

DE OMWEG

Zot van zaad

Dat soort winkels, kunnen we daar ook geen WWF voor oprichten?

We gaan niet op reis om tomaten te observeren, en betalen geen ticket om een zeldzame courgette in het echt te zien. Er bestaat een website waarop je kunt checken of er een dier sterft in de film (Does the dog die?), maar het interesseert niemand wat er met de erwten gebeurt.

Dus nee: we hechten ons niet aan groenten, we liggen niet wakker van hun lot, we kunnen ook niet overal van wakker liggen. En toch zijn veel variëteiten met uitsterven bedreigd. Supermarkten verkiezen groenten met voorspelbare eigenschappen en grote zaadbedrijven hebben intussen zoveel macht dat ze de traditionele veredelaars dreigen dood te knijpen. Resistente, lekkere, streekgebonden soorten, die ooit door noeste tuinders zijn ontwikkeld, zijn aan het verdwijnen.

Voor wie die rijkdom liever niet verloren ziet gaan, is er Vreeken's Zaden in Dordrecht: een plek waar je zaad, zaad en nog eens zaad kunt kopen. Heren der ligt er in het charmante winkeltje ook een boek, een poster of een vogelfluitje, maar dat is alleen om de partners die zijn meegekomen zo lang

mogelijk in stilte bezig te houden: hier kom je als zadengek dromen van wat de moestuin straks, of volgend jaar, kan brengen. Het heilig boontje, bijvoorbeeld, de ronde witte roodkop of een pakket vergeten groenten uit Dordrecht, zoals Limburgse gele van Mollenstaart. O, die namen alleen al.

De zaak werd in 1926 opgericht door Kees Vreeken, die samen met zijn zoon Wim een enthousiast veredelaar was: ze zouden onder meer de prelude-stamslaboon in het leven roepen, en rode spruitjes, het gevolg van een weddenschap. Ton Vreeken, de derde generatie in de winkel, is vooral een verzamelaar, die zowel streekgebonden als exotische zaden aanbiedt, en nog wat ongewone plantjes en knollen. Denk: Andesknolletjes, een collectie zoete aardappel, suikerriet, loquatfruit, zelfs enkele planten met hallucinogene werking.

Je kunt dat allemaal ook via de webshop bestellen, maar – ik druk me zacht uit – die werkt niet altijd even snel. Als je in het hoogseizoen bestelt, kun je wachten tot je zelf wortel schiet, en de telefoon nemen ze niet meer op: geen tijd. Maar in die winkel! Het aanbod is gi-gan-tisch, Ton Vreeken is een wandelende encyclopedie, en het personeel maakt zoveel tijd als je maar wil. Een oude man heeft een lijstje meegekregen van zijn vrouw. Hij zoekt ijssla, maar er zijn meerdere soorten, en nu weet hij niet wat te kiezen. 'Dan loop ik toch even met u mee', zegt het meisje aan de kassa, en ze helpt hem met eindeloos geduld op weg. Dat soort winkels, kunnen we daar ook geen WWF voor oprichten?

Overigens, als u toch in Dordrecht bent, zou het zonde zijn Villa Augustus over te slaan. De oude watertoren is in 2007 omgebouwd tot een hotel met een indrukwekkende moestuin, waarin je vrij mag wandelen. In de brasserie kun je daarna bijvoorbeeld huisgebakken zuurdesembrood eten met geroosterde tomaten, aubergines en sla uit de moestuin, en nog eens uitroepen hoe hemels pure ingrediënten smaken. Ik ben alleen vergeten te vragen van welk ras die tomaten waren.

KAAT SCHAUBROECK

