

**Het is een topper onder de superfoods:
de blauwe bes. Laat die nou nog van dichtbij
komen ook: uit Noord-Limburg.
Toeristen plukken er de vruchten van.**

Tekst: Florien van Rees **Foto's:** Koen Verheijden, Florien van Rees



Arme grond, rijke oogst →



Alles wat drassig is, heet hier Peel. Joke Steeghs, gids van Staatsbosbeheer die op aanvraag wandelingen begeleidt, weet geen ander antwoord op de vraag waar het woord 'peel' vandaan komt. Grote Peel, Deurnsche Peel, Mariapeel: het zijn hoogveen-gebieden die door het afgraven van turf moerassig zijn geworden, met poelen vol amfibieën, vogelrijke plassen met overscherende libellen, velden met heide en geiten die het pijpenstrootje begrazen. Kwetsbaar natuurgebied waarvan Staatsbosbeheer hoopt dat het veenmos zich opnieuw als een deken over de grond zal verspreiden en ooit weer meters dik veen zal zijn. Met haar wandelstok wijst Joke naar bijna zwart water met daarop wat drijvend groen. „Veenmos. Het groeit maar een millimeter per jaar. Het gaat dus eeuwen duren tot het weer zo dik is als voor de turfsterkerij. Het natuurbeleid in de Peel is er al jaren op gericht het veen te laten terugkeren.”



De wind ruist door de manshoge adelaarsvaren, een veelheid aan vlinders fladdert rond, overal klinken vogels.

En toen was daar ineens die rottige exoot, zo'n organisme dat hier niks te zoeken heeft, maar zich gedraagt als heer en meester en een bedreiging vormt voor oorspronkelijke begroeiing. Hier, in de Mariapeel, is dat de blauwe bes, de *Vaccinium corymbosum*, niet te verwarren met de bosbes. Joke wijst naar struweel in de verte, dicht struikgewas van zo'n 2 meter hoog. De bessenstruiken verbruiken veel water, hun afgevallen bladeren verteren langzaam, wat andere planten belemmert in hun groei,

en ze woekeren. Joke: „De blauwe bes gedijt op deze arme, zure grond. Als je de struik zijn gang laat gaan, verdringt-ie de rest en hou je hier alleen bessen over.”

Tussen de struiken scharrelen mensen met emmertjes en tasjes. Wildplukkers. Het is misschien het laatste jaar dat ze gratis hun fruit uit de vrije natuur kunnen halen, want Staatsbosbeheer is vorig jaar begonnen met het verwijderen van het uitdijende gewas.

Vrijwillig

Wie wil kan in de Mariapeel op pad met natuurgids Joke Steeghs.



Bomvol antioxidanten

Een andere naam voor de blauwe bes is Amerikaanse trosbosbes.

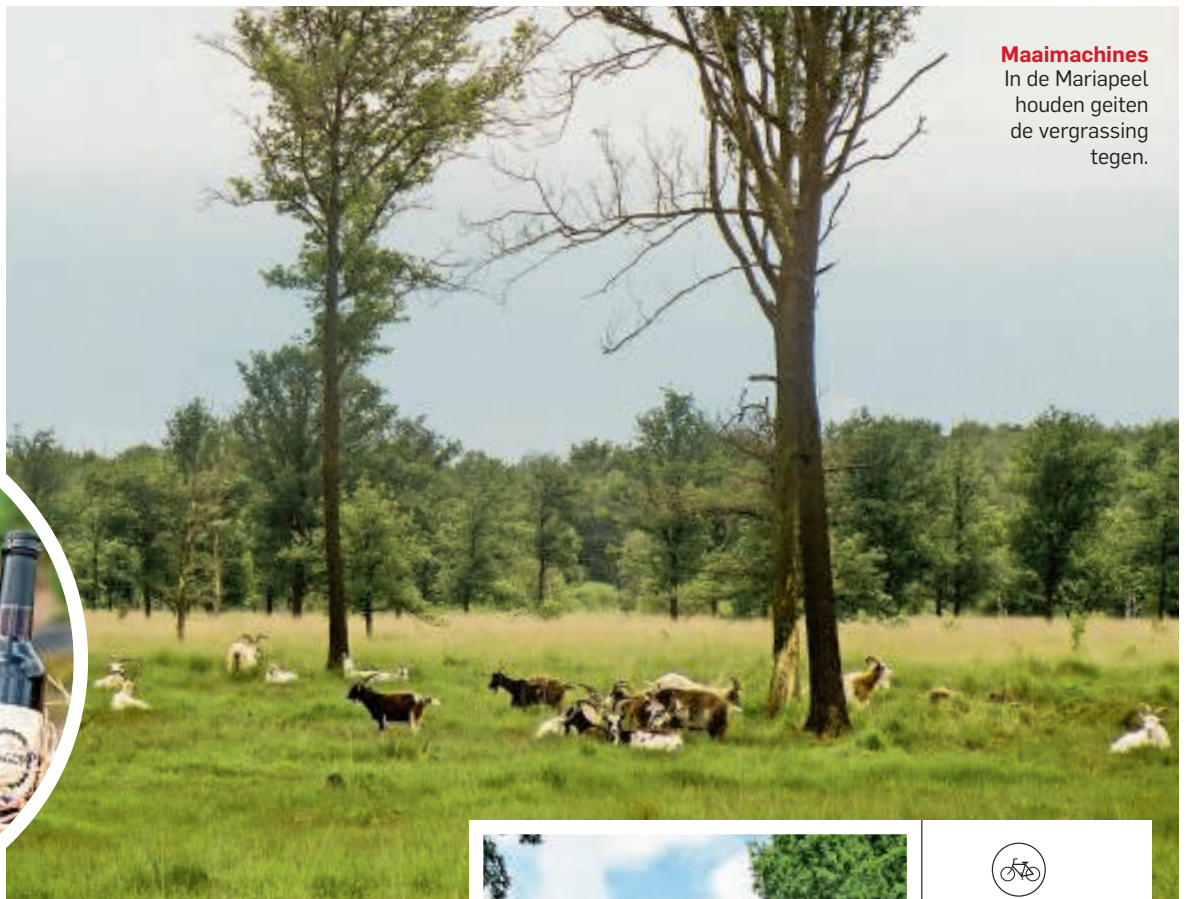
De 'ellende' vindt z'n oorsprong in de jaren 50. Ene meneer Van Wel, plantenkweker en handelaar in alles wat los en vast zat, stuitte tijdens een van zijn reizen door de Verenigde Staten op de in Nederland nog onbekende blauwe bes. De avonturier liet een paar struiken naar zijn huis komen, in het Noord-Limburgse Peeldorp America. Daar bleken ze het prima naar hun

Door de flavanoiden in de bessen worden in bepaalde hersengebieden nieuwe zenuwcellen aangemaakt

zin te hebben en de oogst vond gretig aftrek. Vogels zorgden vervolgens voor de ongewenste verspreiding van het gewas in de natuur.

Boomkweker en plaatsgenoot Flipse volgde Van Wels voorbeeld en begon in 1963 met de aanleg van de tweede blauwebessenkwekerij van Nederland. Het bleek een goudmijn, en het gewas verspreidde zich als een olievlek over Noord-Limburg. Flipse verkocht zijn land in 1997 aan de burens, de familie Faessen. Die bouwde het uit tot kwekerij van 42 hectare en noemde het Blauwebessenland. In de zomermaanden dragen zeventig soorten bessen miljoenen kilo's vruchten.

Supergezond fruit is het. Ware antioxidantenbommetjes, en doordat ze rijk zijn aan flavanoiden meldt de wetenschap dat er nieuwe zenuwcellen mee worden aangemaakt in be-



Maaimachines
In de Mariapeel houden geiten de vergrassing tegen.

paalde hersengebieden, zoals het geheugen. *Brain food* dus. Razend populair en te koop in kleine plastic bakjes bij de supermarkt. Voor 17 euro per kilo.

In het winkeltje van de kwekerij gaan ze voor 5 euro per kilo over de toonbank. Een dame met Limburgse tongval koopt 2 kilo. „Voor de vlaai”, zegt ze. „O, en doe er maar een fles siroop bij.”

De boerderijwinkel met terras is het domein van Gaby, getrouwd met Tom Faessen, de gespierde zoon van de eigenaar. Op het terras serveert ze glazen blauwebessensap en stukken bessenbavaroistaart. Het gekoelde sap is een friszoete dorstlesser, de taart is simpelweg verrukkelijk.

Ondertussen geeft ze emmertjes mee aan zelfplukkers die terechtkunnen op een stuk van 2 hectare, met negen verschillende bessensrassen, de een wat zuurder, de ander wat zachter. „Ga maar proeven welke je het lekkerst vindt”, tipt Gaby. „Als je klaar bent, gaat de emmer op de weegschaal.” Zelfgeplukt fruit kost 2 euro 50 per kilo.

Zelf vindt ze ze allemaal lekker, maar man Tom heeft een duidelijke favoriet. „De liberty. Die heeft een perfecte verhouding van zoet en

‘De liberty heeft een perfecte verhouding van zoet en zuur’, zegt Tom. Wie ’m wil proeven, moet nog even geduld hebben



zuur”, zegt hij. Wie ’m wil proeven, moet nog even geduld hebben; de liberty is pas in augustus rijp.

Vanaf de campings en bungalowparken komt flink wat volk af op dat zelfplukken. Ook steeds meer jonge randstedelingen die zich op superfoods hebben gestort, vinden hun weg naar het plukterrein. Boven hun hoofd wappert een grote plastic roofvogel aan een touwtje in de wind. Hij moet echte vogels afschrikken.

In ongeveer anderhalf uur hebben ze een emmer vol, met zo’n 4 kilo. Tijdens het plukken van het rijpe fruit gaat de hand onwillekeurig keer op keer naar de mond. De Poolse →



UIT & THUIS

De eerste blauwe bessen zijn begin juli rijp, de laatste half september. Broekhuizen is een geschikte uitvalsbasis voor de Blauwe Bessenroute. Fietsen zijn te huur in het naburige Lottum en Broekhuizenvorst. Het dorp ligt aan de Maas en heeft een goed hotel, het Maashotel. Twaalf ruime kamers aan de rivier, vanaf €79 per nacht. Ook leuk is een bezoek aan het proeflokaal van brouwerij Hertog Jan, aan de overkant van het water. Het pontje vaart continu. Een voetganger betaalt 30 cent. Let op met al die lekkere biertjes en dat eten in het gezellige café: de laatste pont gaat om 20 uur. Op liefdevoorlimburg.nl staat meer informatie over de beschreven route en adressen.

Traktatie
Tom en Gaby
Faessen
serveren
huisgemaakte
lekkernijen op
het terras bij
hun plantage.



beroepsplukkers verderop halen tussen de 8 en 10 kilo per uur, maar dat mag de pret niet drukken. „Ik vries de boel in en dan kan ik maanden vooruit”, zegt een vrouw met Rotterdamse tongval.

Hoe groot de omvang van de teelt inmiddels is geworden, wordt zichtbaar op de Blauwe Bessenroute, een fietstocht van 35 kilometer. Getuige de markeringen kruist de route hier en

‘De vele kinderhandjes die in Noord-Limburg beschikbaar waren, kwamen goed van pas bij de arbeidsintensieve teelt’

daar de Aspergeroute, de andere regionale topper. Maar het aspergeseizoen is al voorbij, wat rest zijn bedden met planten die metershoog zijn doorgesloten.

Niet alleen voert het pad langs uitgestrekte bessenplantages („*You want to help?*” roept een buitenlandse plukker vanuit een veld), maar ook langs tientallen boomkwekerijen en rozentelers. „Noord-Limburg is van oudsher een gebied van armoede en grote gezinnen”, vertelt Jos Boots, een van de vele vrijwilligers die bezoekers rondleiden in museum De Locht. Het ligt aan de fietsroute. „Op de arme grond is

de afgelopen decennia een enorme rijkdom aan tuinbouw ontstaan. Heel belangrijk voor de regionale economie. Asperges, champignons, rozen, bomen en sinds de jaren 60 blauwe bessen. Arbeidsintensieve teelt waarbij al die kinderhandjes goed van pas kwamen.”

Het streekboerderijmuseum wordt geleid, beheerd en gerund door meer dan tweehonderd vrijwilligers. Met recht zijn ze trots: hun stijlkamers, demonstraties van oude ambachten, proeftuinen, informatiecentrum en wisselende landbouwexposities trekken elk jaar zo’n 30.000 bezoekers. In De Locht is de afgelopen jaren 250 miljoen euro geïnvesteerd.

Aan de andere kant van de weg experimenteren de jonge, enthousiaste ondernemers van campingcafé Het Engelke nog met de menukaart. Op deze dag serveren ze een salade met noten, geitenkaas, spek, bessengelei en blauwe bessen.

Op zo’n rijke lunch is het goed fietsen. Verder dus, van Melderslo, door het met rozen overlade Lottum en langs de verscholen klassieke theetuin De Roode Vennen, naar de volgende blauwebessenstop: Blue Berrie Hill, een theehuis tussen de plantages. In de winkel overlegt het meisje achter de toonbank met een klant die een cadeau komt kopen voor een vriendin. Dressing, likeur, sap en een pot jam, worden het. Natuurlijk allemaal eigen teelt. In krakend, transparant folie met een strik erom zien de potten en flessen er feestelijk uit.

Voor ze de fietstocht hervat, lurkt een dame op het terras aan een smoothie. Van blauwe bessen. ■