

A large photograph of an apple tree heavily laden with green apples. A wooden ladder is leaning against the tree on the right side.

Pomospost

A small inset image showing two types of berries: blackberries on the left and raspberries on the right.

Braam- vlierbessenwijn helder en stabiel

A large, detailed illustration of a pear with a yellow and red gradient, showing some blemishes.

Foppenpeer terug in “Knoopboomgaard”

An illustration of two grapevines, one with yellow grapes and one with red grapes, growing in a grassy field.

De twee oudste bessenrassen

Herfst 2006

Inhoud

Van het bestuur	2
Aanleg van een boomgaard met Knooprassen	3
Santana een appel voor allergiepatiënten	5
Uit de Romeinse tijd bewaard gebleven	6
De twee oudste bessenrassen	8
Yucca extract tegen appelschurft	9
Steeds meer problemen door monilia	10
Vreemde patronen op appelschillen	11
Hormonen en de groei van fruitbomen	14
Creatief Culinair	17
Staatsbosbeheer en de Schuttersreinetten	23
Algemene ledenvergadering 2006	26



Agenda

- 23 sept. **Determineerles** voor leden van de NPV in de kas van de Fruithof te Frederiksoord. Aanvang 10.00 - 10.30 uur - tot 15.00 uur. Eigen eten en drinken meenemen s.v.p. Toegang gratis.
- 23 sept. Fruitmuseum Kapelle (Zuid-Beveland). Feestelijke tentoonstelling vanwege het 10 jarig jubileum van het museum met gelegenheid tot **determinatie**, 's middags vanaf 13.00 uur. Toegang gratis.
- 23 sept. **Excursie** naar Noord-Duitsland georganiseerd door regio Noord. Zie informatie op blz. 28.
- 29, 30 sept, 1 oktober Slow Food Nederland organiseert KunsthalKOOKT II – **Festival voor de echte smaak**. U kunt er o.a. appels proeven. Kunsthal Rotterdam. 10:00-20:00 uur en zondag van 11:00 – 17:00 uur. Museumpark, Westzeedijk 341, 3015 AA Rotterdam.
- 30 sept. **Determinatiedag** NPV Regio Oost. Gelselaar: Erve Brooks, Broekhuisdijk, van 10.00-14.00 uur (incl. Hennie Rossel, tel. 0575- 55 28 28). Toegang gratis.
- 1 okt. (Zondag) **Determinatiedag** NPV Regio Oost. Biologische Winkel De Boderie, Markgravenweg 5, Albergen. 12.00-16.00 uur: (incl.: Hennie Rossel, tel 05757- 55 28 28, of Johan Klaassen, tel. 0546-441619. Toegang gratis.
- 14 okt. **Oogstdag** De Kruidhof, Schoolstraat 29b Buitenpost (nabij het NS-station). 10.00 – 16.00 uur. De NPV is aanwezig om meegebracht fruit te determineren. Toegang gratis.
- 14 okt. Met de boer het jaar rond: **Plukdag** in museumboerderij Welgelegen naast de borg Verhildersum te Leens Gr. 10.00 – 16.00 uur.
- 27, 28 en 29 Jaarlijkse grote **Fruitrassententoonstelling** van POM Noordholland, bij Instituut Breidablick, Bamestraweg 2 Middenbeemster. Open op vrijdagm van 14.00 tot 17.00 uur en zaterdag en zondag van 10.00 tot 16.00 uur.
- 28 okt. **Fruitag IJsselstreek**. Op het erf van de boerderij van familie Hartmans, Blankematerweg 2 Nijbroek – Welsum. Alleen te bereiken via Arkerstraat (Bosweg – IJsseldijk)! Tussen Welsum en Olst vaart een veerpont.
- 28 okt. Met de boer het jaar rond: **Fruitag in museumboerderij Welgelegen** naast de borg Verhildersum te Leens Gr. 10.00 – 16.00 uur. Fruit van oude fruitrassen uit de eigen boomgaard is te koop. De NPV is aanwezig om meegebracht fruit te determineren. Toegang gratis.

13, 14 en 15 oktober. De tweejaarlijkse Fruittentoonstelling "**Souvenirs van Eeuwen**" in de boomgaard van "De Fruithof" in Frederiksoord. NPV leden krijgen een korting van € 2,50 op de entree op vertoon van de adresdrager, zie de omslag van dit nummer van pomospost.

Van het bestuur

In de zomer staan de bestuursactiviteiten meestal op een wat lager pitje. De laatste vergadering voor de vakantieperiode is eind juni/begin juli, om dan eind augustus/begin september de draad weer op te pakken. De voorbereiding op het herfstseizoen vraagt echter al wel de nodige aandacht. De brochures ("Oude fruitrassen in Noord-Nederland" en "Stoofperen") en folders moeten worden bijgedrukt. Ook willen we in onze stands op evenementen onze herkenbaarheid vergroten en een duidelijker NPV-gezicht tonen. Daarvoor worden spandoeken van duurzame kwaliteit aangeschaft waarop ons logo duidelijk uitkomt.

Ook de voorbereidingen voor de in oktober gezamenlijk met de Stichting Fruithof te houden fruittentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen", vragen de nodige aandacht. Verder is met Stichting Fruithof afgesproken dat het pomologische beheer, zoals collectievorming en rassenkeuze, determinatie en inventarisatie van de rassen, door de NPV zal worden uitgevoerd. Dit zal op termijn verder worden uitgewerkt in een beleids- en actieplan. De rol- en taakverdeling zullen hiermee duidelijk vastgelegd worden, waardoor er een goede samenwerking tussen onze vereniging en de stichting gerealiseerd kan worden.

Een zaak waar we ons ook nu al op moeten bezinnen is de bestuurssamenstelling van de komende jaren. Het aantal bestuursleden is indertijd door de ledenvergadering vastgesteld op zeven. Op dit moment is bekend dat twee van de zittende bestuursleden(de penningmeester en een gewoon lid) zich niet voor nog een termijn van drie jaren herkiesbaar zullen stellen. Sinds geruime tijd was er echter ook al een vacature in het bestuur. Dit betekent dat er voor de ledenvergadering in 2007 drie nieuwe bestuursleden worden gezocht, waaronder een Penningmeester.

Graag doe ik hierbij een oproep aan een ieder die bereid is als bestuurder een bijdrage aan het reilen en zeilen van onze vereniging te leveren en telefonisch, per e-mail of schriftelijk iets van zich te laten horen (zie e-mail adressen en telefoonnummers in het colofon). Mocht u zelf niet beschikbaar zijn, maar kent u iemand uit uw omgeving, dan ook is uw suggestie zeer welkom. Het bestuur vergadert ongeveer acht keer per jaar en voor het vergaderbezoek geldt een kilometervergoeding.

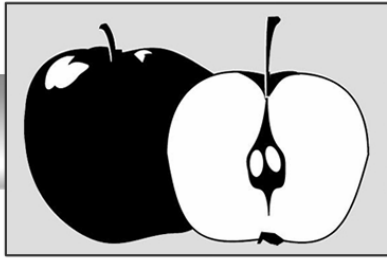
Het spreekt vanzelf dat wij als bestuur niet alleen maar deze oproep zullen afwachten, maar ook in de komende tijd zelf mensen zullen benaderen die mogelijk geschikt en bereid zijn.

Dick Smith



Welkom, nieuwe leden zomer 2006

P.S. Brandt	Zwijndrecht	Kloosterman/Darling	Donderen
De Hof van Groningen	Garrelsweer	Th. Koelma	Franeker
H. Gillis	Halle – België	E. Kohen	Oegstgeest
K. Hoekman	Staphorst	Chr. H.H. ten Napel	Winterswijk-Miste
A. Hofstra	Slappeterp	G.P. van Randwijk	Strijensas
J. Hummel	Ten Boer	Lex Vendrig	Vledder
Henk Kiers	Deventer	Leo Zwarts	Ravenswoud



POMOLOGIA

Aanleg van een boomgaard met Knooprassen

In Bakkeveen (Friesland) is een boomgaard aangeplant met alleen zeer oude fruitrassen. Rassen die door een grondlegger van de pomologie, Johann Hermann Knoop, al in het midden van de 18^e eeuw zijn beschreven. Deze boomgaard wordt gerealiseerd op een locatie en in een provincie met historische banden met Knoop.

Aanleiding

Johann Hermann Knoop kan beschouwd worden als de grondlegger van de Pomologie. Zijn prachtwerken *Pomologia* en *Fructologie* zijn ware monumenten van de Europese cultuur. Deze vanaf 1756 verschenen boeken bevatten de eerste systematische beschrijving van in de 18e eeuw geliefde fruitrassen.

De meeste van de daarin beschreven fruitrassen zijn al lang niet meer verkrijgbaar. Gevreesd moet worden dat een aantal voorgoed is verdwenen. Enkele, zoals de appel Doeke Martens, en de peer Mooi Neeltje, zijn door NPV'ers terug gevonden.

Een bijzondere collectieboomgaard met die oude fruitrassen ontbreekt tot nu. Toen ingenieursbureau Oranjewoud, dat voor Natuurmonumenten de reconstructie van het historische landgoed, de Slotplaats te Bakkeveen (Friesland), verzorgt, Jan Woltema benaderde met de vraag of hij bomen van oude fruitrassen kon leveren voor een nieuwe in te planten boomgaard kwam het idee op om zo veel mogelijk z.g. Knooprassen te nemen, d.w.z. rassen, die 250 jaar geleden door Knoop al beschreven zijn. Jan Woltema had in de loop der jaren al zoveel van deze rassen verzameld en opgekweekt dat dit mogelijk was. Inmiddels zijn de bomen de grond in gegaan.

Johann Hermann Knoop

Johann Hermann Knoop is geboren in Kassel waar zijn vader de Vorstelijke Pleziertuin in Freienhage (D) bestuurde. Hij is waarschijnlijk in 1706 geboren en in 1769 in Amsterdam

gestorven. Maria Louise Landgravin van Hessen Cassel, benoemde Knoop na haar huwelijk met de Friese Stadhouder Johan Willem Friso, Prins van Oranje tot hovenier van haar buitengoed Marienburg bij Leeuwarden. In deze functie benutte hij daar de goede mogelijkheden voor botanisch en plantenteeltkundig onderzoek.

Knoop kan beschouwd worden als de grondlegger van de Pomologie. Hij was de eerste die overzichten met wetenschappelijke beschrijvingen publiceerde van appels en peren uit Nederland, Duitsland, Frankrijk en Engeland, voorzien van fraaie handgekleurde afbeeldingen en met synoniemenlijsten. Zo bevat zijn boek "Pomologia" 12 appelplaten met meer dan 100 afgebeelde en beschreven appelrassen en 8 perenplaten met meer dan 80 perenrassen. "Fructologia" is minder rijk geïllustreerd, maar bevat naast uitgebreidere teeltaanwijzingen ook gebruiksinformatie en recepten.

Op botanisch gebied schreef Knoop behalve "Pomologia" en "Fructologia", die in meerdere talen vertaald zijn, ook nog het op parken gerichte "Dendrologia". Daarnaast had hij een ruime wetenschappelijke belangstelling. Hij publiceerde op het gebied van de mathematica, landmeetkunde, astronomie (hij berekende zons- en maansverduisteringen), historie van Friesland en historie van de aardbol.

De Slotplaats en de relatie met Knoop

Het landgoed De Slotplaats ligt nabij het drie provinciënpunt Friesland, Groningen Drenthe, aan de noordzijde van het dorp Bakkeveen.

De Friese adellijke eigenaar bouwde er rond 1700 op een keileemrug een klein kasteel dat hij het Blauwhuis noemde. Hij liet een kasteelgracht graven, er werden lange beukenlanen, een tuin met vruchtbomen en een bos aangelegd.

Omstreeks 1750 woonde op het Blauwhuis de edelman Burmania. Hij had een zoon die wiskundeles kreeg van Johan Herman Knoop. Ook gaf Knoop aan Burmania's zoon lessen in vestingbouw. Of hij adviezen over de daar aanwezige boomgaard heeft uitgebracht, is niet bekend, maar dat Knoop banden met deze locatie heeft gehad, was een aanleiding om bij de heraanplant van de boomgaard te denken aan fruitrassen die Knoop heeft beschreven. Temeer omdat er al in die tijd een boomgaard stond.

In 1838 werd het kasteeltje afgebroken, maar vlak erachter was inmiddels een boerderij gebouwd die het beboste landgoed zijn naam zou geven. Deze boerderij is later uitgebouwd tot het huidige landhuis.

Nadat Natuurmonumenten in 1997 eigenaar werd van het 200 ha grote landgoed, vooral bestaande uit bos, is gewerkt aan herstel van huis en tuinen. Rondom het huis zijn nog restanten van een waardevolle oude parkaanleg uit de vorige eeuw te ontwaren. De lanen en het grachtenstelsel rondom het huis duiden op een geometrische aanleg uit de 18e eeuw. Een onderdeel van de reconstructie is de aanleg van een boomgaard op de plaats waar vroeger ook een grote boomgaard is geweest. De nieuw aangeplante boomgaard ligt links voor het huis, naast de parkeerplaats.

De rassenkeuze.

De "Knooprassen", die Jan Woltema in de loop van de jaren heeft verzameld en opgekweekt, zijn uitgangspunt geworden van het beplantingsplan. Hij koos rassen waarvan hij zeker is

dat het inderdaad Knooprassen zijn, al is 100% zekerheid bij een aantal niet goed mogelijk is, omdat het om rassen gaat die in die tijd, op een voor ons toch wat summierere wijze zijn beschreven en waarvan sommige daarna nooit meer beschreven zijn.

Aangeplant is een boomgaard van 31 appel-, 4 peren- en 2 pruimenrassen. Dat er naar verhouding minder peren- en pruimenrassen zijn geplant, komt omdat er hij nog te weinig zeker is van de betrouwbaarheid van de namen van de door hem verzamelde oude peren en pruimen.

Appels: *Api Etoilé, Api Noir, Bleijer Bellefleur (Suikerappel), Calville Blanc d'Ete, Citron d'Ete, Danziger Kantapfel, Framboosappel, Dubbele Guldelling, Herfst Striepeling, Herfst Zijden Hempje, Peerzoete, Purperrote Cousinot, Rabouw, Reinette Nelquin, Rode Herfst Calville, Rode Kroonsappel, Rode Poom, Roosappel, Spaanse Guldelling, Wijnappel, Winterstriepeeling, Winterzijdenhempje, Witte Kruidappel, Zoete Kroon* (de door Knoop beschreven niet de huidige Zoete Kroon), *Zoete Paradijs, Zoete Princesse Noble, Zoete Rode Jopen, Zoete Veentje, Zoete Zilverling, Zomer Zijden Hempje, Zure Kan.*

Peren: *Foppenpeer, Herfstsuikerij, Mooi Neeltje, Vroege Suikerij.*

Pruimen: *Dubbele Boerenwitte, Rode Eierpruim.*

Van deze rassen zijn de Api Etoilée en Api Noir niet door Knoop beschreven, maar aanplant ervan is verantwoord omdat het oeroude rassen, die al eeuwen in Nederland geteeld zijn en waarvan de geschiedenis al tot de Middeleeuwen tijd terug gaat.

De boomgaard ligt voor het huis naast de parkeerplaats en is gemakkelijk te bezoeken.

Jan Veel

Santana. Een appel voor allergiepatiënten

Twee procent van de West-Europeanen lijdt aan appelallergie. Ze krijgen last van jeuk, tintelingen en zwellingen aan lippen, tong en keel bij het eten van een appel. Ze zijn allergisch zijn voor een bepaald eiwit in appels.

Wetenschappers van de Wageningen Universiteit en Researchcentrum hebben bij toeval ontdekt dat een in 1978 door hen ontwikkelde kruising tussen Elstar en Prima door allergiepatiënten kan worden verdragen. Onderzoek van het Universitair medisch Centrum Groningen onder vijftien mensen met appelallergie heeft aangetoond dat de helft van deze mensen niet of nauwelijks allergene reacties vertoont bij het eten van deze appel, die Santana werd gedoopt.

Santana is een fraaie, lekkere en gezonde vrucht. Het stevige, sappige vruchtvlees heeft een goed aroma, de smaak heeft wat weg van de Elstar, al is ze iets zuurder. De tamelijke grote vrucht is fraai gekleurd: ze heeft een grote lichte tot donkerrode gestreepte blos op een gele ondergrond. De appel is vele maanden te bewaren. Een groot pluspunt is bovendien dat de appel milieuvriendelijk te telen is omdat ze weinig ziektegevoelig is. Ze is vrijwel resistent tegen schurft en meeldauw en heeft geen last van vruchtboomkanker. De boom groeit goed en kent geen beurtjaren. Het aardige aan Santana is ook nog dat de Roze appelluis, de ergste luis voor de fruitteler, niet van de Santana houdt. Ook muizen houden niet van de Santana zelfs al zit daar een onderstam en tussenstam tussen van een ander ras!

Inmiddels is de Santana in biologische kanalen door gebroken. Zo staat er 8 ha aangeplant in de Warmonderhofboomgaard, die o.a. aan natuurvoedingswinkels levert. Ook in Engeland, Duitsland, Zweden en Denemarken zijn de eerste bomen de grond in gegaan.

De Wageningse onderzoekers zoeken ook naar een allergievrije peer- en perziksoort, omdat dit fruit een overeenkomstig allergeen bevat.

Jan Veel.



De Slotplaats te Bakkeveen vanuit de nieuwe boomgaard gezien

Uit de Romeinse tijd bewaard gebleven?

Enkele appelrassen zouden uit de Romeinse tijd kunnen dateren. Van meerdere rassen wordt dat door allerlei schrijvers, die elkaar vaak napraten beweerd, maar meestal is die veronderstelling gebaseerd op overeenkomst in naamgeving en op de summie en algemene karakteristieken die een Romeinse auteur aan dat ras geeft. Dat is weinig overtuigend. Eigenlijk is niet meer na te gaan of fruitrassen uit de antieke tijd de donkere middeleeuwen hebben overleefd. En als de kunst van het enten in de loop der eeuwen bewaard is gebleven, dan kunnen ze ook onder een andere naam bewaard zijn gebleven. Uit de middeleeuwen zijn alleen namen en geen rasbeschrijvingen bekend. Dus zekerheid is nooit te krijgen. Toch lijkt het op grond van continuïteit van teelt en naamgeving mogelijk dat de twee volgende rassen al in de oudheid voorkwamen. Zeker is dat deze rassen al vanaf de Middeleeuwen onder de huidige naam geteeld zijn.

Annurca

De appel "Annurca" uit Campanië, de streek tussen Rome en Napels, is bekend sinds de oudheid. Deze in Italië zeer gewilde appel heeft twee variëteiten: "Annurca" en "Annurca Rossa del Sud" (rode appel van het zuiden). Beiden hebben een ovale vorm en wit en krokant zoet vruchtvlees, met een gele of groene schil die rood wordt na een rijpingsproces waarin de appels op een laag stro op de grond worden uitgespreid. Een methode die ook bij onze Sterappel werd toegepast om de appels mooi rood te laten kleuren. Ze is rijp in oktober en kan lang bewaard worden. De appel voldoet ook nu nog aan de huidige kwaliteitseisen. Ze wordt nog geteeld

in 5 gemeenten en vertegenwoordigt bijna 5% van de Italiaanse appelproductie, met een productie van jaarlijks 50.000 ton op 5.000 ha. De Annurca heeft een IGP (indication geographical protection = beschermde geografische aanduiding) gekregen als één van 154 beschermde Italiaanse streekproducten. Deze bescherming bleek nodig om het hoofd te bieden aan groot-schalige import van namaak Annurca's uit China.

In Napels is het Consortium van de Annurca IGP appel gevestigd. Volgens enkele onderzoeken van de Universiteit van Napels, vormt het eten van een paar "Annurca" appels per dag een goede preventie tegen maagontsteking en maaggezwollen.

Decio

Decio geldt samen met de Annurca de oudste appel in de teelt. Deze variëteit zou uit de laat Romeinse tijd kunnen dateren. Ze schijnt uit Latium naar Engeland gebracht te zijn door de Romeinse generaal Ezio, die rond 450 bij Adria (in de buurt van Padua) de Hunnen onder Attila heeft bevochten. Het is een curiositeit die niet meer voldoet aan de huidige kwaliteitseisen. Een kleine vrucht, groen met een bruinroze gestreepte bloes die in onze contreien pas in november plukrijp is – wat duidt op de zuidelijke afkomst – en erg lang bewaard kan worden. Het stevige vruchtvlees is wat zacht en droog, de smaak is zoet met een zweempje zuur en het aroma is fruitig maar wat flauw. Onbekend is of de Decio afstammelingen heeft gehad.

Jan Veel.



Annurca



Fruitpluk op een Romeins mozaiek



De twee oudste bessenrassen

De waarschijnlijk oudste geselecteerde bessenrassen zijn van Nederlandse oorsprong: de Rode Hollander en de Witte Hollander. Omdat ze oude historische rassen zijn en goed smaken, is het de moeite waard om ze aan te planten en zo in stand te houden. U plant dan 400 jaar geschiedenis aan kleinfruit in uw tuin.

Bessen werden volgens oude bronnen voor medicinale doeleinden al in de middeleeuwen geteeld. Sinds het midden van de 16e eeuw is de bes ook als delicatessen aangeplant. Of de rassen van toen nog bestaan is onbekend. De oudste beschrijvingen dateren uit de 18^e eeuw en betreffen de Rode en Witte Hollander. Ooit zijn deze twee bessenrassen wijd verspreid geweest in de gematigde koele klimaatzones van Europa en de Verenigde Staten. In koele Noordelijke streken zijn ze nog wel te vinden: zo zijn het in Finland de enige bessenrassen die er goed willen gedijen. Tegenwoordig kom je ze bij ons weinig meer tegen, al zullen ze zonder dat de tuiniers het weten, ze als naamloze struiken in moestuinen staan. Bij gespecialiseerde kwekers zijn ze nog verkrijgbaar.

Rode Hollander.

Syn. Hollandsche Rode, Duitse Zure, German sour, Grosse rothe Englische, Grosseiller d'Hollande, d'Hollande à fruit rouge, Grosseillera Fruits Rouge, Hollandsky Cerveny, Large Bunched red, Long Bunched Red, Large Red, Morgan's Red, Norwegian Red Dutch, Prince Albert, Red Dutch, Red Grape, Rode Dikkop. (Deze naam wordt verklaard, doordat de takjes als zij flink gaan groeien, aan de spits stomp en breed uitgroeien), *Verrière Douce, Viking.*

Waarschijnlijk de oudst bekende rode bes. Werd in 1611 onder de naam Great Red Currant uit Holland door John Tradescant ingevoerd in Engeland. Het ras wordt in 1713 beschreven door Joh. Du Vivie en H. van Oosten. Knoop vermeldt in 1758 deze soort als de Grootte roode bes.

Sterk groeiende struik, tot ongeveer 1.20 m, met opgaande scheuten. Gezond en rijk dragend. De struiken kunnen erg oud worden en dan wel 15 kg per struik dragen. De blaadjes zijn middelgroot, iets hartvormig en stomp van onderen. Tamelijk lange, slanke trossen van 10 -18 ronde bessen, die los van elkaar hangen. De bessen hangen vast en zijn variabel van kleur en grootte, ze zijn middelgroot, maar sommige kunnen erg groot worden. Zachte, glanzend helrode, tere schil, doorschijnend, sappig stevig vruchtvlies, aangenaam zurig en zeer goed van kwaliteit. Voor vers gebruik zijn ze ongeschikt, tenzij er wat suiker overheen gestrooid wordt, maar vanwege het hoge zuurgehalte zijn ze uitstekend geschikt voor vruchtenwijn en sap. De struik doet het op alle grondsoorten goed, heeft geen last van nachtvorsten, maar is moeilijk te stekken. De bessen rijpen in juli

Witte Hollander,

Syn. Hollandse Witte, Great White Dutch, Great Yellow. White Dutch, New White Dutch, d'Hollande à fruit blanc, Juves White, Morgan's White, White Cristal, Pearl-White, White Leghorn.

De oudst bekende witte bes. De oudste beschrijving dateert uit 1729 en is van Svitzer. Hij beschrijft naast de Rode de Witte Hollander.

De breed uit groeiende struik is groter dan het gemiddelde van bessenstruiken, ze draagt overvloedig, maakt afwijkende, soms gedraaide twijgen en is gezond. De blaadjes zijn middelgroot, iets hartvormig en stomp van onderen. Tamelijk korte, tamelijk dicht bezette trossen van 8 tot 15 bessen. De geelwitte bessen variëren in grootte en vorm. Ze zijn groot, doorschijnend, sappig en heel zoet met weinig zuur. De bessen, de smaak is zoeter dan die der Hollandse Rode en daarom heel geschikt voor vers gebruik. Ze draagt eind juni, begin juli. Gedijt niet op natte grond. De soort is gevoelig voor Amerikaanse meeldauw.

Jan Veel



Ziekten en plagen

Yucca-extract effectief bij de bestrijding van appelschurft

Onderzoekers van de Praktijkonderzoek Plant & Omgeving (PPO) van Wageningen hebben een opmerkelijk succes behaald om appelschurft te voorkomen. Is Yucca-extract straks het toverwoord voor mooi gaaf fruit zonder vervelende plekken en gezondere vruchtbomen?

De schadelijke schurftschimmel, die zwarte vlekken op fruit en bladeren veroorzaakt, komt vooral voor in gebieden met een hoge luchtvochtigheid of veel regen. Kuststreken hebben er dan ook veel meer last van. In het voorjaar komen uit rijpe vruchtlichamen van de schimmel ascosporen vrij, die in de winter op afgevalen dode bladeren tot ontwikkeling gekomen en de belangrijkste bron van schurftinfecties vormen.

De hele zomer en bij vochtig weer wordt er door de fruitteiler met verschillende middelen gespoten. Deze middelen werken over het algemeen curatief (genezend), dus als de besmetting al heeft plaats gevonden. Te veel spuiten met deze middelen kunnen de schimmel immuun maken, waardoor het middel minder effectief wordt.

Yucca-extract werkt zowel preventief als curatief en biedt een belangrijke doorbraak voor de biologische appelteelt. Ook de reguliere teelt heeft er belang bij, omdat het de noodzaak van chemische bestrijding van schurft, de belangrijkste ziekte in de appelteelt, kan verminderen. Een patentaanvraag voor de ontwikkeling van Yucca-extract tot een concreet product is al ingediend.

De onderzoekers bestudeerden de werking van Yucca-extract in het laboratorium én in de boomgaard. Bij onderzoek met appelzaailingen in het laboratorium bleek de preventieve én curatieve werking. Het werkt preventief doordat het de kieming van de schimmelsporen volledig remt. De schimmel kan daardoor de planten niet infecteren. Tot minstens een dag na infectie met de schimmel werkt het extract ook curatief. In een boomgaarden van PPO in Randwijk en Denemarken bleek het extract ook in de praktijk veelbelovend. De werking is even goed als die

van een lage dosering koper, een middel waarvan veel biologische telers in Europa afhankelijk zijn. Zij kunnen schurft alleen tegen gaan met koper, zwavel en kalkzwavel. Koper is in Nederland echter niet meer toegestaan en de Europese Commissie heeft besloten dat het gebruik van koper in heel Europa zal worden beëindigd.

Voor de "kleine fruitteiler" is nu alleen preventieve bestrijding zonder beschermingsmiddelen mogelijk. Preventie begint in de winter door zoveel mogelijk afgevalen en aangetast blad weg te halen. De schimmel overwintert hierin en vormt daar de eerste sporen die vanaf eind maart verspreid worden. Tijdens regen springen deze sporen weg en worden door de wind over honderden meters verspreid. Dit gaat door tot eind mei. Daarna gebeurt verspreiding alleen vanaf de eerst besmette bomen.

Weet u de eerste besmetting uit te schakelen, door het blad in het winterseizoen op te ruimen, dan is de "halve strijd" al gewonnen. Tijdens de infectieperiode verloopt de kieming van sporen sneller naarmate het warmer wordt waarbij het een vereiste is dat de sporen in voldoende vocht liggen, m.a.w. dat het blad nat blijft. Droogt het blad op, voordat infectie heeft plaats kunnen vinden, dan verschrompelt de kiembuis en zullen de sporen geen infectie veroorzaken.

Wanneer men de meest gevoelige fruitrassen in de winter zeer open snoeit en zomers de waterloten wegneemt droogt het blad eerder en neemt de besmettingsdruk af. Voor de particuliere boomgaard zijn dit betere methoden dan de huidige gewasbeschermingsmiddelen te gebruiken. Of misschien in de toekomst spuiten met een natuurproduct, Yucca-extract.

Jans Koops.

Geraadpleegde literatuur: Praktijkonderzoek Plant en Omgeving, no.10.

Steeds meer problemen door Monilia!

Tegen Monilia is geen afdoende bestrijdingsmiddel voorhanden. Een fungicide dat voor schurftbestrijding wordt gebruikt geeft enige verlichting. Toch kunnen we maatregelen nemen die de schimmelziekte aan banden legt. Maatregelen die noodzakelijk zijn gezien de steeds verdere verspreiding Monilia.

Wat is monilia

Moniliarot is een schimmelziekte, die zich verspreidt door middel van sporen. In de winterperiode rijpen deze sporen op rottende en gemummificeerde vruchten. In het voorjaar en zomer worden de sporen door de wind, insecten en regen meegevoerd en die manier komen ze op de rijpende vruchten.

Wanneer de vruchtschil volkomen gaaf is kan er geen besmetting op treden omdat de sporen niet door de vruchtschil kunnen binnen dringen.

Heeft de vrucht echter ook maar de geringste beschadiging door insecten, vogelvraat, hagel, schuren langs takken, tegen elkaar hangen enz., dan ontstaat er een infectie. Het schadebeeld dat dan ontstaat, op rijpende appels, peren, pruimen en kersen zijn witte vruchtlichaampjes in concentrische ringen. De aangetaste vruchten vallen voortijdig af of verdrogen aan de boom.

Deze verdroogde vruchten heten mummies.

Bloesem- en taksterfte door Monilia.

Vooraf bij pruimen en kersen maar ook steeds meer bij appels en peren treedt bloesem- en taksterfte op. Bladeren en jonge scheuten verwelken en kleuren bruin. Deze infectie gebeurt tijdens de bloei. De schimmel Monilia groeit tot in het hout en geïnfecteerde twijgen sterven af.

Hoe kunnen we Monilia beperken.

- Beperk het aantal besmettingsbronnen door de schimmel op mummies en aangetast fruit niet door grondbewerking of grasmaaien te verspreiden.
- Verwijder voor de lente invalt mummies die nog in de boom hangen.
- Verwijderen voor de lente invalt valfruit en rottend fruit.
- Verwijderen aangetaste twijgen of snoei ze ruim terug, ongeveer 20 centimeter. Op dode twijgen komen Moniliasporen ook tot ontwikkeling.
- Voorkom schurft door de boom open te snoeien. Schurftinfectie geeft beschadigingen waar Moniliasporen binnen dringen.
- Dun fruit zo dat er geen beschadigingen van takken of onderling schuren kan ontstaan.
- Haal tijdens het rijpen van het fruit geïnfecteerde vruchten direct weg. Zo wordt onderlinge besmetting voorkomen.
- Verwijder vroegtijdig alle fruit dat door insecten, als wespen en fruitmot, is aangetast.

Als u bovenstaande punten met de zorg uitvoert, krijgt Monilia minder kans. Blijf tijdens het gehele rijpingsproces van de vruchten alert.

Jans Koops.



Monilia op een pruim



Monilia op een tak

Vreemde patronen op de schil van appels

Op appels van Jonagold, die eind juli gekocht zijn bij een supermarkt in Leek (Gr), ontwikkelden zich op de schil merkwaardige grillige bruine patronen in de vorm van ingevallen kanaaltjes. Van meerdere mensen kreeg Jan Woltema de voorgelegd wat dat wel zou kunnen zijn. De plaatselijke pers wijdde er een artikel aan. Jan wist er geen raad mee.

Een kenner van occulte verschijnselen, Jan Akkerman, vertelde dat dit enkele jaren geleden ook op appels was voor gekomen. Volgens hem zijn het signalen van geesten van gestorvenen die op deze wijze in contact wilde komen met mensen en in Arabische, Cyrillische en Griekse letters namen door geven (van wie is me niet duidelijk).

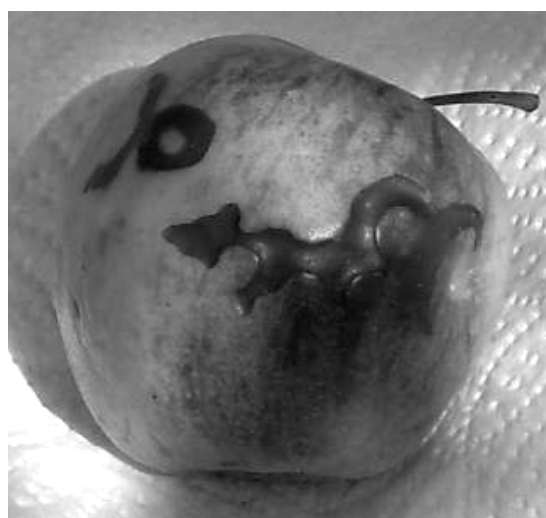
Een meer prozaïsche verklaring gaf Jans Koops, onze kenner van ziekten en plagen van fruitgewassen. Volgens hem zou deze beschadiging aan appels kunnen zijn ontstaan door de fruitvlieg *Rhagoletis pomonella* (apple maggot injury, apple maggot flies, railroadworm e.a.). Deze vlieg legt eitjes in beschadigde schildelen van de vrucht. Uit de vele eitjes komen vele wormen die het binnenste van de vrucht op vreten en beschadigen. Sommige wormen kruipen vlak onder de schil. Vandaar de zichtbare beschadigingen. Gewoonlijk komen deze vliegen in warmere streken van de Verenigde Staten voor zoals Florida en Californië en dan vooral in boomgaarden waar niet of nauwelijks gespoten wordt. Misschien dat het zo is dat de vlieg, wegens extreme temperaturen hier en in Europa, hier nu ook "succes" heeft.

We hebben aan het hoofdkantoor van de supermarkt het verschijnsel voor gelegd en gevraagd of zij dit verschijnsel kenden en of het om uit Amerika geïmporteerde appels gaat, of om uit Europa afkomstige vruchten. Als het laatste het geval is en als de verklaring van Jans Koops klopt, dan heeft de Europese fruitteelt mogelijk een groot nieuw probleem. Dit fruitvliegje komt tot nu toe in Europa niet voor en in Amerika is het soms een grote plaag. De specialisten op de verantwoordelijke afdeling binnen de supermarktorganisatie antwoordde dat het hier waarschijnlijk om een *phoma-type schimmel* gaat. Deze komt voor op afgeleefde appels. De schimmel zit alleen in de schil en pas veel later gaan de appels rotten.

Deze verklaring prefereerden ze boven die dat het boodschappen zijn van overleden mensen die op deze manier contact proberen te zoeken met de levenden. Ook meldden ze dat de betreffende supermarktketen geen appels verkoopt die afkomstig zijn uit Amerika.

Als er meer mensen zijn die dit verschijnsel hebben gesignaleerd en/of die nog een andere verklaring weten, dan horen we dit graag.

Jan Veel



**Boomkwekerij
Cultura**

Vanuit onze boomkwekerij kunnen wij bieden:
Een uitgebreid assortiment **Bos-** en **haagplantsoen**
Fruitbomen: struik - halfstam en hoogstam, vele beproefde oude rassen, maar ook enkele nieuwere variëteiten.

Particuliere verkoop op zaterdag van november t/m april van 09:00 - 17:00 uur.

Alfred en Gerda Vijn
Dirk de Ruiterpad 4
8384 DD Wilhelminaoord
Tel: 0521 381 551
Fax: 0521 382 852
E-mail: cultura@planet.nl

biologische hoogstamboomkwekerij

De Sterappel

**Veel oude fruitboomrassen
Ook grote maten verkrijgbaar**

**Wij zijn geopend van november tot en met april
vrijdag en zaterdag van 09.00 - 18.00 uur**

Kees van Leeuwen
Weiweg 7, 4064 CJ Varik

telefoon: 06 219 540 18
telefax: 0344 652754

e-mail: sterappel@versatel.nl

Bezoek ook onze website: www.desterappel.nl

Onze voorraadlijst vruchtbomen telt meer dan 200 soorten vruchtgoed w.o. vele oude rassen. In half-, hoogstam en struikbomen.

Méer dan 3000 soorten planten in voorraad!!!

coniferen
bomen
rozen
heide
vaste planten
klimplanten
perkplanten
heesters
haagplanten
groentenplanten

**KWEKERIJ
HAMMINGA**

Hoofdkade 66
9561 JJ Ter Apel
tel.: 0599 -581993

Bezoek geheel vrijblijvend onze kwekerij.

Vruchtbomkwekerij
G. Snel
eigen kwekerij sinds 1942

Het adres voor al uw fruitbomen

- breed assortiment
- ook in zware bomen
- oude rassen
- kleinfruit, bessen, enz.
- persoonlijk advies

Voor meer informatie kijk op www.fruitbomenkwekerij.nl
Huizerstraatweg 2 voor, Naarden
tel: 035-5253712 / 06-22315559

Hormonen en de groei van fruitbomen. (Phyto-) hormonen in balans

Eind augustus – begin september is de beste tijd om fruitbomen te snoeien (zie de discussie over snoei in vorige jaren). Ook mag men enthout niet samen met rijpe appels in de koelkast bewaren. Het groeiremmende hormoon ethyleen in de appel verhindert de ontwikkeling van de ent. Deze zaken worden duidelijk door meer inzicht in de werking van hormonen in de boom, die de groei en ontwikkeling van fruitboom bepalen. Dit artikel schetst de principes van de werking van hormonen in fruitbomen.

In het voorjaar komt de boom uit winterrust, maakt bloemen en bladeren en vormt vervolgens vruchten. In hetzelfde seizoen maakt de boom bloeihout, groeischeuten, laat hij de bladeren en de vruchten vallen en gaat vervolgens weer in winterrust. Bij groei en ontwikkeling van bomen spelen licht en temperatuur een belangrijke rol, maar er zijn echter nog, minder bekende maar zeker zo bepalende, factoren actief: de phytohormonen.

“Phyto” staat voor plant en we hebben het dan ook over plantenhormonen. Phytohormonen zijn organische verbindingen die in het ene deel van de plant worden aangemaakt en die vervolgens daar of in een ander deel van de plant een reactie te weeg brengen. Het gaat hierbij telkens om uiterst kleine hoeveelheden.

Phytohormonen worden verbruikt en moeten dus telkens worden aangemaakt. Ze verschillen van dierlijke hormonen door hun veelzijdige werking. Er zijn thans zes groepen plantenhormonen bekend namelijk:

Auxinen
Gibberellinen
Cytokininen
Abscisinen
Ethyleen
Florigeen

Al deze hormonen zorgen voor een bepaalde groeireactie. Het is maar zelden zo dat aan een groeireactie slechts één hormoon ten grondslag ligt. We zien bijna altijd dat het een gevolg is van meerdere hormonen. De onderlinge beïnvloeding is groot. Er is sprake van antagonistische effecten (hormonen werken elkaar tegen), additieve effecten (een aanvullende en gecombineerde werking) en synergistische effecten (twee hormonen werken samen veel sterker). Sommige hormonen hebben een activerende of verjongende werking. Andere bevorderen juist rustverschijnselen en werken verouderend.

Bij de onderlinge verhouding en beïnvloeding is er telkens sprake van een balans: de hormonenbalans. Omdat het telkens gaat om uiterst

kleine hoeveelheden wordt bij iedere ingreep de balans beïnvloed. Hoe sterker de ingreep, hoe groter de verstoring van de balans.

Bijvoorbeeld grote snoei ingrepen in oude fruitbomen leiden tot volledige ontwrichting van de hormoonbalans en tot verstrekkende complexe groeireacties. Niet alleen snoeiingrepen, ook extreme groei- en weersomstandigheden verstoren de balans. We hebben in 2005 kunnen zien dat bevriezing van bloemknoppen leidt tot een sterkere ontwikkeling van groeischeuten.

Over phytohormonen is pas in de tweede helft van de vorige eeuw meer bekend geworden. Er is geen bomengroep zo goed onderzocht als juist de fruitbomen. De werkingen en de samenstellingen van de hormonen zijn in kaart gebracht en van een aantal zijn zelfs synthetische verbindingen aangemaakt. Deze synthetische hormonen vinden we bv. terug in de groeistoffen van stekpoeders. Bovendien zijn, en worden, ze ingezet in de intensieve fruitteelt. Zo kunnen we daarmee de vruchtrui positief en negatief beïnvloeden. Ook kunnen we de schade aan vruchtbeginsels door nachtvorst beperken of de groei van parthenocarpe vruchten (vruchtgroei zonder bestuiving) stimuleren.

Zowel synthetische als de natuurlijke verbindingen worden groeiregulatoren genoemd.

Alle processen in de fruitboom worden onder invloed van licht en temperatuur gestuurd door hormonen. Ieder hormoon heeft zijn functie en uitwerking. De één is heel nadrukkelijk aanwezig de ander blijft op de achtergrond of is maar een gedeelte van het groeiseizoen aanwezig.

Om de reacties in de plant te kunnen verklaren en eventueel te willen beïnvloeden moeten we zoveel mogelijk zicht krijgen op de volgende punten;

Wat is de uitwerking van het hormoon?

Waar wordt het geproduceerd?

Hoe en waar naar toe wordt het getransporteerd?

Wanneer is het aanwezig?

Niet van alle hormonen zijn de gegevens bekend. In het onderstaande overzicht wordt de invloed van de individuele hormonen uiteengezet.

Auxinen (auxine is het Griekse woord voor groei)

- Uitwerking** Auxinen stimuleren de vorming van wortels en vruchten. Ze remmen het uitlopen van zijknoppen. Ze stimuleren de activiteit van het cambium. Ze gaan veroudering en afstoting (abscissie) van blad en vruchten tegen.
- Productie** Auxinen worden geproduceerd in de top van de boom. Vooral in de eindknoppen, de jonge scheuten en de jonge bladeren.
- Transport** Auxinen zakken, van cel naar cel, vanuit de top van de boom geleidelijk richting wortels. Door de zwaartekracht is de concentratie aan de onderzijde van de takken het hoogst.
- Wanneer** De productie komt al heel vroeg in het voorjaar, ruim voor de bladontwikkeling, op gang.

Gibberellinen

- Uitwerking** De uitwerking van Gibberellinen is zeer veelzijdig. Gibberellinen stimuleren de groei en vooral het uitlopen van knoppen. Wanneer de concentratie Gibberellinen en de temperatuur voldoende hoog zijn wordt de knoprust doorbroken en komt de boom uit de winterrust. Gibberellinen stimuleren de enzymen die het opgeslagen reservevoedsel vrijmaken. Ze zorgen voor het evenwicht tussen wortel en blad. Een sterk groeiend wortelstelsel bevordert door grote hormoonproductie de bladontwikkeling. Ze beïnvloeden vooral de celstrekking en in mindere mate de celdeling. Ze spelen een belangrijke rol bij de kieming van zaden, het aanleggen van bloemknoppen, het strekken van stengels en het uitgroeien van vruchten. Ze versterkt de werking en het transport van auxine. Vooral de vruchtval wordt extra geremd. Gibberellinen stimuleren de bloemaanleg (bloei-inductie).



- Productie** Gibberellinen kunnen in vrijwel alle plantendelen worden aangemaakt. De jonge bladeren, de worteltopjes en kiemende zaden zijn belangrijkste productiecentra.
- Transport** Gibberellinen worden actief vanuit de productiecentra via de hout- en bastvaten naar de uiteinden van de twijgen en scheuten gepompt.
- Wanneer** Ze worden al vanaf december/januari aangemaakt. Tot aan de langste dag maakt de boom vooral bij hogere temperatuur gibberelline aan. Later in de zomer loopt de aanmaak terug.

Cytokinen

- Uitwerking** Cytokinen vervullen een belangrijke rol bij de celdeling in bovengrondse delen. Ze verbreken de knoprust en remmen veroudering en bladvergelting. Ze bevorderen het weerstandsvermogen tegen koude, hitte en droogte. Net als gibberelline zorgt cytokinine voor evenwicht tussen wortel en blad.
- Productie** Cytokinen worden waarschijnlijk uitsluitend geproduceerd in worteltopjes.
- Transport** Cytokinen worden actief met de vochtaanvoer door de houtvaten en worden vanuit de wortels naar de bovengrondse delen gebracht.
- Wanneer** Ze worden heel vroeg in het voorjaar, ruim voor de bladontwikkeling, aangemaakt. In de tweede helft van de zomer loopt de aanmaak terug.

De praktijk van alledag.

De tot zover genoemde hormonen hebben, mits in een geschikte concentratie aanwezig, een stimulerende werking. Abscissinen en ethyleen, recent ontdekte hormonen, hebben, overwegend een remmend effect.

Abscissinen

(Abscissie betekent de vorming van scheurweefsel, afstoting of afscheuring.)

- Uitwerking** Abscissinen werken antagonistisch ten opzichte van auxinen, cytokinen en gibberellinen. Ze bevorderen de blad- en vruchtval en veroudering. Ze remmen het uitlopen van zaden en jonge knoppen. Abscissinen zorgen voor de knoprust.
- Productie** Abscissinen worden geproduceerd in verouderde bladeren.

Transport Abscissinen worden via de bastvaten naar alle delen van de plant gebracht.
Wanneer De abscissineproductie komt na de langste dag op gang. Als de dagen korten, worden in oudere bladeren abscissinen aangemaakt. Eind augustus kan de concentratie soms zo hoog zijn dat de knoprust volledig intreedt. Na de kortste dag neemt de concentratie geleidelijk af. De aanwezigheid van abscissine maakt de periode half augustus-september uitermate geschikt voor zware snoeiingrepen in (oude-) fruitbomen. Ook is dit de meest effectieve periode voor het wegnemen van waterlot of overmatige groeischeuten.

Ethyleen

Uitwerking Ethyleen is een verouderingshormoon. Het remt de groei van jonge plantendelen, bevordert de veroudering in volgroeide delen en bevordert de rijping van vruchten en bladval.
Productie Ethyleen kan in iedere plantencel worden aangemaakt ,maar wordt vooral geproduceerd in de vruchten en beschadigde weefsels. Is er eenmaal ethyleen aanwezig dan wordt de productie nog eens versterkt.
Transport Ethyleen is een gas dat in de plant en vrucht getransporteerd via de intercellulaire ruimtes.
Wanneer De aanmaak van ethyleen komt op gang wanneer de vruchten gaan rijpen. Vooral bij overrijpe vruchten wordt er veel ethyleen geproduceerd.

Florigeen

Florigeen is het meest recent ontdekte groeihormoon. Het beïnvloedt de bloei. Er is nog weinig over bekend. Haar rol in de fruitteelt is nog geheel onduidelijk.

Evenwicht

Groei en ontwikkeling worden beheerst door de balans van elkaar beïnvloedende hormonen. Tijdens de knoprust overheersen abscissinen ten opzichte van gibberellinen. Bij bloei-inductie (de prikkel die de boom aanzet tot bloei) is dit andersom. In jonge delen overheersen auxinen, de cytokininen en gibberellinen. De wortels nemen extra vocht en mineralen op en knoppen barsten open. Door een ongeremde celdeling en celstrekking krijgt de boom te maken met een explosie van bloemen, scheuten en bladeren. In verouderende delen (blad en vruchten) overheersen abscissinen en het ethyleen.

De tot zover genoemde informatie is stevig en stug. Goed gelezen kan enerzijds verhelderend zijn, maar ook weer vragen oproepen.

Tot hier is er nog niet veel lijn getrokken naar de praktijk, maar als we onze werkzaamheden in de boomgaard gaan koppelen aan de hormonenbalans, dan pas ontstaat er heel veel verwondering en meer begrip.

Kennis van de hormonenbalans in een fruitboom leidt niet tot schokkende wijzigingen. Wel tot bewuster werken en nog meer respect voor de natuur.

Hoeveel je ook denkt te weten van de hormonenbalans, er is altijd ruimte voor discussie want de natuur blijft ons verrassen. Wat is er leuker dan de praktijk van alledag en bestaande theorieën eens door een andere bril te bekijken

Ben Demmer

Ingezonden

Het NPV lid Peter van der Minne [mailto:pavdminne@home.nl] stelde in augustus per mail de volgende vraag.

Afgelopen winter heb ik een aantal fruitbomen moeten verplanten, waaronder een - naar men zegt - rode James Grieve in struikvorm. De bomen staan nu op een stuk land met veel betere grond. Ik nam onlangs een voor mij nieuw verschijnsel waar. Na bescheiden bloei in het voorjaar had er, vermoedelijk door het verplanten, een geringe vruchtzetting plaats gehad: er ontwikkelden zich 4 appels. Maar begin augustus stond de struik voor de tweede maal in (nu volle) bloei. Ik ben benieuwd, of daar een verklaring voor is. Een, eveneens verplante Cox Oranje Pippin, had dit verschijnsel niet. Op de bijgevoegde foto is het beschrevene duidelijk te zien.

Hennie Rossel heeft het volgende geantwoord. Het verschijnsel is bekend. In het winternummer van 1997 (blz. 8) is er al eens iets over gezegd. Het zal de hete en vooral buitengewoon droge juli-maand zijn geweest (de groei moet toen vrijwel geheel zijn gestopt) die de hormonenbalans (ja ook bij fruitbomen!) heeft verstoord. Misschien zijn er leden die er nog wat meer over willen (kunnen) zeggen (of die hetzelfde hebben waargenomen ??). Laat het de redactie weten.



Creatief Culinaire

De eerste appels en peren zijn inmiddels geplukt, nu zijn de latere rassen aan de beurt. Wat moeten we met al die vruchten? Gelukkig zijn er vele mogelijkheden, één daarvan is voorlopig bewaren, van vooral de latere rassen, op een koele plaats. Dit geeft de mogelijkheid om rustig te bedenken wat we er van kunnen maken. In dit nummer bespreken we een zeer oude conserveringsmethode het z.g. konfijten van vruchten. Een methode die al bij de oude Romeinen bekend was. Een geheel andere methode is het maken van bv. chutneys. Hubertine Wibier geeft het recept van een heerlijke appelchutney. De tijd achter bessen, aardbeien, bramen, pruimen etc. is voorbij, de diepvriezer zit dus alweer behoorlijk vol. Tijd voor het maken van een bv. een lekkere vruchtenwijn. Alie Mulder sluit deze rubriek af met een recept voor een heerlijke bramen/vlierbessenwijn. Hebt u geen vlierbessen maar alleen bramen, dan vervangt u vlierbessen door bramen en het resultaat van deze pure bramenwijn zal u verrassen.

Gerrit J Pollard.

Konfijten

Het conserveren van vruchten e.d. kan op verschillende manieren gebeuren, bijvoorbeeld door het inmaken in suiker, zoals bij jam, confiture en gelei. Ook het konfijten van vruchten, noten en groenten valt onder deze term. Gekonfijte vruchten werden en worden gebruikt voor het garneren van taarten of als snoepje bij de thee. Bekend zijn gekonfijte kastanjes, kersen en gekonfijte peren.



Inmaken in suiker klinkt nogal tegenstrijdig, omdat micro-organismen zoals schimmels leven van suiker, het is hun voornaamste energiebron. Een hoge suikerconcentratie is echter dodelijk voor micro-organismen, omdat suiker water aantrekt en een hoge concentratie suiker zuigt daardoor, als het ware, schimmels en bacteriën leeg. Men noemt dit in de biologie een osmotisch verschijnsel.

Bij konfijten wordt het sap van de vruchten vervangen door een suikeroplossing. Dit wordt gedaan door de vruchten onder te dompelen in een kokende suikeroplossing. Daarna worden de vruchten gedroogd. Ze kunnen dan langere tijd bewaard worden.

Deze methode was al bij de Oude Romeinen bekend en gekonfijte kersen waren een echte lekkernij. De veldheer Lucullus beschrijft al in de eerste eeuw een methode om kersen te konfijten. Als zoetmiddel gebruikte men in die tijd honing. Tijdens de middeleeuwen werden aan de meeste vorstenhoven, gekonfijte vruchten als een bijzondere lekkernij opgediend. Gekonfijte vruchten, gelei en confituur waren toen zeker geen volksvoedsel, omdat suiker schaars en duur was. Degenen die zich de dure suiker niet konden veroorloven, maakten siroop van vruchten als zoetstof. Deze siroop werd gemaakt door vruchten te koken, uit te persen en het aldus verkregen sap verder in te koken. Pas door de teelt van suikerbieten, werd suiker voor iedereen bereikbaar.

Konfijten van vruchten is een geduldwerkje. De methoden in de verschillende boeken onderscheiden zich door grotere en kleinere verschillen. Behalve peren worden de meeste vruchten met schil verwerkt en afhankelijk van de grootte en soort al dan niet doorsneden.

Nadat vruchten zoals peren, appels, perziken maar ook bessen, wortelen, meloenen en noten zijn schoongemaakt, worden ze in een hete suikeroplossing gedompeld.

In sommige recepten wordt gesproken over 'geklaarde' suiker. Geklaarde suiker wordt gemaakt door tijdens het oplossen van de suiker, eiwit toe te voegen. Het schuim, dat daardoor in de verschillende verhittingsfases ontstaat, moet er dan telkens wel afgeschuimd worden.

Nadat de vruchten in de siroop zijn gedompeld moeten ze even goed doorkoken. Vervolgens laat men het mengsel afkoelen. Na ongeveer tien tot twaalf uur worden de vruchten eruit gehaald en wordt de siroop verder in gekookt. Daarna gaan de vruchten weer in de, nu wat ingedikte, siroop en wordt het geheel weer even gekookt. Dan laat men het weer afkoelen en wordt de cyclus van vruchten er uit, indikken en de vruchten er weer in herhaald. Afhankelijk van de soort vruchten dient deze cyclus enige keren herhaald te worden. Perziken bijvoorbeeld moeten wel zes keer op die manier behandeld worden. Om te controleren of de suiker tot de kern van de vruchten is doorgedrongen, wordt de grootste vrucht doorgesneden. In andere recepten worden de vruchten na de eerste cyclus in potjes gedaan en overgoten met de hete siroop.

Nadat de potjes zijn afgesloten, begint men na ongeveer twee maanden met de laatste handeling van het konfijten, het drogen. Het drogen gaat dan als volgt. De vruchten worden uit de siroop gehaald, hetzij uit de potjes hetzij na de laatste keer opkoken en afkoelen, en worden, nadat ze goed zijn uitgelekt, bestrooid met een laagje suiker. Na deze behandeling gaan de vruchten twee tot drie uur in een lauw warme oven om op een rooster of bakplaat te drogen. Regelmatig omkeren en tenslotte wat plat drukken voor de vorm en de gekonfijte vruchten zijn klaar.

De vruchten kunnen dan vervolgens bewaard blijven in een trommel. Het is aan te bevelen om telkens tussen de lagen vruchten, een papier te leggen. Ook kan men de vruchten weer in een potje stoppen en onderdompelen in een siroop. Kortom er zijn nogal wat variaties en het is dan ook handig eerst een aantal recepten te vergelijken en vervolgens een variant uit te proberen. Om de smaak wat te versterken voegt men, aan de siroop, vaak wat vanille of een beetje geraspte citroenschil toe.

In feite kunnen bijna alle vruchten gekonfijt worden, mits ze niet te zacht en te rijp zijn.

Gerrit J. Pollard

Van der Kooy Jubbega
Het adres in Nederland voor:
Zelf wijn, bier en kaas maken



Compleet assortiment voor de wijnmaker: flessen, gisten, hevels, vaten, kurken, sapstomers, fruitpersen, fruitmolens etc.

Alle grondstoffen voor de bierbrouwer: mouten, granen, hopen, bierkits, moutextracten, hogedruk vaten, starterskits, maischketels etc.

Voor de kaasmakerij: kaaszuursel, stremsel, kaasvatjes, kamtonnen, etc.

Destilleerkolommen, platbodempkolven, essences, etc.

De openingstijden zijn:
dinsdag t/m vrijdag
10.00 - 18.00 uur
zaterdag
10.00 - 17.00 uur

Gorredijksterweg 67
8411 KC Jubbega
tel: 0516-461525
fax: 0516-463246
e-mail:
info@vanderkooyjubbega.nl

Bezoek ook onze website met boordevol informatie: www.vanderkooyjubbega.nl

Appelchutney

De zomer heeft in veel opzichten uitgeblonken. Niet altijd was het even prettig en een beetje afkoeling was eind juli zeker gewenst. Wij koele Nederlanders kunnen niet zo goed omgaan met de warmte als de Zuid Europeanen. Blijven oefenen en vooral genieten van al het moois wat de natuur ons biedt. Rijk was de oogst van aardbeien en bessen. "Jantje zag eens pruimen hangen, oh als eieren zo groot", was dit jaar van toepassing. Nu begint de pluk van appels en peren en om in de sfeer van deze warme zomer te blijven wil ik u een recept geven van een appelchutney, zodat u van de winter terug denkt aan de prachtige zomer.



Chutney vindt zijn oorsprong in India en is door de Engelsen naar Europa gebracht. Vrij vertaald noemen wij Chutney ook wel gekruide jam. Hij is uitstekend te gebruiken bij rijstgerechten, kip, vlees en op een stukje kaas. Ik geef u een recept van appelchutney, dat ook te gebruiken is

voor peren of pruimen. **Ingrediënten:** 2,5 kg geschildte en in stukjes gesneden appel, 500 gram geschildte en in stukjes gesneden ui, 300 gram gewassen rozijnen, 10 gr gemberpoeder, 25 gram zout, 3 gr cayenne-peper, 5 gr gemalen kruidnagel, 3 dl appelazijn, 500 gr suiker.

Verder schoongemaakte potten (omgespoeld met heet sodawater en nagespoeld met heet water of direct uit de vaatwasser). De deksels niet in de vaatwasser doen maar met een doekje met heet sodawater uitvegen en even navegen met heet water. (Als u de deksels in de vaatwasser doet, gaat er in de rand water zitten. Dit geeft schimmel in de pot.)

Doe alle ingrediënten in een roestvrijstalen hoge pan met dikke bodem. Breng alles aan de kook en roer alles goed door. Laat de chutney onder voortdurend roeren ongeveer 1 uur in koken. Waarschuwing: De chutney brand snel aan, dus steeds even doorroeren. De chutney spettert, kijk uit met verbranden. Als u een vore kunt trekken over de bodem van de pan is de chutney klaar. Doe de chutney ze heet mogelijk, in de potten. Etiketteer de potten en zet ze 6 weken donker weg. De chutney moet in die tijd rijpen. De chutney is ongeopend 1 jaar houdbaar. Geopend in de koelkast bewaren.

Veel kookplezier van Hubertine Wibier
www.grunningerheerlyckheid.nl
grunningerheerlyckheid@hetnet.nl

De fruitbrochure Stoofperen, rassen en recepten.

In deze brochure, een uitgave van het NPV geschreven door Jan Veel, worden talrijke perenrassen beschreven en bovendien meer dan zeventig recepten met stoofperen.

Naast voorafjes van peren komen er hoofdgerechten, streekgerechten, gebakken peren, perengebak en peren als dessert, aan de orde.

De brochure kost € 14,-, inclusief verzendkosten. U kunt bestellen op www.npv-pomospost.nl of via een briefkaart naar NPV postbus 353, 9400 AJ Assen.

Bramen-vlierbessenwijn.

Vanaf half augustus kunnen we de eerste bramen plukken. Ook vlierbessen beginnen dan te rijpen. Tot half september is de 'bramen- en vlierbessentijd'. Als je bramenliefhebber bent is het een feest om doornloze bramen in de tuin te hebben langs bv. een schutting of een muur. Drie jaar na aanplant heb je al een behoorlijke opbrengst. Om bramenwijn te maken kun je wilde en gekweekte bramen gebruiken. Wilde bramen zijn aromatischer dan gekweekte. Voor een wijn is een mix prima. Vlierbessen geven aan zelfgemaakte wijn 'wijnachtigheid' en een mooie kleur. Bramen en vlierbessen kunnen heel goed worden ingevroren.

Bramen-vlierbessenwijn. 10 l droog alc 10,5%
Ingrediënten. 4,5 kg bramen, 1 kg vlierbessen, 0,5 kg rijpe bananen, ± 4 stuks (zonder schil), 1,5 kg suiker, 2 te l pecto-enzymen, 2 te l gistvoeding, 1 te l wijngist.

Doe geriste vlierbessen en plakjes bananen in een pan met een halve liter water. Laat dit zonder deksel 10 minuten zachtjes koken. Doe de bramen in een ruime emmer, maak ze tot pulp met bv een aardappelstamper of met de handen. Voeg 2 liter water toe plus het bananen/vlierbeskooksel. Als de pulp op kamertemperatuur is, de pecto-enzymen toevoegen en door roeren. 250 gram suiker door de pulp doen en 1 theelepel gistvoeding. Nu is het geheel

klaar voor gisting. Strooi de wijngist op de vruchtenpulp in de emmer, nu niet doorroeren. Doe een schone droogdoek over de emmer met een elastiek erom, na een dag zal de pulp gisten. Na drie dagen (iedere dag 2 a 3 keer roeren) de pulp zeven door een (vitrage-)doek in een vergiet boven een emmer; enigszins uitknijpen. De overige suiker oplossen in ongeveer 1,5 liter water. Doe de most, het suikerwater en 1 theelepel gistvoeding in de 10 liter gistingsfles. De fles zal ongeveer ¾ gevuld zijn. Plaats waterslot op de fles, de gisting zal na enkele uren weer goed op gang komen. Als de hevige gisting voorbij is kan de most aangevuld worden met water tot de fles vol is. Na 3 à 4 weken is de most 'uitgegist': alle suiker (in het fruit aanwezige- en toegevoegde suiker) is omgezet in alcohol (en koolzuurgas). De wijn overhevelen van het bezinksel. De ruimte boven de wijn in de nieuwe fles opvullen met wijn, eventueel commerciële wijn. Plaats weer het waterslot. Na 6 weken weer hevelen van bezinksel, dan nog eens na 8 weken. Na ¾ tot een jaar is de wijn helemaal helder en stabiel. De wijn is 'klaar' en kan gebotteld worden. Uiteraard proef je de wijn in wording tijdens het hele proces.

Opmerking: Heeft u geen vlierbessen vervang deze dan door 1 kg bramen.

Proost! Alie Mulder


Reacties op de recepten

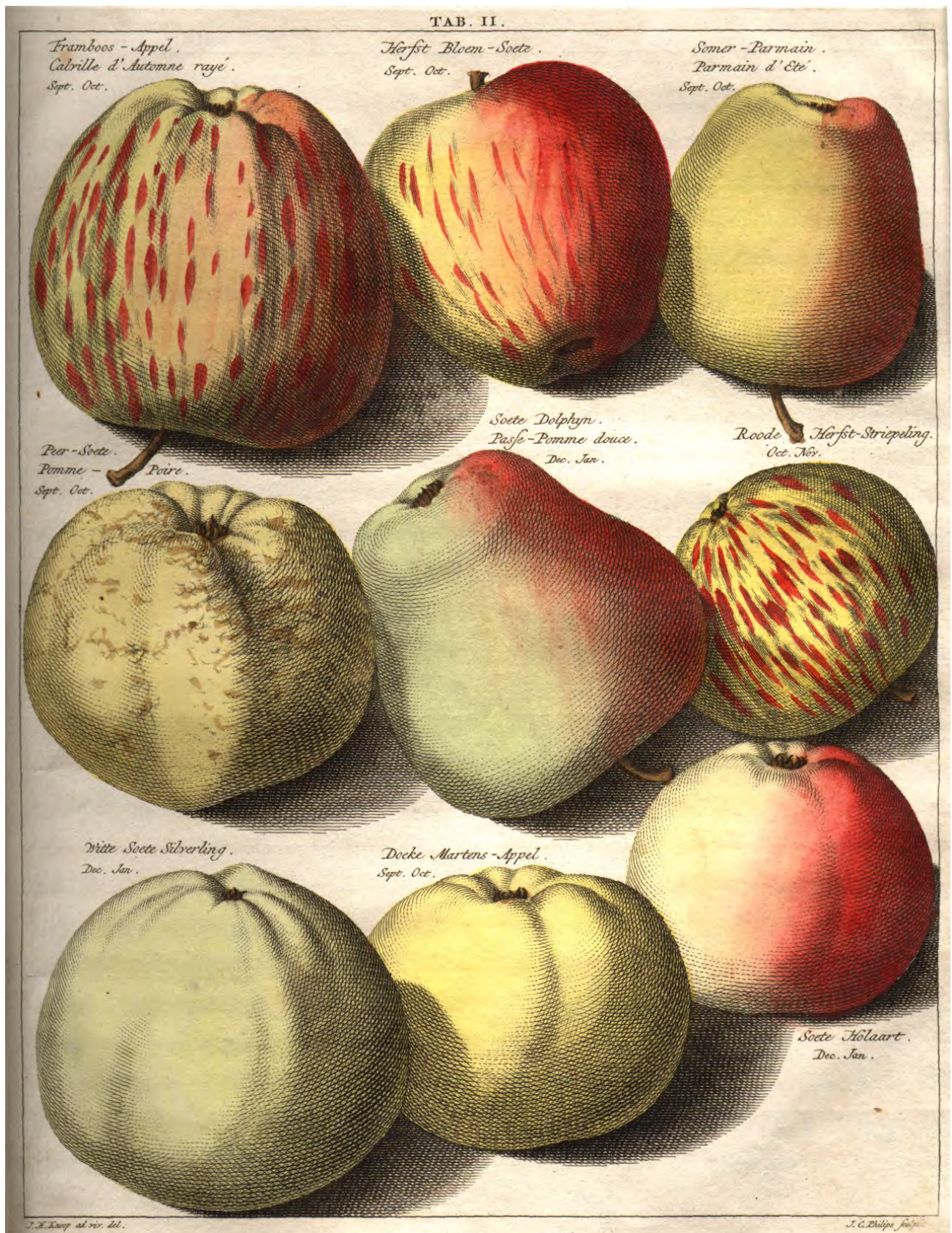
Wanneer u een recept uit één van onze artikelen heeft uitprobeerde, zijn wij benieuwd naar uw reactie. Hoe was uw ervaring bijvoorbeeld met de recepten voor de vlierbloesem limonadesiroop? Of hebt u nog een origineel recept, dat u zou willen doorgeven aan anderen. Schrijf of mail de redactie. Bij voorbaat bedankt.

Gerrit J Pollard.

J. Bruin - Midwoud
KLIMMATERIALEN
DRIEPOOTLADDERS
Diverse lengtes
leverbaar

Buurt 21 a • Midwoud
Postbus 19 • 1679 ZG Midwoud
Telefoon 0229 / 201212

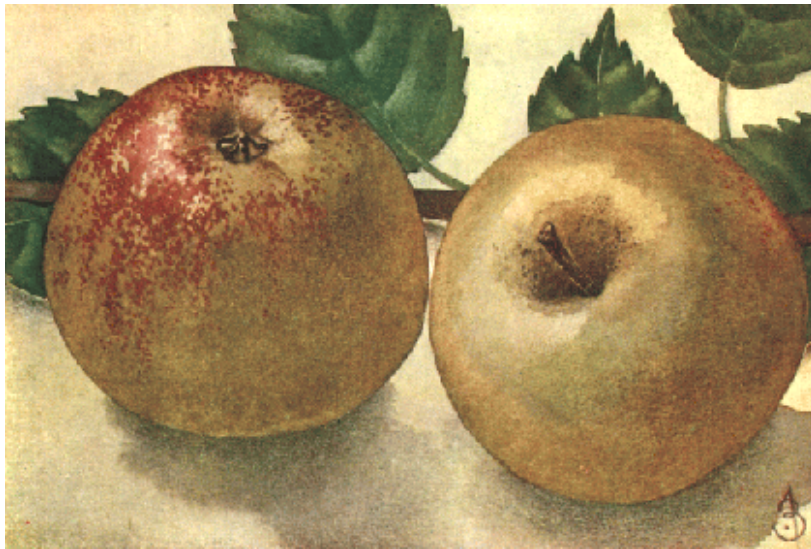




Het tweede blad van de appels uit Pomologia van Johann Hermann Knoop. Enkele zijn aangeplant bij de Slotplaats te Bakkeveen.



De oude bomen van de Schuttersreinette bij de Allersmaborg



De Grauwe Zure Reinette. De Schuttersreinette is vrijwel identiek, maar iets kleiner en volgens sommigen aromatischer.



Tweede bloei bij de bomen van Peter van de Minne, zie zijn ingezonden brief op blz. 16



Buiten Geluiden

In de rubriek Buiten Geluiden dit keer een beschrijving van het Staatsbosbeheer en het belang van deze organisatie voor de natuur in Nederland. Aaldrik Pot de schrijver van dit artikel behandelt hierin ook, de vondst van een zeer oud appelras, de Schuttersreinette. Voor de liefhebbers. Tijdens de entdagen van de NPV is dit bijzondere appelras als enthout verkrijgbaar. Ook in deze rubriek de Fruittentoonstelling in de Fruithof op 13 t/m 15 oktober.

Staatsbosbeheer en de vondst van Schuttersreinette

Op het eerste gezicht lijken Staatsbosbeheer en de Schuttersreinette weinig met elkaar te maken te hebben. Niets is echter minder waar. Zo'n vijftien jaar geleden werd dit verdwenen gewaande appelras ontdekt in de boomgaard van de Allersmaborg in Ezinge. De borg en tuin zijn in eigendom van Staatsbosbeheer. De slogan Staatsbosbeheer, meer dan bos alleen lijkt hiermee gerechtvaardigd. Tijd voor een nadere kennismaking.

Staatsbosbeheer is een landelijke organisatie die zich meer dan honderd jaar geleden ontfermde over een aantal natuurgebieden zoals de duinen bij Schoorl en het Haagse Bos. Inmiddels beheert men bijna 250.000 hectare aan natuurgebieden en Staatsbosbeheer is daarmee de grootste natuurbeheerder van Nederland. Ooit was het beheer van de staatsbossen haar belangrijkste taak, maar tegenwoordig is circa zeventig procent natuur van een geheel andere orde. Te denken valt aan moerassen, graslanden, duinen en dus ook cultuurhistorisch waardevolle gebouwen als de Allersmaborg. Staatsbosbeheer heeft drie hoofddoelstellingen: het beheren, oftewel in stand houden, herstellen en ontwikkelen van bos-, natuur-, landschaps- en cultuurhistorische waarden in de terreinen van Staatsbosbeheer; het bevorderen van recreatie in zoveel mogelijk gebieden van Staatsbosbeheer en het leveren van een bijdrage aan de productie van milieuvriendelijke en vernieuwbare grondstoffen zoals hout.

Staatsbosbeheer is tegenwoordig opgedeeld in vier regio's, Noord, Oost, Zuid en West. De regio Noord bestaat uit de provincies Groningen, Friesland en Drenthe. Het regiokantoor is gevestigd in Groningen. De regio Noord is weer verdeeld in zogenaamde districten, acht in totaal.

Die acht districten kennen weer een onderverdeling in beheerseenheden, de kleinste organisatievorm van Staatsbosbeheer. De Allersmaborg valt bijvoorbeeld onder de beheerseenheid Westerkwartier van het district Veen tot Lauwersmeer. Centraal in de beheerseenheid staat de opzichter. Hij is verantwoordelijk voor de dagelijkse uitvoering van de verschillende beheerswerkzaamheden. De opzichter stuurt een ploeg veldmedewerkers aan. Daarnaast zijn er per beheerseenheid twee boswachter actief. De ene boswachter houdt zich voornamelijk bezig met voorlichting, pr en recreatie, terwijl de andere is gespecialiseerd in de inventarisatie en monitoring van de flora en fauna van het gebied. Deze boswachter volgt of de doelstellingen die eens per tien jaar worden geformuleerd ook worden gehaald.

Het uitgangspunt voor het terrein van de Allersmaborg was dat de borgtuin, door de omwonenden het bos genoemd, wordt beheerd als een natuurlijk bos. Er is een weelderige en afwisselende begroeiing ontstaan waar veel planten en dieren zich thuis voelen. Binnen een van de grachten ligt een bijzondere boomgaard. Zoals in bijna alle Groningse boomgaarden staan er vooral appelbomen. De meeste bomen zijn van vlak na de oorlog. Een echte hoogstamboomgaard is het niet meer. Het unieke zit hem vooral in de aanwezigheid van de Schuttersreinette. Kenners beschouwden dit oeroude ras als uitgestorven, tot het hier op Allersma werd teruggevonden.

Opzichter Nico Boele van Staatsbosbeheer deed die ontdekking een jaar of vijftien geleden. Boele heeft veel belangstelling voor fruitbomen en hij is van het begin betrokken geweest bij de NPV. "In de boomgaard van de Allersmaborg

stond een ras dat ik niet kende. Het was een reinette maar hij had iets gekks, of beter gezegd heel specifieke kenmerken zoals een langwerpige kelk. Ook de smaak was heel karakteristiek. Ik ben er toen mee naar Cor Couvert gegaan, de specialist bij de NPV, en die zei letterlijk: Hier hebben we hem. Hij zag meteen dat het een SchuttersreINETTE was". vertelt Boele.

De SchuttersreINETTE werd in 1500 al genoemd, maar de soort leek zoals gezegd te zijn verdwenen *). De herontdekking was in meerdere opzichten bijzonder. "Het verhaal achter de herkomst zal wel een raadsel blijven", vertelt Boele. "De schuttersreINETTES op de Allersmaborg zijn geënt op een onderstam die in de jaren 60 van de vorige eeuw veel werden gebruikt. Er staan heel veel fruitbomen op dat soort onderstam op de als natuurbos verwilderde kwekerij Abelstok tussen Mensingeweer en Wehe-den Hoorn.

De reinette moet dus geënt zijn in die tijd. Maar het ras is al veel ouder. Was de Allersmaborg altijd al een unieke plek, is hij nooit verder verspreid geweest? Ik weet het niet. Het is wel interessant om daar nog eens achter te komen".

In de boomgaard van de Allersmaborg staat een klein aantal bomen van de SchuttersreINETTE op een rijtje naast de Lunterse Pippeling. Volgens Boele is de SchuttersreINETTE een lekkere handappel. "Hij ziet er niet echt heel fris uit, maar de smaak is prima. De appels worden wel vrij snel melig. Verder gebruik ik hem in appelmoes en ik heb er een keer cider van gemaakt. Ik moet zeggen, dat was best geslaagd. Een goede mix van zoet en zuur", aldus Boele. Na de ontdekking is enthout verzameld en is de SchuttersreINETTE op meerdere plaatsen gebruikt, als eerste bij de borg Piloersma in Den Ham.

Aaldrik Pot, Staatsbosbeheer.

*) De SchuttersreINETTE wordt volgens Rust Roest, een teelthandleiding "voor den landman in Noord-Brabant" als klein, grauw, zuur en te klein voor de handel gekarakteriseerd. Wel is de boom zeer gezond en productief. Ze voldoet op elke grondsoort. De pluktijd is oktober en de appel is tot maart bewaarbaar. Als synoniem wordt gegeven: Grauwe Zure Rabauw. Ook wordt in Rust Roest verondersteld dat het ras dezelfde is als de Grauwe Zure ReINETTE. Naar ons idee is het echter een afzonderlijk fruitras dat men als een wat kleinere uitvoering van de Grauwe Zure ReINETTE kan zien.

Enthout van de SchuttersreINETTE is op de entdagen van de NPV verkrijgbaar. Vraag vooraf aan een entdag even na bij Jan Woltema 0594-549265



Nieuws van de Fruithof.

De organisatie van de Nationale tweejaarlijkse Fruittentoonstelling, die van 13 t/m 15 oktober 2006 weer wordt gehouden in de Fruithof in Frederiksoord (Dr), draait op volle toeren.

Geflankeerd door prachtige bloemenarrangementen zullen honderden oude appel en perenrassen voor de bezoeker te bezichtigen zijn. Ook deze keer is er naast veel informatie de mogelijkheid om, tegen een geringe vergoeding, appels, peren etc. te laten determineren. Om vast te stellen tot welk ras bijvoorbeeld meegebrachte appels behoren, dient men vijf rijpe appels van dezelfde boom mee te brengen. Let wel, soms zitten er aan één boom twee of meer rassen. Breng dan van ieder soort, als het kan, vijf appels mee. Wanneer het niet mogelijk blijkt het ras direct vast te stellen (te determineren), kunt u een formulier invullen en de uitslag wordt u dan later toegezonden.

Npv-leden krijgen een korting op de entreprijs. Zie de bijgesloten kortingsbon.

Nog een kleine tip, om vruchten wat langer goed te houden kunt u ze het beste in de koelkast bewaren.

Hoe waarderen proevers de smaak van oude pruimenrassen?

In de 2,5 Ha Dopershoekboomgaard te Merendree, gemeente Nevele. (Oost-Vlaanderen) is vorig jaar op 15 augustus 2005 een pruimenproefdag gehouden. Deze boomgaard werd in 2000 door de Vlaamse Landmaatschappij gekocht en gerestaureerd en uitgebreid met ruim



200 hoogstambomen : 84 appels in 27 rassen, 84 peren in 22 rassen , 16 rassen pruimen, 10 kersenvariëteiten en 10 notenrassen. Er waren niet zoveel oude bomen overgeschoten. Vorig jaar werd deze boomgaard aan de gemeente Nevele overgedragen.

De appels en peren zaten in een haast compleet beurtjaar. De oude Altesse Double's stonden er haast kaal bij, want in het voorjaar waren ze compleet kaalgevreten door een leger van kleine, groene rupsen. Dus buiten de beruchte processierups zijn er dus nog andere snoodaardrupsen. De meer dan 80 jarige, vroegere eigenaar Mr Van den Bon had er vroeger ook nog nooit van gehoord. Hij vertelde over de oude Kerrebroekpruimen, de plaatselijke naam voor Belle de Louvain, de enige pruimen die momenteel in de boomgaard te proeven waren. Maar geen nood, aan de overkant van de weg met lokaal en ruime parkeerplaats had de NBS gezorgd voor een proef – en verkoopstand.

Een viertal gidsen trok telkens met een grote groep geïnteresseerden naar de boomgaard. Wij volgden de man met de baard, Eddy Vets van Putte. We kregen een hele voordracht over pruimen. Voordien had hij ons verteld hoe zijn

nieuwe appelcollectie met dure Engelse enten uit de befaamde Brogdalecollectie te Faversham in Kent, Engeland door de woelmuizen compleet afgevreten was. In het vervolg zal hij zijn toevlucht moeten nemen tot de Duitse draadkorven rond de wortels. Eddy is ook een realist en had het over de bijzondere betekenis van hoogstambomgaarden maar de gewone mens plant toch, om tal van redenen, beter laagstambomen.

De NBS had veel vruchtenrassen uitgesteld, die bewonderd, gekeurd en geproefd werden. Er waren rassen bij die ikzelf nog nooit gezien of geproefd had. Sommige waren helemaal nog niet rijp of/en op kleur. Geeft dit geen verkeerde indruk over het ras? Heeft het zin nu al nog groene Anna Späth pruimen te plukken, overigens een uitstekend septemberras? Of de vele verschillende kwetsen, sommige gelukkig al wat kleurend, maar nog helemaal niet op smaak.

Maar al bij al was het een zeer indrukwekkende verzameling, waaraan heel wat voorbereiding voor nodig is geweest. Een prachtig initiatief met een massale opkomst.

We hebben tenslotte een vluchtige rangschikking van de bevindingen gemaakt:

Reine Claude Diaphane	8
Des Béjonnières	8
Reine Claude d'Oullins	7,5
Prof Collumbien	7,5
Abrikoospruim	7,5
Reine Claude Van Schouwen	7
Burbank	7
Damas C (onderstam)	7
Bulllens Blauwe	7
Priesterke	7
Monsieur Hâtif	7
Corso Bleu:	6,5
Yakima:	6,5
Saint Katrien	6
Reine Claude de Moros	6
Washington	6
Monsieur Jaune	6

Geschreven door Daantje, op de Vlaamse weblog voor senioren, verslag te vinden op: <http://blog.seniorennet.be>

Notulen Algemene Ledenvergadering van 18 maart 2006

Opkomst: 14 leden. Aanwezig van het bestuur: Dick Smith, voorzitter, Lex Kleijn, secretaris, Harry van der Laan, penningmeester, Willy Hollander, bestuurslid, Hennie Rossel, bestuurslid.

Notulen Algemene Ledenvergadering 2005

Naar aanleiding van de notulen van de Algemene Ledenvergadering 2005 vraagt Jan Woltema in hoeverre de nieuwe website actief is. Jans Koops beantwoordt deze vraag met de mededeling dat er gemiddeld 280 bezoekers per dag de website bekijken. Vijftien cd-roms en achttien boeken zijn via de website verkocht. De nieuwsbrief is alleen via e-mail te verkrijgen. Onder de aanwezigen zijn verder geen opmerkingen over de notulen van vorig jaar.

Mededelingen / Ingekomen stukken

Hennie Rossel vertelt over zijn uitnodiging om deel te nemen aan een conferentie over genenbanken georganiseerd door het Centrum voor Genetische Bronnen ('genenbank') te Wageningen, die op 7 maart, a.s. zal worden gehouden te op Kasteel Groeneveld in Baarn. Aanwezig zullen zijn onder andere vertegenwoordigers van de Ministeries van Cultuur, van Landbouw en van Economische Zaken, en voorts van het bedrijfsleven, alsook vanwege allerlei organisaties die betrokken zijn bij het behoud van biodiversiteit, o.a. Natuurmonumenten, Staatsbosbeheer. Etc. Doelstelling van de conferentie is te komen tot een zo doelmatig mogelijk beheer en behoud van het agro-bioculturele erfgoed zoals dat in 'formele', maar ook in zogenaamde 'informele' historische rassenbestanden, zoals o.a. in onze fruitrassencollecties is vertegenwoordigd. Hennie Rossel verzoekt hem hiervoor zoveel mogelijk informatie te verschaffen betreffende bij leden aanwezige collecties.

Dick Smith stelt voor om een vragenlijst toe te voegen aan de komende Pomospost die door leden ingevuld kan worden. Deze gegevens kunnen dan doorgestuurd worden naar de Determinatiecommissie.

Bestuursverkiezing

Bestuurslid Jaap Strik en voorzitter Dick Smith zijn aftredend en herkiesbaar. Er hebben zich geen tegenkandidaten bij het secretariaat of voorzitter gemeld. Herbenoeming van beide kandidaten is bij acclamatie geschied.

Voorts bestaat het bestuur uit zes leden. Dit betekent dat er nog een vacature bestaat voor een bestuurslid.

Financieel Verslag 2005 en Begroting 2006

De penningmeester, geeft uitleg bij het financiële verslag. De NPV staat er positief voor. Het ledental neemt toe. De kosten van Pomospost zijn gestegen vanwege een 'facelift' die ons kwartaalblad heeft ondergaan. Er waren geen op- of aanmerkingen over dit verslag.

Verslag Kascommissie (de heer A.H. Dol)

De heer Dol geeft zijn complimenten over de inzet en over de opzet van het financiële verslagen stelt na een kort verslag de vergadering voor décharge aan de penningmeester te verlenen. De vergadering gaat hiermee akkoord.

Aanwijzing leden Kascommissie 2007 (

De volgende leden hebben zich bereid gevonden om toe te treden tot de Kascommissie: de heer R. Kuper en de heer Lucas Duijts. Als reserve lid heeft zich de heer R. Koning beschikbaar gesteld.

Pomospost informatie over nieuw opzet 2006

Gerrit Pollard geeft tekst en uitleg over de wijzigingen in de uitvoering van Pomospost. De redactie van het kwartaalblad is uitgebreid met Jans Koops, Dick Smith en Gerrit Pollard. De wens is om de Pomospost meer inhoud te geven, zodat het blad voor een breder publiek interessant is. De reacties van de leden op deze ontwikkeling is positief. Wel geven de leden aan om gezien de lage opkomst op deze ledenvergadering hiervan vinden.

Stand van zaken van de samenwerking tussen de Stichting Fruithof en de NPV

Dick Smith geeft aan dat naar aanleiding van positieve signalen vanuit het bestuur van de Stichting Fruithof het overleg spoedig (het streven is binnen twee weken na de ledenvergadering) te hervatten. De leden zullen middels publicaties in Pomospost op de hoogte gehouden worden.

Wat verder ter tafel komt; Rondvraag

Jan Woltema vraagt naar de stand van zaken van de ontwikkeling van promotiemateriaal zoals folders e.d. Dick Smith geeft aan dat er nog niet veel gebeurd is. Komende periode zal hier meer aandacht voor zijn. Dit wordt een agendapunt voor de komende bestuursvergaderingen.

Jan Woltema geeft aan dat hij veel vragen krijgt van mensen die hij op zijn beurt weer verwijst naar de website en de postbus. Lex Kleijn geeft aan wekelijks de postbus te legen en adequate informatie door te zullen sturen aan diegene voor wie de vraag of poststuk aan gaat. Jan Woltema meldt vervolgens dat de entdagen met wisselend succes zijn verlopen. Niet altijd was de opkomst bevredigend. Hij wijt dat ook aan te weinig publiciteit. Dick Smith geeft aan dat het voeren van PR. wellicht een taak is van de redactie van Pomospost. Het bestuur geeft aan in het vervolg meer aandacht te zullen geven aan de PR. Zo moet er bv. gewerkt worden met vaste data en vaste contacten met correspondenten van de media (krant, TV, radio).

Dit wordt opgevoerd als agendapunt voor de komende bestuursvergaderingen.

Jan Woltema geeft aan dat de determinatiedagen op de tweejaarlijkse tentoonstelling, Souvenirs van Eeuwen, voor het 'ontdekken' van 'vroeg' rassen te laat is. Hierdoor worden vroeg rassen niet 'ontdekt'. Het eventueel vervroegen van data voor het houden van tentoonstellingen zal ter sprake komen in de bestuursvergadering.

Lubbert Dijk vraagt of de ledenvergadering niet 's avonds gehouden kan worden. Zo hebben leden meer aan hun zaterdag. Het bestuur zal zich hierover beraden.

Na afsluiting van de vergadering, ontving elke bezoeker nog een jong exemplaar van de Westerleese Kers en was er de mogelijkheid om het appelras Northern Spy te proeven.

Bestuursleden gevraagd

Wij zoeken nieuwe bestuursleden die vanaf de ledenvergadering - medio maart 2007 - voor minstens een termijn van drie jaar zitting willen nemen. Zie ook de rubriek "Van Het Bestuur". Nadere informatie kan worden gegeven door de voorzitter, de secretaris en de penningmeester. (Zie colofon).

Excursie Noord-Duitsland

Op 23 september organiseert de regio Groningen van de NPV een excursie in Noord-Duitsland. Het vertrek is om 9 uur vanaf de grensovergang Nieuwe Schans, parkeren voor de Bundespolizei.

Om 10 uur worden wij verwacht bij Gerold Brüntjen, Baumschulen in Edewecht nabij Bad Zwischenahn. Tot 12 uur zal hij ons rondleiden en vertellen over zijn historische fruitrassencollectie en zijn boomkwekerij. Hierna reizen we door naar het dorpje Großenwörden, gelegen aan de westoever van de rivier de Elbe, ook wel genoemd Das Alte Land, de 'Betuwe' van Noord-Duitsland. Hier worden wij vanaf 2 uur verwacht bij Eckart Brandt. Hij zal ons rondleiden in zijn boomgaard en vertellen op welke wijze hij historische en regionale fruitrassen probeert veilig te stellen. In principe is de excursie om 4 uur afgelopen, de verwachting is dat we om 6 uur terug zijn in Nieuwe Schans.

De reis is zelfvoorzienend, u dient uw eigen proviand mee te nemen. Introducés en partners mogen uiteraard ook mee.

De Groninger leden ontvangen eind augustus een schriftelijke uitnodiging. Leden uit andere regio's zijn van harte welkom. Graag bij mij aanmelden, dan ontvangen zij ook de uitgebreide schriftelijke uitnodiging.

Harry van der Laan, Hoofdweg 17, 9619 PA Froombosch. Tel: 0598-423152 of email: gaaste@home.nl

VRUCHTBOMEN en KLEINFRUIT



biologisch-dynamische
KWEKERIJ
DE VROLIJKE NOOT

Harrie van Noort
Oosterbutenweg 2
8351 GH Wapserveen
tel/fax 0521-321580
info@devrolijkenoot.nl

verkoop van november t/m april
vrijdag van 13.00-17.00 uur
zaterdag van 9.00-17.00 uur
VRAAG GRATIS PRIJSLIJST



Skal 6148

Alternatieve Boomkwekerij



Hendrik ten Elsen

Kempersdijk 50 A 7161 RG Neede

Hendrik
geeft u persoonlijk een
deskundig en uitgebreid
advies over het ruime
assortiment oude vrucht-
boom-rassen.
U bent van harte welkom.

Belt u eerst even:
Tel. (0545) - 29 30 65

Zie ook onze website: www.tenelsen.nl
Email: hen.elsen@planet.n

COLOFON

Redactie Pomospost

Eindredacteur / Pomologische onderwerpen: Jan Veel,
Molenweg 122, 9365 PH Niebert. 0594-549173. jan-veel@hotmail.com

Jans Koops: Ziekten en plagen, Beheer website NPV.
info@bongerdgroteveen.nl

Dick Smith, coördinatie activiteiten en bestuurlijke informa-
tie.

Gerrit J. Pollard, Creatief Culinair, Buiten Geluiden en
advertenties g.j.pollard@planet.nl

Aan leveren kopij: vóór 19-04, 19-07, 11-10

Contributie en andere betalingen

Postbank 254.692 t.n.v. NPV. te Froombosch.

Ledenadministratie

Harry van der Laan, Hoofdweg 17, 9619 PA Froombosch,
tel. 0598-423152. gaaste@home.nl

Bestuur

Voorzitter, Dick Smith, 0596-601197, smith-grasdijk@hetnet.nl secretaris: Lex Kleijn,
LexKleyn@landschapsbeheerdrenthe.nl Penningmeester:
Harry van der Laan (adres zie hierboven).
gaaste@home.nl. Leden: Willy Hollander, Jaap Strik, Hen-
nie Rossel rossel@euronet.nl

Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruitrassen

Groningen, Drenthe: Jan Woltema, 't Pad 25. 9365 TA
Niebert, 0594-549265, 06-21501505.

Friesland, Kop van Overijssel, Zuid West Drenth.: Geert
Bosma, Markeweg 64. 8398 GP Blesdijke, 0561-441567.

Oost Nederland: Hennie Rossel, P.van Vollenhovenlaan18,
7251 AR Vorden. Tel. 0575-552828. rossel@euronet.nl

Noord-Holland: Henk Houtman en Nol Houtman, Sonne-
vanck 23, 1462 EK Midden Beemster. tel. 0299-681692
fruit@nolgardendesign.nl

Zuid-Holland Utrecht: Josje Regout, Noordenseweg 50,
2421 XX Nieuwkoop. 0172-571918 fax: 0172-574675.
josje@oudefruitrassen.nl www.oudefruitrassen.nl

Vragen over determinatie en oude fruitrassen

Jan Woltema, 't Pad 25, 9365 TA Niebert. 0594-549265,
06-21501505

Vragen over ziekten en plagen in fruit

Jans Koops info@bongerdgroteveen.nl

Algemeen adres en secretariaat:

Noordelijke Pomologische Vereniging. Postbus 353. 9400
AJ Assen. <http://www.npv-pomospost.nl>

Lidmaatschap

Het lidmaatschap kan op elk moment ingaan, de jaarlijkse
contributie - € 25,-. is naar rato. Beëindiging van het lid-
maatschap dient voor 1 december schriftelijk te worden
ingediend bij de ledenadministratie.