

Waterkers kweken is harde labeur, vraag maar aan Frank Vansimpfen van waterkerskwekerij Sint-Lucie. «Het is geen makkelijke stiel. Als ambachtsman krijg je voortdurend beperkingen, normen en waarden opgelegd. We werken ons dag in dag uit de naad en bijna alles is handenarbeid. Maar de groente is exceptioneel gezond.»

LIEN VANDE KERKHOF

«Pesto, sabayon en zelfs bier, met waterkers kun je alle kanten op»

Zo schilderachtig en aandoenlijk als de groene waterkerskwekerij van Sint-Lucie op het eerste gezicht oogt, des te harder wordt er gewerkt: oogsten met de hand, hurkend of bukkend. «Er komen nauwelijks machines aan te pas. Het werk begint om 7 uur en duurt de klok helemaal rond.» Kweker Frank Vansimpfen kreeg de waterkers letterlijk met de paplepel binnen. «Mijn zus Christel en ik maken deel uit van de derde generatie telers. Onze grootvader André Vansimpfen startte in 1938 de eerste waterkerskwekerij op. Maar het wordt er niet makkelijker op. Als ambachtsman word je voortdurend geteisterd door restricties, normen en waarden.»

Helende kracht

In ruil voor al die intense arbeid krijg je wel wat in ruil: een zee aan frisgroene blaadjes voor zover je kunt kijken en ruiken. «De waterkersbloei in Vlaanderen kwam pas op gang rond de Tweede Wereldoorlog, al werd hier en daar wel al in het bronwater van kasteeldomeinen gekweekt.» Wie de klok nog verder terugdraait, ontdekt de rijke geschiedenis van de groente. Zelfs de Grieken wisten al dat het calorie-arme plantje een vitaminebommetje is, rijk aan ijzer, calcium, jodium en zwavel. Hippocrates speelde als een meester in op die 'helende' kracht en liet zelfs een verzor-

gingshuis voor longpatiënten bouwen bij waterbronnen met waterkers op het eiland Kos.

Gezond

Maar wat maakt deze groente dan zo uitzonderlijk voedzaam? «De plant moet voortdurend met zijn wortels in het water staan. We planten ze dan ook in bedden waar afgeleid beekwater kan door lopen. Er is een groot verschil tussen het water dat de kwekerij instroomt en het water dat de kwekerij verlaat. Dat laatste bevat namelijk een pak minder mineralen. Waterkers neemt allerlei sporenelementen op uit water, zoals zink, fosfor, ijzer,... Daarom is groente zo exceptioneel gezond.»

Geen tuinkers

De verwarring met tuinkers wordt volgens Frank wel vaker gemaakt. Hoewel beiden tot dezelfde familie behoren, zijn het volgens Frank twee verschillende groenten. «Een tuinkers herken je aan haar smalle sprietjes, die je in een bakje of op een matje in de winkel vindt. Waterkers of 'cresson' heeft ronde blaadjes en groeit in zuiver bronwater. Wel heb je verschillende varianten: onze waterkers heeft kleinere blaadjes die makkelijk te verpakken zijn.» Hoewel je waterkers ook in het wild vindt, zowel bij ons als elders in West-



WATERKERS

UIT HASPENGOUW



Frank en Christel Vansimpfen in hun waterkerskwekerij.

Foto's Coenen

Europa, groeit de plant uitsluitend in helder en kalkrijk, stromend bronwater van tien graden. Zo ook dus in Tongeren bij de natuurlijke bron Sint-Lucie, waarnaar de grootste waterkerskwekerij van België genoemd is. «De vraag naar onze waterkers, zeker als erkend streekproduct, blijft groeien. Het familiebedrijf kan dan ook niet anders dan uitbreiden. «Het perceel waar onze opa ooit begon-

nen is, is intussen het kleinste. We hebben een aantal waterkersbedrijfjes overgenomen en zijn op twee nieuwe locaties gestart. Het is een populair product: je kunt er alle kanten mee uit. Heb je al eens een waterkerspesto geproefd? Of een sabayon? We hebben zelfs een bier laten brouwen op basis van waterkerszaadjes dat luistert naar de naam La Cres. Voor ieder wat wils.»

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op www.hln.be/streekproduct.