkok Onno Kokmeijer:

www.westfriesetafel.nl

OPPERDOEZER FEESTJE

Onno Kokmeijer en Hero Stam zijn – elk op hun eigen wijze – de drijvende kracht achter de promotie van de 'rondjes'. Elk jaar in juni wordt er een culinair evenement rondom de Opperdoezer Ronde georganiseerd. Allerlei chef-koks laten dan zien wat zij met de plaatselijke aardappel doen. Daarnaast vindt half mei op het terrein van Hero Stam een groot Oogstfeest plaats.

FEEST MEE!

Het Opperdoezer Ronde Oogstfeest vindt plaats op maandag 13 en dinsdag 14 mei 2013. Entree: ± €45 per persoon. Noorderland mag 2x2 kaarten weggeven. Wilt u meefeesten en kans maken op een van de gratis kaartensetjes? Stuur dan voor 3 mei 2013 een aardappelkaart onder vermelding van Opperdoezer Ronde naar: Redactie Noorderland, Postbus 394, 8901 BD Leeuwarden. Mailen kan ook: redactie@noorderland.nl. De meest originele inzendingen worden beloond!