



Ceciel Aerts van Blue Berrie Hill geeft bezoekers met liefde en veel plezier tekst en uitleg over de blauwe bes.

foto Wendy Vluggen

# Appeleters ontdekken de lekkere blauwe bes

In de rubriek In de Etalage portretteert de redactie maandelijks bijzondere Limburgse bedrijven en winkels. In aflevering drie: de gezonde en 'verdomd lekkere' blauwe bes.

door Nick Bruls

In een wat afgelegen gebied waar hertjes volgens de borden elk moment zonder enige waarschuwing de weg kunnen oversteken, doemt vanuit het niets een paviljoenachtig gebouw op. In de wijde omtrek is alleen nog de loods van een champignonkweker te zien. We zitten in Broekhuizen, Noord-Limburg. In het mekka van de tuinbouw, op het landgoed van Blue Berrie Hill. Zoals de naam al doet vermoeden, verbouwen ze daar blauwe bessen, die ze vervolgens weer verwerken. Jam, vlaai, bonbons, sap, dressing, likeur, siroop, ijs, saus en blauwe bessen thee, de nieuwste aanwinst. „Thee is booming. Vroeger was het koffie, koffie, koffie, nu willen de mensen thee. Dus ging ik naar Karlijn Dapper in Lottum, hier vlakbij. Zij is uitgeroepen tot beste theesommelier van Nederland. 'Leef je uit!', gaf ik haar als opdracht mee. Dat deed ze.”

Aan het woord: Ceciel Aerts (37). Zij runt sinds 2010 het bessentheehuis. Blue Berrie Hill is een dochteronderneming van telersbedrijf Hayberries BV, dat gerund wordt door Ceciels broer Wouter en diens vriendin Monika. In 2005 haalde het bedrijf de landelijke media met een moderne vogelverschrikker: een vakantiewerker sjeesde op een quad door de Broekhuizense velden met achterop een stok waaraan een vogelvormige vlieger was bevestigd.



IN DE  
ETALAGE

Op de vijftig hectare (64 voetbalvelden) was tussen de meer dan 200.000 bessenstruiken nog net genoeg ruimte voor die quad. Het grootste deel van de plantage is voor de oogst van Hayberries. Zo'n 3500 planten zijn voor de gasten van Blue Berrie Hill; consumenten die zelf hun fruit mogen plukken en tegelijk onderwezen worden door Aerts. „Bezoekers gaan als konijnen alle kanten op”, vertelt de eigenares. „Als elders een dikkere bes hangt, plukken ze die. Daarom hebben we dat deel gesplitst van het grote bedrijf, waar professionele medewerkers elke rij nauwkeurig afwerken, zodat geen bes verloren gaat.” 90 procent van de oogst - zo'n 500.000 tot 600.000 kilo per jaar - vindt afzet in de hele wereld. Nauwelijks in Nederland. Wij zijn echte appeleters.

Nu blauwe bessen onder het hippe *superfood* wordt geschaard (ze bevatten veel antioxidanten), winnen ze aan bekendheid. Met Pasen is Blue Berrie Hill (naar het gelijknamige liedje van Fats Domino) voor het eerst weer open. De ongeveer 150 plukkers zijn er dan nog niet. In april wordt de waterleiding nog schoon gespoten, de zuurtegraad op peil gebracht en het onkruid gewied. „Daarvóór hebben we van januari tot maart al gesnoeid. Vanaf mei bestuiven we de struiken met de circa twee miljoen bijen uit onze eigen stal. De kasten verspreiden we over het hele landgoed. Als zo'n bij vanuit de kast al meer dan 2,5 kilometer moet vliegen naar de plant, heeft-ie bij aankomst de

tong op de schoenen hangen. Tussen juni en eind september - afhankelijk van het weer - wordt geplukt. Elke afzonderlijke bes is op z'n eigen tijd rijp. Het is best misleidend. Tien dagen voordat ze echt rijp zijn, zijn de bessen al blauw. Of ze ook echt plukbaar zijn, voel je aan het steeltje. Volgroeide exemplaren tik je er zo van af. In oktober en november ten slotte blazen we de leidingen leeg en schoon tegen bevriezing en in december hebben we rust.”

Het theehuis is in 2000 gestart onder de naam Hayberries-Stop. „Bij mijn vader Hay hadden ze vroeger aardbeien en appels, maar zijn interesse lag meer bij het verbeteren van landbouwgrond. Hij hielp wel een andere blauwe bessenteler toen die problemen had met de bodem. Daar is zijn interesse geboren. Hij begon zelf een kleine plantage en groeide vervolgens alsmaar. Hij vond een sap- en jamproducent en vrienden gingen dat in 1999 langs de weg verkopen. Ze trokken voorbijgangers letterlijk van hun fiets om ze een glaasje sap en een boterham met jam te laten proe-

ven. Het sloeg aan. In een advertentie vond pa de huidige kiosk. Die zou in Boedapest bij de kathedraal worden neergezet als bloemenkraam. De burgemeester daar stak daar een stokje voor en nu is die van ons.”

Vanaf de start heeft Blue Berrie Hill een educatieve functie. „Kijken is niet leuk genoeg. Je moet het beleven. Mensen hebben geen benul. Het groeit en dat is 't, denken ze. Wij leggen hier uit hoe het werkt. En zegt iemand: 'Dat lust ik niet', zoek ik de goeie bes voor ze. De smaken van de wereldwijd wel 450 soorten verschillen enorm. Vinden ze het niet lekker, mogen ze 'm uitspugen. Negen van de tien keer gebeurt dat niet. Yes!”

*Blue Berrie Hill heeft een educatieve functie. Kijken is niet leuk genoeg. Je moet het beleven.*