



De aardappel

knolgewas van wereldformaat



WAGENINGENUR

For quality of life



Het beginpunt van de aardappel



Aardappel als offerande aan de goden

Hoezeer de Inca's hun aardappel in ere hielden, blijkt uit de potten van aardewerk, die ze meenamen in hun graf, als offerande aan de goden. Hier afgebeeld is een kruik waarvan beide buiken een aardappel voorstellen. Op de voorste tuit is een zittende man te zien die iets uit een urpu (kruik) in een hoge beker schenkt. Hij schenkt waarschijnlijk chicha ofte wel mais-bier. Inca-Chimú cultuur, 1500 na Chr. Noord-Peru. Bron: Wereldmuseum, Rotterdam.

In vier eeuwen tijd is de aardappel uitgegroeid van een lokaal voedselgewas tot het op drie na grootste bulkvoedselgewas ter wereld. Nederland is in de laatste eeuw uitgegroeid tot 's werelds grootste exporteur van pootaardappelen. De aardappelteelt en -export liggen diep verankerd in onze landbouwgeschiedenis.

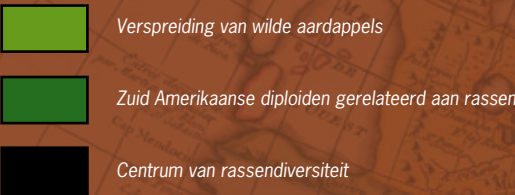
Het beginpunt van de aardappel

Elk cultuurgewas heeft zijn eigen oorsprongsgebied, ook wel genencentrum genoemd. Onze aardappel komt uit de Andes in Zuid Amerika. Er zijn aanwijzingen dat de wilde

aardappel al 13.000 jaar geleden in Chili werd gegeten en men neemt aan dat al zo'n 7000 jaar geleden in de Andes sprake was van aardappelteelt. De vroegste echte vondst, daterend uit 4500 v Chr. betreft aardappelresten afkomstig uit het zuiden van Lima, de hoofdstad van Peru. Misschien zijn het wel de Inca's, de oorspronkelijke bevolking van Peru, die ons nu nog het best laten zien hoe je een belangrijke voedingsbron behandelt. Op kleine bergperceeltjes teelt men al eeuwen lang een mengsel van rassen, deels vanwege de voorkeur voor een gevarieerd menu, deels om teeltrisico's te verkleinen.

De aardappel op reis

Verspreidingsgebied van de wilde aardappel

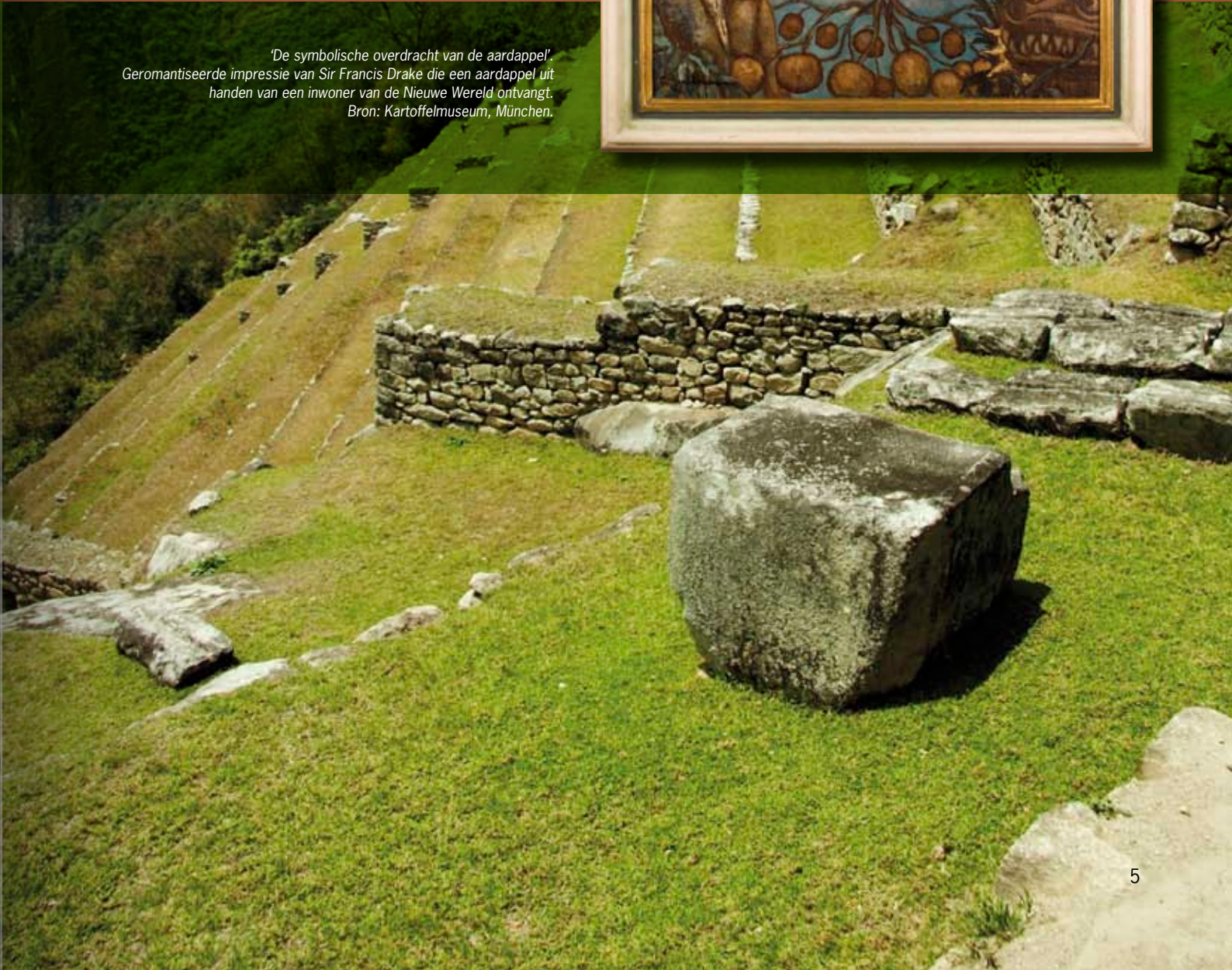
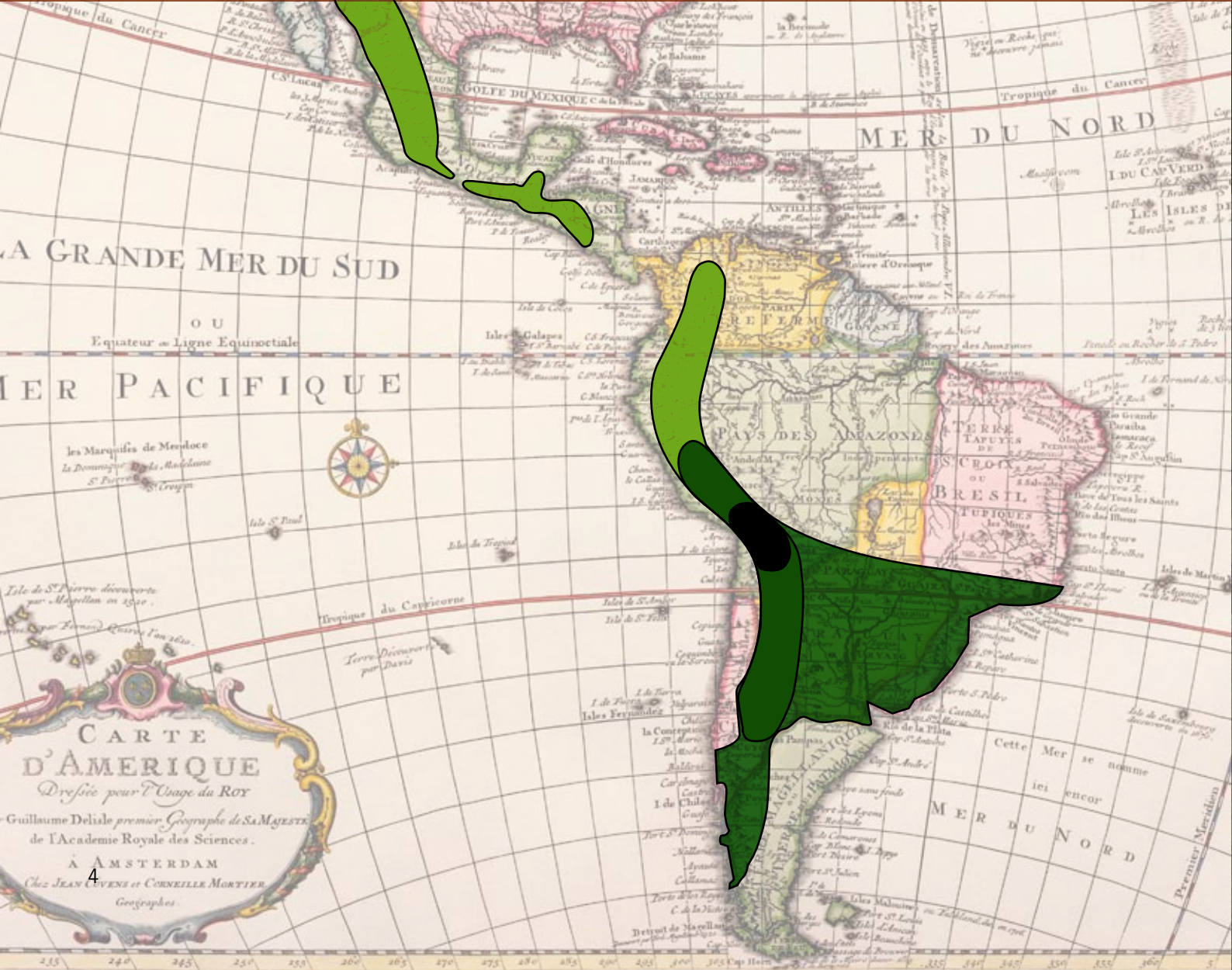


De Spanjaard Pedro de Cieza de León was de eerste Europeaan die de aardappel heeft beschreven. Hij trof de aardappelplant in 1538 aan in de buurt van Pasto in Colombia. In zijn kroniek beschrijft hij de aardappelknol “die na koking inwendig zoo zacht wordt als een bereide kastanje, maar die geen dikkere schil heeft dan een truffel”. Toen de Spanjaarden in het midden van de 16e eeuw het Inca-rijk plunderden, namen ze de geroofde schatten mee naar de Oude Wereld. Zo belandde ook de aardappel ergens rond 1570 in de kloosterhoven en botanische tuinen van Spanje, rondom de havenstad Sevilla. Engelsen die vanuit

Noord Amerika op hun buurt de Spaanse schepen plunderden, zouden verantwoordelijk zijn geweest voor de introductie in Noord- en West-Europa, aan het einde van de 16e eeuw. De overleveringen dichten die eer toe aan de Engelse zeeheld Sir Francis Drake, maar deze lezing wordt betwist. Ondanks de lyrische beschrijving van Cieza de León werd de nieuwe plant door de Europeanen niet onmiddellijk als voedselbron beschouwd, maar uitsluitend als bijzondere tuinplant, zelfs tot ver in de achttiende eeuw.



‘De symbolische overdracht van de aardappel’.
Geromantiseerde impressie van Sir Francis Drake die een aardappel uit handen van een inwoner van de Nieuwe Wereld ontvangt.
Bron: Kartoffelmuseum, München.



Clusius zet de aardappel in Europa wetenschappelijk op de kaart

Omstreeks 1600 verschijnen de eerste beschrijvingen van botanici van de aardappelplant. Het was Gaspard Bauhin die in 1596 de plant zijn Latijnse benaming *Solanum tuberosum* gaf. De vermaarde botanicus Carolus Clusius uit Leiden, speelde een sleutelrol bij de verspreiding van de aardappel in Europa. Clusius was in zijn tijd een van de meest vooraanstaande botanici en verantwoordelijk voor de introductie van talloze sier- en kruidenplanten in Europa. Het zaad van de aardappel zou hij in 1588 van Philippe de Sivry hebben gekregen, gouverneur van de stad Bergen in België. Volgens de overleveringen zou deze op zijn beurt de aardappel als medicijn hebben ontvangen van de Kardinaal van de Zuidelijke Nederlanden, en deze weer van de Paus in Rome. De Paus tenslotte zou de aardappel van Philips II, koning van Spanje, hebben gekregen, ook als medicijn.



Carolus Clusius (1525-1609)

CAROLUS CLUSIUS CLARISS.
BOTANICUS PROFESS. HONOR.



Aquarel van een aardappelplant die Philippe de Sivry in 1589 aan Clusius heeft gegeven.
Bron: Museum Plantin Moretus/UNESCO Werelderfgoed, Collectie Museum, Antwerpen.

Het 'Aardappelbevel' van Frederik de Grote

Hoe groot oorspronkelijk het verzet was tegen het eten van aardappel wordt geïllustreerd door het verhaal van Frederik de Grote van Pruisen, die zijn onderdanen in oorlogstijd dwong om aardappelen te telen.

De 17e en 18e eeuw waren roerige tijden, vol oorlogen in Europa. En waar oorlog was, daar was ook hongersnood. Graanoogsten mislukten en de grote leiders zochten naarstig naar een ander eetbaar gewas. Botanici wisten dat er zo'n gewas bestond. De aardappel. Frederik de Grote van Pruisen (1712-1786) gaf het bevel om enorme velden met aardappelen te verbouwen: het 'Kartoffelbefehl'. Maar de boeren weigerden. Het gezegde 'Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht' stamt uit het Pruisen van deze

tijd. Frederik stuurde soldaten naar de velden om er op toe te zien dat de boeren het bevel toch opvolgden. En zo volgde er in de zomer van 1755 een prachtige oogst van aardappelen. Maar niemand die ze wilde eten. Volgens het verhaal heeft Frederik toen honderden boeren en soldaten bijeengeroepen om toe te kijken hoe hij zelf een bord vol met aardappelen verorberde. Kokhalzend en vol walging keek het publiek toe. Maar Frederik at smakelijk door. En bleef leven. Zo meldden de eerste durfals zich aan om ook een aardappel te proeven. En uiteindelijk werd Pruisen gered van de hongersnood. Het Pruisische leger sterkte aan en won veldslag op veldslag.



Deze prent van Herman Knackfuß uit circa 1780 toont de Pruisische keurvorst Frederik Willem (1640-1688) en zijn vrouw bij een perkje aardappels in de lusthof van hun slot – niet om de knollen, maar om de bloemen. Het was niet ongebruikelijk dat voorname lieden zich met een aardappelbloempje in de revers lieten afbeelden, als teken van hun status. Bron: Kartoffelmuseum, München.

De aardappel komt naar Nederland

Hoe de aardappel Nederland precies bereikte is onbekend, waarschijnlijk vanuit Vlaanderen of Duitsland. Het waren de Friezen die in Nederland de aardappel meteen omarmden, rondom 1760. Het bleek een goedkoop en makkelijk te telen gewas. Andere streken in Nederland volgden pas later.

Ook in Duitsland, Scandinavië en de Slavische landen duurde het vrij lang voor de aardappel gemeengoed werd. Pas aan het begin van de negentiende eeuw stond bij grote delen van de Europese bevolking aardappel op het menu.



Het Aardappelbevel. Schilderij van Robert Warthmüller, 1886, waarop Friedrich de Grote II uit Pruisen zijn boeren controleert, nadat hij 1756 de boeren het bevel gaf (het z.g. Kartoffelbefehl) om aardappelen te verbouwen. Bron: Kartoffelmuseum, München.

De doorbraak van de aardappel

Na de aanvankelijke problemen met rassen die het slecht deden in het Noord-Europese klimaat met z'n lange zomerdagen, selecteerde men langzamerhand 'landrassen' die niet alleen gedijden, maar ook vroeger in het seizoen dan de oorspronkelijke Zuid-Amerikaanse variëteiten tot knolvorming kwamen. Misogosten van de kwetsbare tarwe konden zo met massale aanplant van de aardappel worden opgevangen. De aardappel verving de granen als belangrijkste caloriebron, vooral bij het arme deel van de bevolking. Zelfs op zee speelde de aardappel een belangrijke rol, want een paar mud aardappels in het scheepsruij tijdens lange handelsmissies betekende minder scheurbuik en minder kostbare foerage op Kaap de Goede Hoop.



Het belang van de aardappel in Nederland als volksvoedsel komt onder andere tot uitdrukking in het 'Aardappeloproer' in 1917 in Amsterdam. Aardappels waren schaars en duur geworden als gevolg van de Eerste Wereldoorlog. Een week lang braken her en der in de stad ongeregelde heden uit, waarbij plundersaars probeerden voedsel te bemachtigen. Politie en marechaussee openden het vuur op de demonstrerende menigten. Pas na ruim een week keerde de rust in de stad terug en kon de balans opgemaakt worden: in totaal tien doden en meer dan honderd gewonden.

'Hoe men in Amsterdam een portie aardappelen bestelt'
Karikatuur van Johan Braakensiek, juli 1917. Bron: Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis, Amsterdam.



Prent uit 1847: Kinderen zoeken aardappelen tijdens de Ierse aardappelhongersnood (1845-1850). Bron: Department of Rare Books and Special Collections McLennan Library, McGill University / Illustrated London News, 1847



The Great Famine

De Ierse aardappelhongersnood of ook wel The Potato Famine, of The Great Famine, is de periode van voedselschaarste die Ierland trof tussen 1845 en 1850. Voor hun voedselvoorziening waren de Ieren grotendeels afhankelijk van de aardappeloogst. Negentig procent daarvan was echter mislukt als gevolg van de Aardappelziekte (Phytophthora infestans) die veroorzaakt werd door monocultuur. Als gevolg van de voedselschaarste stierven meer dan een miljoen Ieren de hongerdood. Miljoenen anderen emigreerden naar Noord-Amerika.

Aardappeleeters? Jawel, nog steeds.

De aardappel is het tweede akkerbouwgewas van Nederland, slechts snijmaïs voor veevoer is populairder. De gemiddelde Nederlander eet per jaar zo'n 86 kilo aardappels. Van die 86 kilo is 53 kilo vers, 33 kilo is een bewerkt product, zoals patat, chips, aardappelpuree en bijna kant-en-klaar varianten.

We zijn dan misschien nog wel echte aardappeleeters, maar we eten dus wel steeds meer bewerkte aardappelproducten, en producten waarin aardappelzetmeel is verwerkt zoals sauzen. Aardappelzetmeel is ook een belangrijke grondstof voor de papier-, bouw-, textiel- en lijnindustrie.



Superrassen uit Nederland

Het duurde tot de late 19e eeuw voordat Nederlandse boeren en kwekers de aardappel gingen veredelen, maar toen was het hek van de dam. Na introductie in Europa waren er in het begin niet veel rassen waaruit men kon kiezen. Er hadden domweg maar beperkte transporten van aardappel uit Zuid-Amerika plaatsgevonden. Het gebrek aan verscheidenheid bleef in stand vanwege het gebruik van poters - aardappelen die men selecteerde uit de oogst van het afgelopen seizoen – om weer uit te planten en die dus exact dezelfde erfelijke samenstelling hadden. Dat werd anders toen aardappelloof na 1850 'krulsymptomen' ging vertonen, en de oogsten zienderogen verslechterden. Al gauw ontdekte men dat zaailingen (aardappelplanten uit zaad), minder vaak krul in het loof gaven, en vaak wel een goede opbrengst gaven. Ook de nateelt ervan bleef de eerste jaren redelijk vrij van krul. Deze ervaring was een geweldige stimulans voor het kweken van nieuwe rassen in Nederland in de tweede

helft van de 19e eeuw. In die tijd vinden we rassen met kleurrijke namen zoals Stoelenmatters, Gelen, Muiskes, Sapmeersters, Negenwekers, Krukjes, en Poepen.

Het kruisen van rassen leverde mooie namen op, maar van gericht selecteren op bepaalde eigenschappen was nog geen sprake. Geert Veenhuizen (1857-1930) komt de eer toe de eerste succesvolle Nederlandse aardappelkweker te zijn. Terwijl de wetenschappelijke basis van de overerving pas in 1900 duidelijk werd, had Veenhuizen zijn eerste goede rassen al gekweekt! De eerste, uit 1924 daterende, Rassenlijst van Landbouwgewassen, een lijst met op de markt toegelaten rassen, bevatte zeven aanbevolen aardappelrassen waarvan vier afkomstig waren van Veenhuizen: de Eigenheimer, Rode Star, Thorbecke en Bravo.



'Op het aardappelveld'. Vrouwen met kinderen in werkdracht op de akker bezig met het rooien van aardappelen (omstreeks 1920). Fotograaf: M.C. Termaat, Den Haag. Bron: Zuiderzeemuseum Enkhuizen.

Kweekwerk op steeds grotere schaal



Het belang van het werk van Veenhuizen, en ook van de schoolmeester, K.L. de Vries (de kweker van het Bintje), ging verder dan het kweken van topassen. Beiden inspireerden namelijk ook boeren om van het aardappelkweken een nevenberoep te maken. Deze werden boerenkwekers, of hobbykwekers genoemd.

Het succes van de Nederlandse veredeling in de tweede helft van de vorige eeuw is onder andere te danken aan de nauwe samenwerking tussen tientallen hobbykwekers, de Commissie ter bevordering van het kweken en onderzoek van nieuwe aardappelrassen (COA, opgericht in 1938) en de vakgroep Plantenveredeling van de toenmalige Landbouw Hogeschool in Wageningen (later Wageningen Universiteit). Zo ontstond een voor het kweken van nieuwe aardappelrassen zeer effectieve arbeidsverdeling: de Universiteit deed het theoretische onderzoek naar nieuwe rassen en klonen (geniteurs) met gewenste resistenties, de COA en na 1948 ook de Stichting voor Plantenveredeling (SVP) ontwikkelden mee aan deze geniteurs en stelden ze ter beschikking aan de kwekers. De hobbykwekers met hun 'kwekersoog' tenslotte, selecteerden geschikte rassen uit het zaad en de beschikbare gestelde klonen. De rassen tenslotte werden op veredelingsbedrijven van handelshuizen uitgebreid getoetst en geïntroduceerd in diverse markten en kwamen in vertegenwoordiging bij deze handelshuizen voor teelt en verkoop van pootaardappelen.

Geert Veenhuizen, de vader van het Eigenheimer, Rode Star, Thorbecke en Bravo.



Aardappelzaden en -kiemen. Bron: UVA.



Hobbykweker aan het werk. Bron: Brunia, Kraggenburg.

120 Jaar Kweekwerk, een selectie

Eigenheimer

Teelt 1893 tot heden



De Eigenheimer maakt in de beginjaren geen geweldige start. De een bestempelde dit ras als varkensvoer, de ander 'een fabrieksaardappel' alleen geschikt voor de zetmeelindustrie. De consumenten kregen pas in de jaren 1920 oog voor dit ras, en in de jaren 1930 en 1940 was de Eigenheimer hét exportras van Nederland. Kweker: G. Veenhuizen.

Bintje

Teelt vanaf 1910



Tot einde jaren 30 past het Bintje nog niet in het nationale smaakpatroon. In 1942 vermeldde de rassenlijst "Bijzonder geschikt voor de bereiding van patatas-frites" en vanaf 1960 werd ook chips daarbij genoemd. Op dat moment was het Bintje veruit het meest verbouwde ras. Pas vanaf 1976 begon het doelbewust kweken van andere frietrassen. Door de veelzijdige toepassing is het Bintje nog altijd een zeer veel geteeld ras. Kweker: K.L. de Vries.

Alpha

Teelt: vanaf 1925



Bedoeld als onderzoeksobject voor virusresistentie groeide de Alpha in de jaren 50 en 60 uit tot een belangrijk exportgewas, vooral naar Egypte, Mexico en Malta. Maar omdat enkele van deze landen eind jaren '80 hun grenzen sloten viel de export terug en daarmee ook het areaal. Kweker: J.C. Dorst

Bevelander

Teelt vanaf 1925



Voorals populair vanwege de onovertroffen smaak. Ondanks de nogal onregelmatige knolvorm daarom toch een populaire consumptieaardappel tot aan de Tweede Wereldoorlog. Kweker: F. De Groene, Mij. "De Wilhelminapolder"

Koopmans Blauwe

Teelt vanaf 1938



Net als de Bevelander een ras voor fijnproevers. In de eerste jaren vooral geteeld voor de Zeeuwse en later de Amsterdamse markt, en populair niet alleen vanwege de smaak maar vooral ook de resistentie tegen wratziekte. Inmiddels van de rassenlijst afgevoerd, maar wordt nog steeds gegeten. Kweker: C. Koopman.

Doré

Teelt vanaf 1947



Een naoorlogs ras dat op de rassenlijst werd aanbevolen als "Zeer vroege tot vroege consumptieaardappel. Geelvlezig, bij vroeg rooien smaak zeer goed". Het blad van Doré blijkt echter zeer vatbaar voor het Y-virus, en daarmee schommelt het areaal per jaar nogal. Kweker: I.H. Bierma

Pimpernel

Teelt vanaf 1953



Voorals bekend geworden vanwege de resistentie tegen aardappelziekte en droogte. Met name verbouwd op de zandgronden van Utrecht, Gelderland en de Achterhoek. Kweker: G.S. Mulder

Désirée

Teelt vanaf 1962



Net als het Bintje een geschikt frietras, maar niet in eigen land gebruikt en zeer geschikt voor de export. De goede knolzetting en adaptatievermogen brengen de Désirée tot in verre landen, waaronder roodschil minnende landen als Algerije en Hongarije. Kweker: ZPC

Spunta

Teelt vanaf 1968



Ook wel aangeduid als het meest succesvolle exportras ooit. Pootaardappelen van dit ras worden nog steeds op grote schaal verkocht aan landen rond de Middellandse Zee en zelfs tot in Argentinië. Kweker: J. Oldenburger

Melody

Teelt vanaf 2001



Een vrij nieuw ras, dat heel snel in areaal gegroeid is. Het heeft een goede consumptiekwiteit, is weinig stootblauwgevoelig, en heeft een goede schurftresistentie. Kweker: Meijer

Aveka

Teelt vanaf 2002



Een recent zetmeelras, met goede resistentie tegen Aardappelmoeheid en wratziekte, wat op dit moment heel gewenst is. Dit gecombineerd met een goede zetmeelopbrengst. Kweker: Averis

Collina

Teelt vanaf 2006



Een heel nieuw, vrij vroeg en vastkokend ras waar tegenwoordig veel vraag naar is. Er lijkt een goede markt voor aanwezig in Spanje. Kweker: H. Kannegieter

Bron: NIVAP, www.nivap.nl



Handelshuizen nemen het voortouw

Het kweekwerk kreeg een nieuwe impuls toen in 1967 de nieuwe Zaaizaad- en Plantgoedwet van kracht werd. Een geregistreerd aardappelras was voortaan voor 25 jaar beschermd met zogenaamd kwekersrecht en de kweker besliste onder welke voorwaarden een beschermd ras mocht worden vermeerderd. Inmiddels is deze periode verlengd tot 30 jaar. Vanaf 1967 kan dus een nieuw ras worden beschermd. De toekomst van de handelshuizen van pootaardappelen werd voor een belangrijk deel bepaald door het aantal en de kwaliteit van de beschermde rassen waarover men kon beschikken. De jacht op de nog vrije kwekers was geopend en het duurde niet lang of bijna alle aardappelkwekers waren op de een of andere manier met een van deze handelshuizen verbonden. Dit proces van binding werd nog versterkt toen de overheid eind jaren '80 besloot zich terug te trekken uit grote delen van het onderzoek, waarmee ook het verstrekken van zaad en klonen aan kwekers tot een einde kwam. De kweekbedrijven van de handelshuizen konden deze taak gemakkelijk overnemen.

In 2007 kennen we nog zeven handelshuizen met een eigen kweekprogramma: Agrico, Averis, Den Hartigh, HZPC, Meyer Kruiningen, Stet Holland, en Van Rijn. Daarnaast betrekken de bedrijven Agropiant, De Nijs, Semagri, en The Potato Company materiaal van aangesloten kleine kwekers. Overigens neemt het aantal hobbykwekers de laatste jaren gestaag af als gevolg van vergrijzing en het feit dat akkerbouwers als eenmansbedrijf vaak geen tijd meer hebben voor het tijdrovende kweekwerk.

Gezamenlijk maken deze handelshuizen nog altijd Nederland tot 's werelds belangrijkste exporteur van pootgoed. De kweekinspanningen van meer dan een eeuw, de vakkennis van de Nederlandse boeren, en de korte lijnen tussen de kweekinstanties speelden zeker een rol, maar ook noemen we de vruchtbare zeele, en het klimatologische voordeel van de overheersende Westenwind waardoor virussen en schimmels relatief laat in het seizoen vaste voet krijgen.

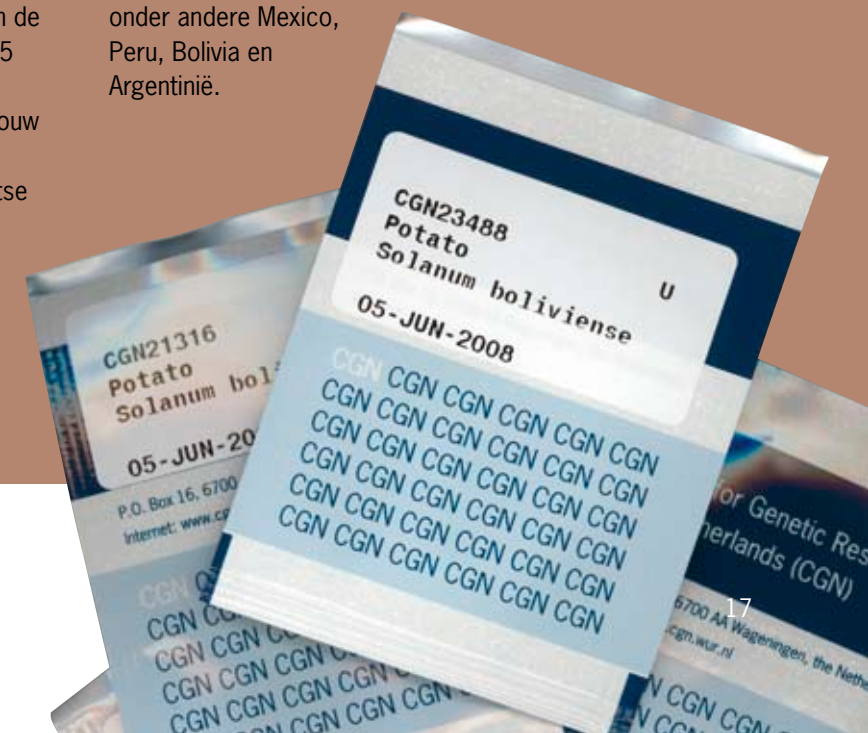


Nieuw genetisch materiaal

De ziekteresistentie van de oude Europese aardappelrassen is in de loop van de tijd gering gebleken en daarom werden expeditie naar Latijns Amerika georganiseerd om landrassen en wilde verwanten te verzamelen. Het doel was verbreding van de genetische basis van nieuwe rassen betreffende ziekteresistenties maar ook verbetering van de opbrengst en kwaliteit. Voor het verzamelen en de instandhouding van dat exotische materiaal werd 1955 de Wageningse Aardappel Collectie opgebouwd bij de vakgroep Plantenveredeling van de toenmalige Landbouw Hogeschool. Deze collectie fuseerde in 1974 met de Duitse wilde aardappelcollectie tot de Nederlands-Duitse

aardappelcollectie in Braunschweig. De gefuseerde collectie werd op haar beurt in 1995 opgenomen door het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN) in Wageningen. Het CGN nam in de jaren negentig ook zelf deel aan verzamelmisssies. De collectie omvat nu bijna 700 landrassen, en 2000 herkomsten van 125 wilde soorten uit onder andere Mexico, Peru, Bolivia en Argentinië.

Boven: zaadbewaring van aardappelen in het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland. Bron: CGN
Rechts: zadenzakjes



Aardappelpuree met tuinkruiden



(voor 4 personen)

Ingrediënten:

750 gram droogkokende aardappelen, 50 gram boter, 1 deciliter volle melk, een scheutje room, ½ theelepel gemalen nootmuskaat (foelie mag ook), snufje zwarte peper, snufje zout. 1 eetlepel fijngesneden bieslook, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, ½ eetlepel fijngesneden selderij.

Bereidingswijze:

Kook de aardappelen met wat zout, giet ze af en laat ze goed droog koken. Maak de aardappelen glad met een stamper, zodat er geen korreltjes meer zijn, voeg dan de rest van de ingrediënten toe en verwarm het geheel nog even op een laag vuurtje.

De biologie van de aardappel

De aardappelplant behoort tot de Nachtschadeachtigen. Tot die familie behoren ook de tomaat, aubergine, paprika en rode peper. Ondergronds maakt de aardappelplant wortels en stolonen (zijstengels). Aan de stolonen komen de knollen en die zijn dus eigenlijk verdikte ondergrondse stengeldelen van de aardappelplant.

Onze aardappelrassen zijn tetraploïd, d.w.z. ze hebben elk chromosoom in viervoud. Het onderling kruisen van rassen is niet moeilijk. Het inkruisen van nieuwe ziekteresistenties wordt bemoeilijkt door het feit dat de daarvoor benodigde wilde soorten meestal elk chromosoom maar in tweevoud hebben (diploïd). Als dit ploïdieverschil is opgelost door bijvoorbeeld het chromosoomaantal van de wilde soort te verdubbelen, blijken echter veel diploïde soorten uit Centraal- en Zuid-Amerika nog steeds niet kruisbaar te zijn en zijn geavanceerde technieken noodzakelijk.





Aardappelweetjes

De aardappel- of herfstvakantie

De herfstvakantie hebben we te danken aan de aardappel. Vroeger was het rooien van aardappels handwerk en werd het hele gezin ingeschakeld om de oogst uit de grond te halen. In de aardappelstreken verzuimden in de rooiperiode zoveel kinderen school dat er maar een vakantie werd ingelast.

De geschiedenis van het Bintje

In het begin van de 20ste eeuw was er in het Friese dorp Suameer een onderwijzer, meester De Vries, die al zijn vrije tijd besteedde aan het kruisen van aardappelen. Nieuwe variëteiten gaf hij telkens de naam van een van zijn 9 kinderen. Toen hij een tiende nieuw aardappelras gekweekt had, noemde hij dat naar een meisje uit zijn klas: Bintje Jansma. Precies die aardappel werd wereldberoemd.

Het ontstaan van friet

De inwoners van Namen, Andenne en Dinant, vooral de arme, waren gewend om uit de Maas kleine visjes te vangen en te frituren om hun dagelijkse kost te verbeteren. Maar als het water bevroor en het vissen riskant werd, sneden ze de aardappelen in de vorm van visjes en frituurden die op dezelfde manier. Deze gewoonte bestaat al sinds 1680.

Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN)

Postadres:
Postbus 16
6700 AA Wageningen

Bezoekadres:
Bornsesteeg 65
6708 PD Wageningen



Deze brochure is samengesteld door Robin Pistorius (www.facts-of-life.nl) in overleg met het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN). De inzet van Roel Hoekstra (CGN) en Jan van Loon (vrije kweker) was essentieel voor de totstandkoming van deze brochure. Bovendien zijn waardevolle adviezen gegeven door Ronald Hutten (Laboratorium voor Plantenveredeling – WUR), Eerik Schipper (Nederlands Instituut voor de Afzetbevordering van Pootaardappelen, NIVAP) en Jan-Kees Schipper (Naktuinbouw).

Lay-out: Nijhuis + van den Broek, Arnhem / www.nvdb.nl

Wageningen UR levert als internationaal toonaangevende onderwijs- en onderzoeksorganisatie op de terreinen van voeding en gezondheid, duurzame agrosystemen, een leefbare groene ruimte en maatschappelijke veranderingsprocessen essentiële bijdragen aan de kwaliteit van leven.

Het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN) is een onafhankelijke onderzoekseenheid van Wageningen UR die de overheid bijstaat in de uitvoering van haar wettelijke taken. De betrouwbare en onafhankelijke implementatie van deze taken wordt gewaarborgd door het Statuut Wettelijke Onderzoekstaken.