



# DE MAN ACHTER DE TEXLA

*Hij is geen teler, hij is kweker. Gelein Jansen, 51 jaar en Eierlander wil dat nadrukkelijk vastgesteld zien. „Ik zet ze niet in de grond om te proberen er zoveel mogelijk te krijgen, nee, ik ontwikkel nieuwe rassen.” Jansen zoekt zijn hele leven al naar een ziektebestendige pieper. De eerste successen zijn geboekt. „De Texla had hongersnoden kunnen voorkomen.”*

De Texla is een door Jansen gekweekt aardappelras dat vorig jaar in de prijzen viel vanwege een hoge resistentie tegen ziekten. De Texelaars keken nauwelijks op van die prijs, want Jansen is nogal eens in beeld. Als verteller, als schrijver, als historicus, als organisator van muziekfestivals en als eigenzinnige eilander die overal verstand van heeft. „De mensen horen van zo'n prijs en soms zie ik ze denken: hij pleurt er weer een boekje tegenaan. Of: heeft ie weer een aardappel. Maar het stille werk, de voorbereiding, die maken ze niet mee. Het geploeter, het kruisen, het poten, het

tellen van de zaadjes, daar is niemand bij.”

---

## KEUREN

---

Vanaf z'n 13e jaar selecteert Jansen aardappels. Kijken of ze geen ziekte hebben. Dat zie je zo aan 't blad. Hij begint met keuren tussen 5 en 10 juni, en dat duurt zo'n zes weken. Tussen half en eind juli moeten de aardappels dood zijn. Anders krijg je verspreiding van ziekten. Bladluis bijvoorbeeld kan allerlei aardappelziekten overdragen. Dus als het pootgoed nog niet volgroeid is, wordt het gerooid.

Zó enthousiast was Gelein voor het aardappelvak, dat hij op z'n zeventiende een cursus voor selecteur volgde op de middelbare landbouwschool in Schagen. „Toen bleek dat ik te jong was om examen te mogen doen. Een jaar later heb ik hem nog eens gedaan in Heerhugowaard. Weer was ik de jongste, maar ik slaagde wél voor m'n examen. Mijn vader was keurmeester. Ik heb dezelfde opleiding. Op een goed moment ga je zelf kweken. Kijk, zo'n bintje was natuurlijk een hit. Er is al talloze keren geprobeerd bintjes te kruisen, maar dat werkt blijkbaar niet. Hoe dat precies komt is niet duidelijk, maar het gaat gewoon niet. Je mag trouwens alleen goedgekeurde rassen telen. Dat wil zeggen: aardappels die voorkomen op de nationale rassenlijst. Als kweker mag je wel een eigen proefhoekje hebben voor experimenten.”

Jansen kruist zelf sinds 1969. Dat wil zeggen dat hij het aardappelzaad waarmee hij werkt zelf kweekt. De meeste kwekers doen dat niet. Die betrekken hun zaad bij grote firma's waarmee ze nauw samenwerken. Die

# Windei

Het kruisen van rassen gaat als volgt in zijn werk. Jansen plant een zaadje op een baksteen met zand in de kas. De plant krijgt water en spuit na verloop van tijd om de steen heen de grond in. De stengel groeit langs een stokje omhoog. Intussen haalt de kweker de zijscheuten weg. Maar ook de aardappelen, zodat de plant zich niet onder de grond kan vermenigvuldigen. De plant kan zo tot twee meter hoog worden. Als hij bloeit, worden ook de vijf meeldraden verwijderd; zo kan er geen zelfbestuiving plaatsvinden. Jansen brengt stuifmeel van het te kruisen ras op het stampertje aan. Na twee dagen sluit de bloem zich: „Dan is het voor mekaar.” Later vormt de plant bessen met tussen de 1 en 200 zaadjes. Het komt ook wel eens voor dat er een soort windei tussen zit: een lege bes. De zaadjes gaan weer allemaal apart in bakjes. Daaruit ontstaat de allereerste aardappel van een nieuw ras: een zogenaamde kloon. Dat woord bestaat dus ook nog in een onschuldig verband. Vaak is de tweede generatie pas goed. En dan is het afwachten: hoe zijn kleur, vorm, en, niet te vergeten, smaak?

bieden dan een boek met zaad aan, waaruit de kweker kan kiezen.

## ZOETE GEUREN

De aardappel komt oorspronkelijk uit Zuid-Amerika en kwam rond 1680 naar Nederland. „Nadat in 1835 de Eierlandse polder was ontstaan, vond daar een aantal jaren wisselteelt plaats: bieten, piepers, vlas en granen. Nu is dat niet meer zo. Heden ten dage is er een aantal zeer grote aardappelboeren op het eiland.”

Wat aten die mensen vroeger dan?

„Bonen. En Texel was schapen, schapen en nog eens schapen.”

Sinds twee jaar is Gelein terug op de plaats in Eierland waar hij opgroeide.

„Ik woon naast m'n moeder. Lekker, een vertrouwd plekkie. En er zit van alles in dit werk. Daar had ik oorspronkelijk helemaal geen rekening mee gehouden. Ik wil gewoon een mooi ras kweken. Dat is voor mij ook: een mooi blad. En dat is heerlijk hoor, hier door het land lopen, een aardappelveld, als de planten in bloei staan, die mooie, zoete, weë geur ook. En je denkt toch: wat zit eronder.”

De mooiste aardappel heeft volgens Jansen een doorsnee tussen de 35 en 40 millimeter. De ideale pieper moet niet te veel en te diepliggende oogjes hebben, niet bonkige of wallige, met van die verhogingen. Hij moet niet te knoestig zijn, en niet helemaal rond, maar ovaal. Gelein loopt naar de kast en pakt er een trofee af. Het is een zilveren aardappel op een voetstuk. „Dit

is een afgietsel van mijn aardappel. Die staat nu op de nationale rassenlijst. Een prijswinner.”

Wat in Nederland een prijswinnaar is, is dat niet overal. „In Amerika willen ze grote, dikke, ronde aardappels om te poffen en in Italië bijvoorbeeld willen ze langwerpige. Daar schillen die vrouwen die piepers met lange halen naar beneden. Het hangt van de cultuur af. Ik krijg hier al jaren cursisten van de landbouwuniversiteit uit Wageningen, van over de hele wereld. Sommige van die gasten willen bijvoorbeeld alleen witte aardappels, want 'moeder zegt dat rooie niet deugen'. En dat zijn dan wel ingenieurs hè, vergis je niet.”

## ALBINO

Een favoriet aardappelgerecht heeft Jansen niet. „Ik hou gewoon van aardappels, maar meer niet. De smaak interesseert me niet zo. Toch is die natuurlijk wel van belang. De Texla is een laat ras. Ooit hebben we duizend kilo uitgezet in Israël. Met die andere daglengte en temperaturen groeide dat ding perfect, en vroeger. Maar: de smaak veranderde ook. En die is cultuurgebonden. Daarom dat sommige rassen bijvoorbeeld alleen naar Griekenland worden geëxporteerd. Omgekeerd zijn die zogenaamde Malta's gewoon Hollandse Alpha's, die daar worden uitgezet.”

*'Er zit van alles in dit werk. Daar had ik oorspronkelijk helemaal geen rekening mee gehouden.'*

Aardappels zijn individuen. „Neem alleen de kleurverschillen. Vorig jaar had ik paarse aardappelen”, herinnert Gelein zich. „En de 'vader' van de Texla was roodschillig, de 'moeder' wit.” Hij heeft ook wel witte aardappels met rode ogen gehad, een soort albino's. Kleur en vorm, daar gaat het om. Dat is pure commercie natuurlijk. Het heeft weinig te maken met smaak of kwaliteit.”

## TROFEE

Onlangs won Gelein weer een trofee. „Waar heb ik dat ding nou toch?” Hij diept ergens een nog ingepakt pronkstuk op, een enorm, Delfts blauw diep bord. „Van het Geert Veenhuizen Fonds. Dat was een aardappelkweker, die onder andere de Eigenheimer heeft ontwikkeld. De Nederlandse kwekers hebben mij nu dit bord gegeven voor de Texla. Van Insula Texla, de Latijnse benaming voor dit eiland. Want mijn ras is het sterkste. Dé aardappelziekte, *Phytophthora infestans*, was de oorzaak van de enorme sterfte en hongersnood onder Ieren, rond 1850. Toen begonnen ze ook allemaal naar Amerika te emigreren. Ik durf te zeggen: als mijn aardappel daar toen was geweest, was dat niet gebeurd.” Triomfantelijk lachend kijkt hij om zich heen.

De Texla heeft de hoogste resistentie in Nederland, en eigenlijk in de hele wereld, al wil Gelein dat niet horen. „Dat zou bepaalde mensen wel eens in het verkeerde keelgat kunnen schieten.”

*Joost Swanborn*

