



# WINTERPOSTELEIN WARM WEERZIEN MET EEN OUDE VRIEND

**De feestdagen vormen de ideale periode voor hernieuwde kennismakingen en het aanhalen van bestofte banden. Joris Linssen doet het op Schiphol in het televisieprogramma *Hello Goodbye*: verre familieleden, vrienden of geliefden melden zich weer aan het front. Om de gerechtjes op de kersttafel van een bijzonder tintje te voorzien, trokken wij naar Venlo voor een rendez-vous met een oude smaakmaker: winterpostelein van Marcel en Yvonne Janssen.**

TEKST: JESPER KUIJPERS, FOTOGRAFIE: CHRISTIAN BROUWER

Het fijne van een vriendschap uit het verleden is dat als je elkaar na jaren weer omarmt er weinig veranderd is. Het gevoel is goed en je hebt aan één oogopslag genoeg om te begrijpen wat het eindresultaat moet worden. Winterpostelein is voor veel provinciegenoten een vergeten groente, maar ergens diep van binnen zit bij iedereen een herinnering aan deze smaakmaker. Sommige zien het als onkruid, het staat wereldwijd zelfs in de top 10 van onkruiden, maar echte fijnproevers waarderen het om zijn pure smaak. Marcel en Yvonne Janssen delen een voorliefde voor groene vingers en telen naast veldsla sinds vorig jaar winterpostelein. Met de feestdagen in aantocht vertellen ze alles over deze gezonde groente waar koks kriskras door Limburg steeds enthousiaster over worden. Gaat u met Kerstmis uit eten, kijk dan niet verbaasd op als een groen blaadje u prikkelt tot het nemen van een hap. Tegelijkertijd biedt de maand december de mogelijkheden tot het ontplooiën van nieuwe relaties en liefdes. De groene groente en dochter Femke (3) sluiten vriendschap voor het leven. Smikkelend en smullend van al het lekkers rent de peuter door de kassen. Geen kerststol of -kransje, maar een gezonde snack uit eigen achtertuin. "Eigenlijk heb ik mijn droombaan", zegt Marcel lachend. "Ik kan de hele dag door eten."

## Snack

In de belevingswereld van dochterlief zijn de blaadjes nu het allerbelangrijk-

ste. Even niet spelen in het poppenhuis, maar met de winterjas aan rondrennen in de kassen van papa en mama. Wie de kleuter vol liefde ziet peuzelen, vraagt zich af waar ze zo enthousiast over is. Maar ook Navenant kan een brede glimlach al snel niet meer onderdrukken. Een stengeltje postelein is hooguit tien centimeter groot en bestaat, naast de stengel, uit een klein smaakvol blaadje. De smaak komt dicht in de buurt van sla, maar is wat zachter en subtieler. De oude vriend heeft nog een groot ander voordeel ten opzichte van sla. Waar koning Winter bij veel telers zorgt voor inactiviteit, maken koude temperaturen voor Yvonne en Marcel geen verschil. Winterpostelein maakt zijn naam waar, gure tijden hebben geen vat op het product. "Sinds twee jaar geleden telen we winterpostelein", zegt Marcel terwijl moeder de grootste moeite heeft Femke

tussen de zaadjes uit te houden. "Ons bedrijf heeft twee hoofdmoten: veldsla en het kweken van zaden voor Nunhems. Dat is zo gekomen omdat diegene van wie we het bedrijf overnamen hier al mee bezig was. Die lijn hebben we voortgezet, maar daarnaast zochten we naar iets leuks in de winter." De kleinste telg van de familie, zusje van Joline (14) en Jules (10) had nooit kunnen weten dat 'iets leuks', haar favoriete snack zou worden.

## Romeinen

Waar winterpostelein met Femke een nieuwe vriendschap sloot, raken ook oude bekenden opnieuw vertrouwd met de groente. Door Limburg herontdekkende chefs de frisse smaak en de 'finishing touch' voor een perfecte schotel. Valuas zette het op de kaart, Margo Reuten en



**De groene groente en dochter Femke (3) sluiten vriendschap voor het leven. Smikkelend en smullend van al het lekkers rent de peuter door de kassen.**



Paul Pollux reageerden enthousiast. “Ze kenden het product natuurlijk wel”, weet Yvonne. “Maar zo vers als je het hier krijgt, zijn ze het niet gewend. ‘s Morgens besteld, ‘s middags geoogst: de volgende dag op de keukentafel.” Marcel vult aan: “Ik weet zeker als je onze postelein hebt gehad, je nooit meer anders wil.” Wie regelmatig door het Limburgse landschap struint, kent winterpostelein misschien als een groente die groeit in de berm, tussen de oprittegels of net naast de stoep. Volgens de overlevering komt dit door de Romeinen; zij kauwden op het blad en spuugden het daarna uit. Gevolg: een ‘populatie’ door heel Europa. Echter, zo groen en glanzend als in de kassen van de familie Janssen zie je het bijna nergens; althans niet in Limburg. Alle stengels en blaadjes gaan door de handen van het echtpaar. 24 Uur per dag bij elkaar op de lip, maar daardoor ontstaat een eindresultaat vol liefde. “Vaak vragen mensen waarom winterpostelein zo gezond en lekker is. Als je dit ziet, Marcel knielt en laat zijn hand door een bosje gaan, dan weet je toch genoeg?”

## Geheimen

(Winter)postelein is een eenjarige plant. Dat betekent dat het de levenscyclus binnen 12 maanden heeft voltooid. In de kassen van Marcel en Yvonne, bijna 12.000 vierkante meter, valt de smaakmaker niet direct op. Veldsla voert de boventoon en dat verandert geenszins. “Dat blijft onze belangrijke inkomsten-

bron”, zegt de teler. “Maar we hopen dat we op posteleingebied een stabiele afzet kunnen genereren.” De oude, groene vrienden bezetten een klein gedeelte van de kas, en zijn zo voor een buitenstaander lastig te spotten, maar het instinct van Femke leidt ons er direct naar toe. Het telen van postelein kende in het begin veel geheimen. Factoren als plantafstand, watertoevoer en temperatuur vergden het uiterste van de telers. Anno 2012 zijn de zaken echter onder die knie en is het tijd om te oogsten.

Van juli tot begin september wordt er gezaaid, zo dat er van oktober tot en met maart geoogst kan worden; winterpostelein kan de koude nachten prima verdragen in tegenstelling tot anderen teelten. Het goedje zit boordevol ijzer, magnesium en vitamine C, stoffen waar het menselijk lichaam in deze periode van het jaar naar hunkert. Hoe meer sla er uit de schappen verdwijnt, des te drukker Marcel en Yvonne het hopen te krijgen. Ze doen er alles aan om de groente een hervonden plekje in het collectief geheugen te laten krijgen. Wie salade denkt, moet winterpostelein denken. Zo ver is het nog niet, maar als topchefs je letterlijk en figuurlijk op de kaart zetten, kan het hard gaan. De smullende ambassadeur Femke is wellicht de sterkste reclame boodschap: pure groene marketing.

Mede door Marcel, Yvonne en Femke heeft winterpostelein er een flink pak nieuwe én oude vrienden bij. De groente heeft alle voeten in de aarde om de komende periode nog meer harten te veroveren. Bent u ook op zoek naar een nieuwe culinaire bondgenoot?

Neem dan contact op met het bedrijf uit Venlo. ■

[www.winterpostelein.nl](http://www.winterpostelein.nl)

---

**Hoe meer sla er uit de schappen verdwijnt, des te drukker Marcel en Yvonne het hopen te krijgen.**

---