



Over de vloer bij...

... de radijsteler in Oude-Tonge op Goeree-Overflakkee. Een familiebedrijf pur sang, waar alles draait om de pittige snoepgroente.



Ad Coolbergen:
'De grond is heilig voor ons. De voedingsstoffen die erin zitten komen immers terecht in onze radijzen.'



De gele linten vangen vliegen en andere insecten.

Ruim 14 hectare kassen vol radijzen, zover het oog reikt. Dat had de toen 22-jarige Jan Coolbergen niet kunnen vermoeden, toen hij in 1963 zijn glastuinbedrijf begon op het Zuid-Hollandse eiland Goeree-Overflakkee. Trots laat hij een krantenartikel zien, waarin we lezen over zijn stoere initiatief. In zijn 3000 m² aan kassen – voor die tijd nogal modern en groots opgezet – verbouwde hij van alles. Van sla en tomaten tot ... radijs. Dat zijn bedrijf is uitgegroeid tot een enorm succes, is ook te danken aan zijn ondernemende zonen Ad en Willem-Jan, die het in de jaren negentig overnamen. Hij geeft het woord aan Ad: ‘Sinds 2000 leveren we al aan Albert Heijn. Voor beide partijen is het fijn, zo’n langdurige, betrokken relatie. Alle radijzen die je daar ziet, zijn van ons!’



Verfijnd werk

Nadat de ambitieuze broers besloten zich helemaal te richten op de radijs, ging het hard met het bedrijf. De oogst van de rode, pittige groente gaat het hele jaar door. Een radijs is 's zomers in 3 weken volgroeid, 's winters in 12 weken. Er is dan ook continu werk aan de winkel. De Coolbergens hebben 15 mensen in vaste dienst, voornamelijk dames, en in de drukste oogstperiode komen daar nog zo'n 10 seizoensarbeiders bij. ‘Ons personeel is een mix van mensen: we hebben veel mensen uit aangrenzende dorpen, maar ook Poolse en Turkse mensen in dienst.’ De dames staan gemoedelijk met elkaar te kletsen terwijl ze de bosjes radijzen geroutineerd door hun handen laten gaan. Uiteraard met schort voor en haarnetje op: ‘Het is heel verfijnd werk, deze vrouwen zijn daar supergoed in. Daarnaast bedienen ze ook de machines en de vorkheftrucks.’

Duurzaam

Het bijzondere van radijzen is: er wordt elke dag gezaaid, elke dag geoogst. In de 17 kasafdelingen kun je dus elk stadium radijzen vinden. Vragen al die kassen niet veel energie? Ad: ‘Nee, hoor. Radijzen hebben een lage temperatuurbehoefte. We hebben geluk met de zachte winters en hoeven nauwelijks bij te stoken. Voor mij geen Elfstedentocht, haha! Om ze te beschermen tegen de zomerse hitte bestrijken we in mei de kassen met een laag kalk. Die wordt er in de herfst weer afgehaald.’ En al die radijzen moeten



Jan Coolbergen zit nog elke dag op de trekker om de grond te frezen.



OVER DE VLOER BIJ

‘Radijzen smaken 's zomers scherper, door de hitte van de zon maken ze meer mosterdolie aan. 's Winters zijn radijzen een stuk milder’



worden gewassen. Hoe milieuvriendelijk gebeurt dat? 'We recyclen het water. En die dikke gele linten vangen de ongenode gasten: vliegen en andere insecten. Dat scheelt weer bestrijdingsmiddel.'

Smaken verschillen

De ene radijs smaakt scherper dan de andere. 'Ja, dat hangt af van het seizoen. In de winter zijn radijsen een stuk minder pittig. Hoe meer zon, hoe meer mosterdolie in de schil ontstaat. Bij hoge temperaturen worden ze dus veel scherper. Maar dat verschil maakt het juist leuk! Voor de één kan hij niet scherp genoeg zijn, de ander zegt: niet zó pittig, hoor. Als je die scherpe exemplaren dun snijdt, zijn ze heerlijk door de salade.'

Grenzen verleggen

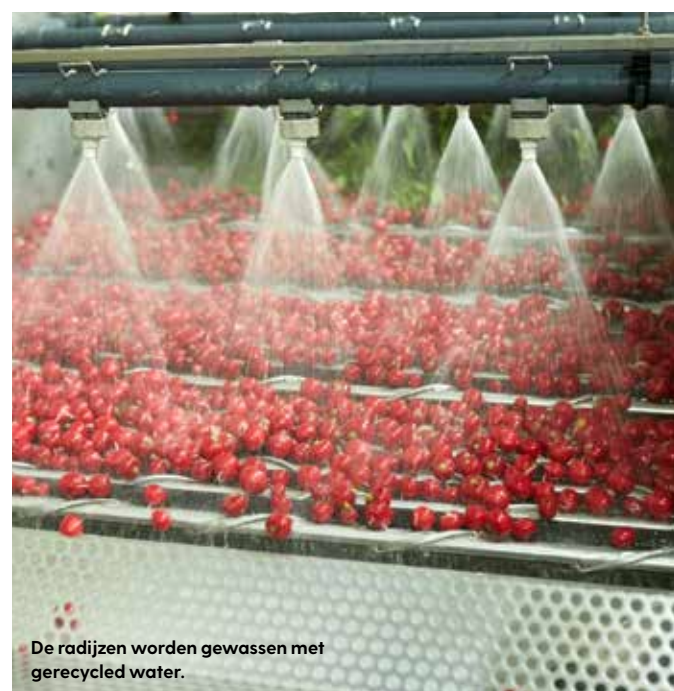
De broers wilden hun grenzen verleggen en kwamen in Italië terecht. Samen met een Nederlandse compagnon bouwden ze in 2002 hun eerste kassen daar. Onder de naam Ortolanda (een samentrekking van orto = moestuin en Olanda = Nederland) bedienen ze nu samen een veel grotere

markt. Willem-Jan runt de zaak in Italië, Ad bewaakt het fort in Nederland. 'Dat gaat altijd door. Ik ben de laatste 20 jaar niet langer dan een week weggeweest. En dan heb ik m'n telefoon altijd aanstaan. We moeten snel inspelen op bestellingen en de groei van de radijsen is heel afhankelijk van het weer. Dus ja, ook op afstand blijf ik aan het werk.'

Inmiddels werkt Ads vrouw Mieke al ruim 10 jaar op kantoor en vanaf eind dit jaar draait neef Melchior (23) ook mee. En Jan Coolbergen, nu 78 jaar? Ad opent een van de gigantische kassen en daar zit zijn vader, op de trekker, klaar om het land te frezen. 'Omdat we elke dag zaaïen, moet de grond elke dag omgewoeld worden en dat is al jarenlang de vaste taak van pa. En hij is voorlopig niet van plan te stoppen.'

RADIJSFAMILIE

In 1963 begon Jan Coolbergen zijn (glas-) tuinbedrijf. In de jaren negentig namen zijn zonen Willem-Jan en Ad het over. Sinds 2000 levert het bedrijf aan Albert Heijn. Sinds 3 jaar werken ze samen met een Limburgse radijsteler in Italië onder de naam Ortolanda.



De radijsen worden gewassen met gerecycled water.



De elastiekjes gaan om de bosjes radijsen.



RADIJSBLADEREN

Niet iedereen weet dat je het blad van radijs kunt eten. Het is een beetje pittig en geeft je salade een bite.



Scan de QR-code met de AH app en open direct het recept. Zet vervolgens eenvoudig de ingrediënten op je boodschappenlijst op ah.nl.

Lauwwarme salade met gebakken radijs

BIJGERECHT 4 PERS. 20 MIN. VEGETARISCH

1 Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster hierin de pijnboompitten 3 min. goudbruin. Laat ze afkoelen op een bord. Snijd het blad van de radijs en was het goed. Gooi eventuele gele blaadjes weg. Maak de radijsjes schoon en halveer ze.

2 Verhit de boter in de koekenpan. Bak de radijs 6 min. op middelhoog vuur goudbruin. Bestrooi met peper en eventueel zout. Rasp de gele schil van de citroen en pers de helft van de vrucht uit. Snijd de bosui in dunne ringetjes. Doe het citroenrasp en -sap in de pan en roer het radijsblad en de bosui erdoor. Haal van het vuur en laat 10 min. afkoelen tot lauwwarm. Laat het mengsel uitlekken in een vergiet en vang het vocht op. Maak een dressing van het radijsvocht, peper en de olijfolie. Meng de radijs en het radijsblad met de bladsla en bestrooi met de pijnboompitten.

- 40 g pijnboompitten
- 2 bossen radijs
- 25 g roomboter
- 1 citroen (schoongeboend)
- 2 bosuitjes
- 2 el olijfolie
- 100 g jonge bladsla met rucola

BEVAT p.p. 250 kcal · 4 g eiwit · 18 g vet, waarvan 5 g verz. · 6 g koolhydraten, waarvan 5 g suikers · 0.1 g zout · 2 g vezels · Prijs p.p. € 1.75



Broodje met radijspesto, Zaanlander kaas en radijsjes in 't zuur

LUNCHGERECHT 4 PERS. 20 MIN. VOORAF TE MAKEN

- 50 g hazelnoten (bakje 95 g)
- 2 bossen radijs
- 4 el appelsiderazijn
- 1 tl basterdsuiker
 - ½ tl zout
- 1 bakje basilicum (15 g)
- 6 plakken Zaanlander oud 48+
- 1 teen knoflook
- 3 el olijfolie extra vierge
- 4 Triomphe broodjes
- staafmixer

1 Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster hierin de hazelnoten 5 min. Laat afkoelen op een bord. Snijd het blad van de radijs en was het goed. Gooi eventuele gele blaadjes weg. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in heel dunne plakjes. Roer de azijn, suiker en het zout in een kom en doe hier de radijsplakjes bij. Roer goed door, zodat alle plakjes bedekt zijn met het azijnmengsel. Laat het 10-15 min. marineren.

2 Doe ondertussen het radijsblad, basilicum, de hazelnoten, 2 plakken van de kaas, de knoflook en de olijfolie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een gladde pesto. Breng op smaak

met peper en eventueel zout. Laat 4 el radijsplakjes uitlekken. Doe de rest van de radijsplakjes in een afsluitbare pot. Snijd de broodjes open en besmeer beide zijden met 1 el pesto, leg er een plak kaas op en verdeel de uitgelekte radijsplakjes er over. **TIP** De plakjes ingemaakte radijs zijn 2 weken houdbaar in een afgesloten pot in de koelkast. Zorg dat ze onder appelsiderazijn staan, giet er eventueel wat meer bij.

BEVAT p.p. 590 kcal · 21 g eiwit · 35 g vet, waarvan 10 g verz. · 45 g koolhydraten, waarvan 4 g suikers · 1,9 g zout · 6 g vezels · Prijs p.p. € 2.40



ZAANLANDER

Al sinds 1919 is Albert Heijn trots op de kazen van Zaanlander. Van grove rasp en flinke flakes tot flinterdun gesneden oude kaas en extra-dikke plakken jong en oud, o zo lekker!