

# Sering de biografie van een Aalsmeers icoon



Een lofzang op onze meest geliefde trekheester, de subtielbloemige en heerlijk geurende sering.

**D**e ontvangst bij Brasserie-Café Oevers in Kudelstaart was aller hartelijkst. We hadden de jassen nog niet uit of er werd ons een champagneglas aangeboden met seringen-limonade. Beetje de smaak van 7 Up, maar dan zonder prikkels. Lekker licht en fris. In 7 Up drijven trouwens ook geen kleine paarse seringenblaadjes.

Door Walter Landesbergen

We kwamen voor een lezing over seringen. Een teelt die in Aalsmeer letterlijk tot grote bloei is gekomen en nergens ter wereld is geëvenaard.

## SMAKELIJKE LOFZANG

Bloemengroothandelaar Jan de Boer nam het gezelschap mee in de geschiedenis van de sering, terwijl Joyce en Rob Amelsbeek, de uitbaters van Oevers, het gehoor trakteerden op een 3 gangen verwen-arrangement met seringen in de hoofdrol: seringen op koekje, seringen-ijs, seringen-mousse en seringen-thee. Alles van verse seringenbloemen



gemaakt, speciaal voor de gelegenheid, die niets anders was dan een lofzang op onze meest geliefde trekheester, de subtielbloemige en heerlijk geurende sering.

## BLOEMENCULTUUR

In de chique hotels van Sint Petersburg, Londen en Parijs fleurden bloeiende seringentakken de lobby's om de bezoekers toch vooral een warm welkom te heten. We spreken over de Belle époque, de periode die vooraf ging aan de Eerste Wereldoorlog, gekenmerkt door bedrijvigheid, puissante welvaart voor de elite en de opkomst van het toerisme.

Seringen waren luxe, een statusartikel. Schaars. Zeer geliefd door de zachte geuren en kleuren en in de rijkere kringen onderdeel van een bloemencultuur die tot het gewone bevolking pas zou doordringen toen het besteedbaar inkomen het toeliet bloemen te kopen.

## AALSMEER

Eind 19de eeuw wordt in Aalsmeer een serieus begin gemaakt met de serin-

## Paspoort

Sering, trekheester.

Vervroegde teelt alleen in Aalsmeer.

Veengrond van het Aalsmeerse bovenland is rijk aan mineralen en organische materie. Iedere twee jaar wordt poelbagger opgebracht voor fijnmazige wortelstructuur.

Deze wortels vormen als kluit de basis van een succesvolle bloemtak op een seringenstruik.

genteelt. Het telen van buxus, appel en peer is dan al bekend. Van de kennis die hiermee is opgedaan profiteert de sering. Zoals bij de appel en de peer wordt er op wilde stammen geënt, wat zorgt voor een grote groei-kracht en betere resistentie tegen ziekten en plagen. In de hoogtijdagen zijn er rond de 600 kwekers die zich toeleggen op de seringenteelt.

## RIJKE BODEM EN POELBAGGER

Het vakmanschap wat zich ontwikkelt, bereikt een fenomenaal niveau, maar het is ook de bodemgesteldheid die bijdraagt aan het succes. De drachtige veengrond van Aalsmeer, en met name die van de eilandjes in de Westeinderplassen, bevat enzymen en bacteriën die je spaarzaam elders aantreft in de wereld, maar onontbeerlijk zijn voor het uitbundige gedijen van seringen.

Daarbij wordt op de teeltgrond met regelmaat zogenoemde poelbagger aangebracht. Deze ploegbagger, die afkomstig is van de bodem van de Westeinder, is rijk aan mineralen. Door verdeling ontstaan er steeds nieuwe kleuren en rassen. Door de ervaring gevoed, worden de struiken elke twee jaar gesnoeid, mag de stam niet te diep wortelen en moet die in de regel met twee keer steken te oogsten zijn.

## TREKHEESTER

Door de veranderingen in het klimaat komen de seringen in de natuur de laatste jaren steeds eerder in bloei. Was mei vroeger de bloeiemaand, nu is dat verschoven naar april.

Maar door het klimaat laten de telers zich al lang niet meer sturen. De seringenooft strekt zich sinds jaar en dag uit van oktober tot mei. Na het uitsteken van de onderstammen verhuizen de heesters, met bootjes overgevoerd, naar de verwarmde kassen. Daar wordt tot 40 graden gestookt. Onder ideale omstandigheden van warmte en vocht trekt de kweker de seringen in bloei. Vandaar de vakterm trekheester.

## SERINGENHOOFDSTAD

De handel ruikt het geurende goud. En als rond 1968 de eerste bloemenvrachtwagens Europa intrekken met dit Hollandse icoon wordt Aalsmeer definitief gekroond tot seringenhoofdstad van de wereld.

Als de gehele sierteelt profiteert van de welvarende jaren die volgen, raakt de sering wat op de achtergrond. Met het breder worden van het aanbod stappen er nieuwe sterren op het podium, zoals hortensia en magnolia.

En elders in de wereld zet men concurrerende teelten op. In Italië, Zwitserland en Canada bijvoorbeeld. Alleen in Canada, waar de geëmigreerde Nederlanders de seringenteelt introduceren, lukt het om het unieke bodemleven te creëren dat zo onderscheidend is voor Aalsmeer.

## ERFGOED

Momenteel zijn er in Nederland nog zo'n 15 families actief in de seringenteelt. Een van hen is Jan ten Hoeve, die zich met gepaste trots De Seringen Specialist noemt. Ten Hoeve beseft dat hij verder bouwt aan een rijke traditie. Hij koestert het oude vakmanschap als cultureel erfgoed.

'Als je niet weet waar je vandaan komt, weet je ook niet waar je naar toe gaat, zijn de slotwoorden van Jan de Boer.

En zo zitten we op zaterdag 4 mei 1919 aan de boorden van de Westeinderplassen, in Brasserie-Café Oevers, als onderdeel van een stukje seringen-geschiedenis. Op een van de plekken waar het allemaal is begonnen, genieten we van het levensverhaal van de sering en van de seringen-thee, het seringen-ijs en alle andere seringen-hapjes die ons zijn voorgezet.

Tip: Bezoek dan de Historische tuin Aalsmeer. Hier worden de bijzondere seringensoorten geënt en beheerd voor het nageslacht. <http://www.historischetuinaalsmeer.nl/>