

## Ton Vreeken



### Wie? Ton Vreeken

**Heldendaad?** Is eigenaar van [Vreeken's Zaden](#) - een 'Instituut' onder (moes)tuiniers - en heeft in die hoedanigheid een indrukwekkende collectie zaden opgebouwd van zaadvaste (oude) rassen. Vreeken is een familiebedrijf dat sinds 1926 gespecialiseerd is in zaden. Ging het in de beginperiode vooral om het ontwikkelen van ziekteresistente rassen met een hoge opbrengst, met de komst van Ton in de zaak veranderde de koers. Hoge opbrengst stond bij hem niet voorop, goede smaak des te meer. Nieuwsgierigheid, bevoegenheid, kennis (van historie van) gewassen hebben er voor gezorgd dat Vreeken's Zaden inmiddels een duizelingwekkend aanbod heeft met een fanfollowing van Noordoost-Groningen tot Poperinge (het zuidelijkste puntje van Vlaams België). Heirloom tomatenrassen, courgettes in alle kleuren en vormen, pepers van mild tot roodgloeiend, 137 verschillende soorten bonen en 27 soorten meloenen: Ton heeft ze. Bescheiden als hij is, lees je slechts in heel kleine lettertjes op de site dat het hier gaat om een van de grootste collecties groentezaden ter wereld. En dan heeft Vreeken's Zaden ook nog bloemzaden, bloembollen en knollen en plantjes.

**Waar?** Vreeken's Zaden zit in een heel mooi, oud pand in Dordrecht. Daar kun je natuurlijk naartoe gaan om je te vergapen aan die collectie, maar de meeste handel van Vreeken's Zaden geschiedt via het internet. Ton zag met de komst van internet in Nederland direct de mogelijkheden van de digitale snelweg en had destijds een van de allereerste webwinkeltjes. Aandoenlijk simpel was dat, lacht hij nu. Maar hij was zijn tijd wel ver vooruit.

**Wat haalt ZTRDG bij Vreeken's Zaden?** ZTRDG voelt zich in de webshop van Ton als een kind in een snoepwinkel. Chocoladepepers zagen we. En spierwitte Libanese courgettes. Maar ook kleine, knalrode aubergines die sprekend op tomaten lijken. En tomaten die 'kanibaaltomaat' heten. Cactuskomkommers, witte maïs, regenboogsnijbiet en allerlei mixpakketten met vergeten groenten, kruiden en slasoorten. Aanrader van Ton zelf: de saladini-mix van pittige wintersalade met o.a. mizuna, mibuna, paksoi Shanghai, rode amsoi, Thaise sla en tatsoi. Als je die nu in potten zaait, pluk je tot ver in de winter pittige sla.

**En waar rijdt Ton voor om?** Ton gaat graag naar de markt in Dordrecht, waar ze in het biologische deel een aantal prima groentekramen hebben. En hij verheugt zich op de CuliMarkt, die op 6 september in Dordrecht van start gaat, waar je terecht kan voor (wilde) paddenstoelen, biologische kazen, charcuterie, lekker desembrood en wijnen.