



Ruud Warmerdam: 'De pioen is een van de meest spectaculaire bloemen. Ik weet het: ik ben bevooroordeeld.' Hij levert de bloemen in bossen van vijf zonder hoes. 'Mijn product verkoopt zichzelf. En die hoes is toch alleen maar afval.'

Eind jaren negentig ging de familie-pioenenkwekerij failliet, maar in 2003 zorgde RUUD WARMERDAM voor een succesvolle herstart. Uiteraard maakt hij zich nu zorgen vanwege de coronacrisis. Toch troost hij zich met twee dingen: zijn webshop én zijn perfectionistische inslag: 'Ik lever bloemen die ik zelf ook graag zou ontvangen.'

Tekst Cornéline Lanooy / Fotografie Lukas Göbel

# 'De pioenkwaliteit is mijn bestaansrecht'

In de kantine van zijn bedrijf zitten Ruud Warmerdam (43) en ik op ruime afstand van elkaar. Het is verder rustig in de schuur, twee medewerkers werken buiten op het land tussen de pioenen. In 2019 is een bestaande schuur omgetoverd tot nieuwe verwerkingsruimte met speciale en moderne koelcellen. Natuurlijk gaat het gesprek over de coronacrisis, die ook zijn bedrijf treft. Hij maakt zich best wel zorgen, omdat hij normaal gesproken in het voorjaar een grote slag slaat. 'Kan ik straks wel alles oogsten? De export ligt zo goed als stil en ik heb juist klanten voor grote evenementen en bruiloften in het buitenland. Die gaan voorlopig niet door, dus waar gaan mijn bloemen nu heen? Het is allemaal onzeker.' Hij vertelt gelukkig niet alleen afhankelijk te zijn van de bloementelt, maar levert in het najaar via zijn webshop ook plantmateriaal uit aan zakelijke klanten (fysieke en online verkooppunten, kwekers en exporteurs) en particulieren. 'Op 1 februari zet ik het nieuwe assortiment online. De webshop zorgt zowel direct als indirect voor een belangrijk deel van mijn inkomsten.'

Ruud is de vierde generatie aan het roer in de pioenen telende familie Warmerdam. 'Ik ben letterlijk geboren toen mijn vader pioenen aan het snijden was', lacht hij. Zijn overgrootvader startte in Roelofarendsveen een kwekerij met groente en een paar pioenen. Zijn opa nam het bedrijf over en bouwde het na de Tweede Wereldoorlog uit; hij voegde de bekende Paeonia 'Sarah Bernhardt' toe aan het assortiment. Zijn vader Wout, de derde generatie, specialiseerde zich in alleen de bloemen- en plantenteelt; de groenten verdwenen. 'Pioenen werden zijn hoofdteelt. In de jaren tachtig en negentig kweekte mijn vader zo'n vijftien verschillende pioenen, waaronder de populaire 'Red Charm'.

Voor Ruud stond het als kind helemaal niet vast dat ook hij het bedrijf zou overnemen. Hij herinnert zich dat hij een jaar of vijftien was en dat zijn vader hem vroeg of hij in het bedrijf wilde werken. 'Ik antwoordde toen nee, maar wat ik wel wilde gaan doen, wist ik niet. Het buitenland lonkte en daarom koos ik toch voor de tuinbouwopleiding. Dan kon ik stage lopen buiten Nederland.' Zo gezegd zo gedaan: hij voltooide de HAS in Delft en liep stage in Amerika bij een grote kwekerij (300 ha) annex postorderbedrijf met Iris, Hemerocallis en Paeonia.

Voor het familiebedrijf brak een moeilijke tijd aan. Zijn vader had in de jaren tachtig en negentig flink geïnvesteerd, maar door de economische recessie eind jaren negentig redde hij het toch niet. Een faillissement volgde, maar Ruud zag kansen. 'Ik zag met name brood in het goede deel van ons bedrijf: de vermeerdering.' En zo begon hij in 2003 van de grond af aan met Warmerdam Paeonia. Letterlijk en figuurlijk een nieuwe start, want hij verhuisde het bedrijf vanuit Roelofarendsveen naar de Huigsloterdijk in Abbenes en Weteringbrug. Hemelsbreed een paar kilometer, maar in de praktijk een wereld van verschil. 'Hier in de Haarlemmermeer – de Ringvaart is de grens – ligt kleigrond, een ideale grondsoort voor pioenen. Veel duurzamer dan de veengrond in Roelofarendsveen. Die is van nature veel natter waardoor er eerder rot ontstaat aan de planten.'

## 'Afgelikte' bloemen

Ruud stort zich vol overgave op het nieuwe avontuur. Hij zet vol in op de vermeerdering. Jaarlijks komen er nieuwe soorten bij die hij op zijn land test. Met sommige gaat hij verder, met andere niet. 'Inmiddels kweken

## ‘Door veel te kijken en te voelen weet je op een gegeven moment gewoon wat het juiste moment van oogsten is’

we ruim achthonderd variëteiten plantmateriaal, waarvan we er dit jaar 225 aanbieden. Voor de snij leveren we vijftien soorten.’

De nieuwigheden moeten voldoen aan een aantal criteria, zoals de vorm van de knop. ‘Die moet zwaar zijn en een mooie presentatie geven. Ik vind de juiste snijrijpheid moeilijk onder woorden te brengen, het is veel meer een gevoel. Het gaat om een toenemende kleurintensiteit en een verandering van de vorm van de knop, maar dat is voor iedere cultivar anders. Door veel te kijken en te voelen weet je op een gegeven moment gewoon wat het juiste moment van oogsten is.’

Voor de kweker telt eigenlijk maar één ding bij het uitoefenen van zijn grote pioenenpassie: de uitmuntende kwaliteit. ‘Wij kwekers spreken over afgelikte bloemen, haha; je zorgt ervoor dat ze er mooi en verzorgd uitzien. Ik denk dat dit mijn kracht is. Ik lever bloemen in een kwaliteit die ik zelf ook graag zou ontvangen. Mijn assortiment is breed: ik kweek veel soorten in kleine aantallen.’ Door zijn perfectionistische inslag (‘ik wil alle bloemen en plantmateriaal zelf in handen hebben gehad’) is hij zeker in het piekseizoen niet altijd de makkelijkste voor zijn medewerkers, erkent hij. ‘Maar dat weten ze inmiddels van me. Ik doe nu eenmaal geen concessies aan de kwaliteit en wil dat iedereen zich hieraan houdt. Die kwaliteit is mijn bestaansrecht!’

De soorten die hij kweekt zijn een combinatie van vroeg- en laatbloeiers, zodat hij de oogst kan spreiden. Van elke soort kan hij ongeveer drie weken oogsten, waardoor hij van eind april tot eind juni elke dag bloemen op de markt brengt. Qua populariteit springen de

kleuren wit en roze er nog altijd bovenuit. Geel is meer een kleur voor fijnproevers, merkt Ruud. Zelf vindt hij ze allemaal mooi. ‘Als ik een soort niet mooi vind, dan ga ik er niet mee verder.’ Op mijn aandringen kiest hij er toch een: ‘Blushing Princess’, een nieuwe pioen met enorme knoppen en bloemen en sterk, weelderig blad. ‘De zachtroze kleur verbloeit naar wit; echt een *beauty!*’

### Nooit korter dan 50 cm

Tijdens het groeiseizoen is vooral het onkruid weghalen een arbeidsintensieve klus. ‘Mijn kwekerij en producten moeten schoon en verzorgd zijn en dat betekent dus veel wieden. Elke dag lopen we de planten langs.’ De eerste oogst begint, afhankelijk van het weer, eind april. Op een lengte vanaf minimaal 50 cm worden de bloemen met een ‘peulenpikkertje’ gesneden. ‘55 of 60 cm is het mooist, korter dan 50 cm snijd ik nooit.’

Bij temperaturen boven 20°C gaan Ruud en zijn medewerkers twee keer per dag door het gewas en bij kouder weer gebeurt dit één keer. ‘Daar hopen we altijd op, want twee keer geeft best stress.’ Na de laatste oogst half juni kunnen de laatste bloemen nog twee à drie weken worden bewaard in de koeling, maar daarna is het snijteeltseizoen echt over.

In de nazomer start vervolgens de verwerking van het plantmateriaal. Het gewas wordt afgemaaid met een bosmaaier en het loof wordt afgeharkt en afgevoerd. Het rooien van de kale planten gebeurt in het najaar: een deel wordt schoongemaakt en klaargemaakt voor de bestellingen en een ander deel wordt teruggeplant. ‘Zo heb ik het hele jaar werk te doen, zowel binnen als buiten. Ik voel het eigenlijk niet als werk, het is meer een levenswijze. Ik ben denk ik door mijn voorouders genetisch geprogrammeerd met een passie voor pioenen. Weet je wat ik ook mooi vind? Om oude soorten weer nieuw leven in te blazen. Zo heb ik al een paar ‘uitgestorven’ soorten geherintroduceerd. Dat is toch geweldig?’

### ☼ TIPS VAN RUUD

- Houd het water schoon, zodat bacteriën geen vrij spel krijgen.
- De stelen schuin afsnijden hoeft niet, recht is zelfs beter. De vaten in de stelen lopen in de lengterichting, dus voor de wateropname voegt het niets toe; bij schuin afsnijden geef je bacteriën en alleen maar meer kans om de steel binnen te dringen.

### BEDRIJFSPASPOORT

**Naam** Warmerdam Paeonia

**Eigenaar** Ruud Warmerdam

**Oppervlakte** 3 ha buitenteelt

**Afzet** pioenen als plantmateriaal (70%) en als snijbloem (30%); 200.000 stelen in 2019

**Aantal medewerkers** vaste seizoenskrachten (totaal 1,5 à 2 fte)

**Productie** export via de veilingklok van Royal Flora Holland, Kopen of Afstand (KOA) en via de eigen webshop aan bedrijven en particulieren (vooral internationaal)

**Contact** hoofdlocatie (bezoek alleen op afspraak): Huigsloterdijk 108, 2156 LG Weteringbrug, (06) 48 66 62 97, paeoniapassion.com



Het pluizen van de pioenen in april is een grote klus: alle zijknopjes worden verwijderd, zodat één mooie hoofdbloem ontstaat. Vanwege de huidige onzekere markt heeft de kweker dit jaar geen folie over de tunnelkas gedaan. 'Het vervroegen van de oogst lijkt me nu geen goed idee.'



Ruud zit ook heel wat uren achter de computer. 'De webshop zorgt zowel direct als indirect voor een belangrijk deel van mijn inkomsten.'