

Pomospost

Grote bonkige gele appels

Wortelknobbelsziekte

Met stroop kun je wat bereiken



Colofon

Redactie Pomospost

Jan Veel, Eindredacteur / Pomologische onderwerpen,
Jans Koops, Ziekten en plagen, beheer website NPV.
Dick Smith, Coördinatie activiteiten en bestuurlijke informatie.
Gerrit J. Pollard, Creatief Culinair, Buiten Geluiden, advertenties.

Algemeen redactieadres

Redactie Pomospost, Molenweg 122, 9365 PH Niebert.
E-mail: info@npv-pomospost.nl

Aan leveren kopij: voor 19-07, 18-10, 18-12

Contributie en betalingen

Postbank 254.692 t.n.v. NPV te Froombosch

Ledenadministratie: Jan Wittenberg,
e-mail: j-wittenberg@hetnet.nl

NPV-bestuur

Voorzitter / Penningmeester: Dick Smith,
e-mail: smith-grasdijk@hetnet.nl
telefoon: 0596-601197.

Secretaris: Jan Wittenberg,
e-mail: j-wittenberg@hetnet.nl

Leden: Jan Schreurs, Jaap Strik, Hennie Rossel,
Lex. Kleijn.

Algemeen Secretariaat NPV,
Postbus 353, 9400 AJ ASSEN.
E-mail: info@npv-pomospost.nl

Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruitrassen

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

Friesland, kop van Overijssel, Zuid West Drenthe:
Geert Bosma, Markeweg 64, 8398 GP Blesdijke.
Tel. 0561-441567

Oost Nederland: Hennie Rossel, P. van Vollenhovelaan
18, 7251 AR Vorden. E-mail: rossel@euronet.nl,
tel. 0575-552828.

Noord-Holland: Henk en Nol Houtman,
Sonnevanck 23, 1462 EK Midden Beemster.
E-mail: fruit@nolgardendesig.nl, tel. 0299-681692

Zuid-Holland en Utrecht: Josje Regout, Noordenseweg
50, 2421XX, Nieuwkoop.
E-mail: josje@oudefruitrassen.nl, tel. 0172-571918

Vragen over determinatie en oude fruitrassen

Jan Woltema, tel. 0594-549265

Vragen over ziekten en plagen in fruit

Jans Koops. E-mail: info@bongerdgrootveen.nl

Lidmaatschap

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

Zomer 2007



Foto voorblad: Noorderkroon in juni, nog 2 maanden en ze zijn rijp.

Inhoudsopgave

Van het bestuur	2
Verslag Algemene Ledenvergadering 2007	5
Historische rassen op Verhildersum	7
Op zoek naar verdwenen Brabants fruit	8
De mini-kiwi Issai	9
Vier grote gele herfstappels	10
Wortelknobbelziekte	17
De boomgaardvuurzwam	19
Buitengeluiden: NFO	20
Creatief Culinair: Stroop maken, Appelstroop en Rabarber	22
NPV nieuws	25
Agenda	28

Pomospost is een uitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging. De NPV stelt zich het opsporen en in stand houden van oude fruitrassen ten doel. Het geven van advies over aanplant en onderhoud is daarbij een belangrijke taak. U kunt als lezer vragen hierover stellen aan de in dit colofon genoemde adressen

Van het bestuur

De afgelopen algemene ledenvergadering (zie het verslag hiervan op pagina 5) heeft wat wijzigingen in de bestuursamenstelling en daarmee ook in de taakverdeling aangebracht.

Ondanks herhaalde oproepen en andere manieren van gerichte werving lukte het niet om iemand te vinden voor de functie van penningmeester. Wel is er iemand bereid gevonden om voor de vereniging de financiële taken uit te voeren. Dit is Janny Koops uit Eelde. Zij ambiëert echter beslist niet de officiële taak van NPV-bestuurslid/penningmeester. Dit betekende dat uit de zittende bestuursleden iemand moest worden aangewezen als officiële penningmeester. Na enig beraad is dit uw huidige voorzitter geworden. Zowel in het colofon, als in het uittreksel van de Kamer van Koophandel, staat hij daarom vermeld als voorzitter / penningmeester.

In goed overleg is verder besloten dat Jan Wittenberg secretaris wordt. Lex Kleijn blijft als bestuurslid de vereniging ondersteunen, maar het afstoten van de taken van secretaris past hem momenteel beter i.v.m. taakuitbreiding en – verzwaring in zijn huidige baan. De beide nieuwe bestuursleden stellen zich hieronder met een eigen tekst aan u voor.

Dick Smith

Even voorstellen bestuurslid Jan Schreurs



Als bestuurslid gekozen op de afgelopen ledenvergadering, zal ik me even voorstellen voor hen die daar niet aanwezig waren. Ooit heb ik biologie gestudeerd in Utrecht en heb daar voornamelijk wat geleerd van plantengroei in relatie tot het milieu en van plantensystematiek (paddestoelen). Vervolgens heb ik jaren in het hele land als veldbioloog gewerkt. Sinds wij kroost hebben was frequentere aanwezigheid op een meer vaste verblijfplaats gewenst. Mede daarom sta ik tegenwoordig voor de klas.

In 1994 hebben we het geluk gehad nog net op tijd buitenaf een huisje in Eldersloo te kopen. Sindsdien is mijn al aanwezige interesse voor alles wat van nature en door mensenhanden op boerenerven groeit ernstig uitgediept. Om wat te noemen kikkerpoelen, natuurontwikkeling door vershraling en afplaggen, houtwallen, moestuin (o.a. aardappelrassen), veel soorten klein fruit en hoogstamfruitbomen.

Dit laatste werd in 1995 direct gestimuleerd doordat plantmateriaal van hoogstamfruitbomen ter beschikking werd gesteld door “Stichting Dorpen in het Groen”. De meeste van die bomen zijn intussen gesneuveld door allerlei oorzaken. Vooral door verkeerde raskeuze op onze drie meter dikke keileembodem, maar ook is leergeld betaald door vraat van schapen en te diep planten.

Een zevental jaren geleden ben ik door Sinterklaas verblijd met het lidmaatschap van de noordelijke pomologen. Daardoor heb ik in de eerste plaats wat beter leren enten. En vervolgens heb ik steeds meer opgestoken van wat er (al of niet met kunst en vliegwerk) in het noorden wil groeien. Hardnekkig probeer ik ook enkele soorten van het ouderlijk erf van mijn vader, dat in Winterswijk lag, te laten gedijen. Inclusief moerbeï, mispels, kweeperen, perziken, pruimen, kersen en walnoten heeft dit geresulteerd in een vijftigtal fruitbomen, waarvan er ongeveer dertig intussen gedragen hebben.

Kortom ik ben breed geïnteresseerd. Vanuit het bestuur zal ik me in eerste instantie bezig houden met collectievorming en determinatie.

De nieuwe NPV secretaris Jan Wittenberg (18-11-1947)

Ik ben van beroep stedenbouwkundige. Mijn belangstelling ligt bij cultuurhistorie. Na 15 jaar werken en wonen in verschillende Afrikaanse landen, keerden wij met ons gezin (Amanda, Jan en twee kinderen) in 2001 terug in Nederland. We kozen er voor om in het Noorden te wonen, vanwege rust, ruimte, natuur en cultuur. In Onnen -een half uurtje fietsen van de Martinitoren – bouwden we in 2003 een houten huis. In 2004 werd de boomgaard met 30 hoogstam appels, peren en pruimen geplant. Tijdens mijn werk in Kenia voor het Nationaal Museum leerde ik de betekenis kennen van collectiemanagement. Aan de basis van elk museum ligt een collectie. Of het nu gaat om vlinders, kunst of gebruiksvoorwerpen. De collectie dient voor het vastleggen van ons (cultureel) erfgoed, wetenschappelijk onderzoek, tentoonstellen en publieksvoorlichting. Een collectie is nooit af. Er zijn dus parallellen met wat de NPV doet. De collecties die door de NPV-leden op diverse plaatsen zijn aangeplant vormen samen een levend museum. Erg leuk en veelzijdig om daar aan mee te werken. j-wittenberg@hetnet.nl



Nieuwe leden

E.J. Boerma	Winschoten	G. Klein Haneveld	Rijssen
H. van den Broek	Noordhorn	C. de Koning	Huizen
H.P. de De Rijk	Emmeloord	A.D.A. Meijer-Reinders	Uithuizermeeden
D. Duits	Tienhoven	A.F. Meinesz	Boerakker
M. Fermont	Deurningen	R. de Niet	Nieuw Buinen
A.J. Gouka	Bussum	J. Peeters	Geel (België)
A. de Hollander	Apeldoorn	J.W.D. Roosch	Assen
R.W.J. Hulsman	Heino	P. Schaap	Zwolle
J. Hut	Peize	J. Siemonsma	Balk
E.&J. Jansen/Terlouw	Paterswolde	H. Vanden Bussche	Dentergem (België)
G. Janssens	Tisselt (België)	Familie Visser	Peize
J. Jongedijk	Hemrik	H. de Vries	Tjalleberd
G. Kelholt	Wedde	P. van Wijk	Zandvoort
Kinderboerderij 't Molentje	Heemstede	N. Zijlstra	Oostermeer



Verslag Algemene Ledenvergadering NPV 24 maart 2007

Aanwezig: 26 leden

Afwezig met kennisgeving: P. van Wijk (Zandvoort), L. Kleyn, secretaris (Eext)

Notulen Algemene Ledenvergadering 2006

Er zijn geen opmerkingen over de tekst en geen vragen of opmerkingen naar aanleiding ervan. De notulen van de Algemene Ledenvergadering 2006 worden goedgekeurd en vastgesteld.

Mededelingen en Ingekomen Stukken.

Willy Hollander brengt mondeling een uitnodiging aan de vereniging over van de Imkervereniging van Zuidlaren, voor hun markt, te houden op 4 augustus 2007.

Door Harry van der Laan worden "ingekomen stukken" ingebracht in de vorm van enige goed-bewaarde en dus nog eetbare appels van de volgende rassen: Northern Spy, Rode Jonathan en Renette von Zuccalmaglio. Ze worden op hun smaak gewaardeerd en vinden gretig aftrek.

Verder zijn er geen ingekomen stukken.

Financiële Verslag 2006 en Begroting 2007

De penningmeester geeft een korte toelichting op de stukken die in Pomospost Voorjaar 2007 staan. De vereniging is financieel gezond.

Een vraag van Gerrit Pollard over verschillende ledenaantallen die worden genoemd, wordt door de penningmeester opgehelderd door te wijzen op de verschillend peildata voor het vaststellen van deze aantallen.

Naar aanleiding van het redelijke spaarbedrag dat op de begroting staat, wordt door Lubbert Dijk de suggestie gedaan eens kritisch te bezien op welke bank dit het beste gezet kan worden.

Verslag Kascommissie

Lukas Duijts deelt namens de kascommissie mede dat de financiën stipt in orde zijn bevonden en spreekt de hoop uit dat de volgende penningmeester dezelfde kwaliteit kan blijven leveren. De penningmeester wordt vervolgens onder applaus decharge verleend.

De kascommissie voor 2008 zal bestaan uit Roelof Kuper (Vlagtwedde), Roelf Koning (Wilder-vank) en als reserve Lukas Duijts (Slochteren).

Bestuursverkiezing

Aftredend zijn Willy Hollander, Harry van der Laan (penningmeester) en Hennie Rossel. Willy Hollander en Harry van der Laan stellen zich niet herkiesbaar. Er is nog steeds een bestuurszetel vacant. Voor twee reguliere bestuurszetels heeft het bestuur Jan Schreurs uit Eldersloo en Jan Wittenberg uit Onnen bereid gevonden zich kandidaat te stellen. Er zijn geen tegenkandidaten en ook is er geen kandidaat voor de functie van penningmeester. Beide kandidaat-bestuursleden stellen zich op uitnodiging van de ledenvergadering voor. (zie de rubriek: Van het Bestuur). Ze worden vervolgens bij acclamatie gekozen.

De voorzitter bedankt de aftredende bestuursleden voor de inzet die beiden, elk op geheel eigen wijze, met betrokkenheid en enthousiasme, hebben geleverd. Ze ontvangen elk een cadeaubon.

Pomospost Lezersenquête

De eindredacteur van de Pomospost Jan Veel doet verslag van het resultaat van de lezersenquête die in het winternummer van de Pomospost was geplaatst. Er waren slechts vijf reacties. Deze waren overigens over het algemeen positief.

Van de specifieke rubrieken was er veel waardering voor 'Ziekten en Plagen'. De 'Boekenwurm' wordt als een zinvolle aanvulling gezien. Het uiterlijk en de vormgeving van het blad worden gewaardeerd. Ook de reacties op bepaalde specials waren positief. Het zou op prijs worden gesteld als er meer aandacht zou worden geschonken aan kleinfruit. Verder zouden verslagen van de excursies en mededelingen van het bestuur wat bondiger kunnen.

Vanuit de ledenvergadering komen vervolgens diverse suggesties voor opzet en inhoud van de Pomospost. In willekeurige volgorde: uitbrengen van een jaarindex, opnemen van rassenlijsten met voor deze de meest geschikte grondsoorten, adverteren op de adreswikkel.

De voorzitter merkt op dat de weinige reacties ook kunnen worden uitgelegd als een positief signaal over vorm en inhoud van het blad.

Collectievorming en Determinatie

Lukas Duijts geeft een korte inleiding op dit onderwerp. De determineergroep binnen de NPV is al vele jaren bezig. Ook in de Fruithof te Frederiksoord wordt door deze groep de afgelopen jaren systematisch gedetermineerd omdat nogal wat bomen van een onjuiste naam bleken te zijn voorzien, omdat er in het verleden, bij de inrichting van de Fruithof als gevolg van labeling-problemen kennelijk enige naamsverwarring was opgetreden. De rassenexperts van de NPV zijn door alles opnieuw te bekijken al enige tijd bezig zijn de juiste naam te achterhalen van alle aldaar geplante bomen. Hoewel de grootste, is dit niet de enige collectie binnen NPV gelederen. De vraag is nu hoe we als vereniging een goed overzicht krijgen in de locaties van verschillende collecties en welke rassen daarin zijn vertegenwoordigd. Vragen die hierbij gesteld werden: Hoe worden de werkzaamheden op dit punt verdeeld en gecoördineerd? Welke middelen worden hierbij gekozen?(formulieren waarop leden met rassencollecties hun fruitrassen kunnen invullen, oproepen in de Pomospost, gebruik van GPS, het opzetten van computerbestanden, etc.)

De levendige discussie die vervolgens ontstaat, toont dat het onderwerp zeer in de belangstelling staat van de aanwezige leden. Er blijkt echter ook uit dat het thema van diverse kanten benaderd kan worden.

Terwille van een duidelijke en eenduidige aanpak wordt daarom besloten een werkgroep te vormen. Ter vergadering stelt zich een aantal personen beschikbaar. Hierbij zijn twee determineerders: Jan Woltema en Lukas Duijts. Van het bestuur doet Jan Schreurs mee; Joes Boerma voor de computerondersteuning en verder Grietje Bergsma en Harry van der Laan.

Misschien dat er nog meer belangstellenden zijn. Lukas Duijts zal een definitieve lijst maken van de werkgroepleden en deze aan het bestuur toezenden.

Ook in de komende nummers van de Pomospost zal aandacht worden geschonken aan dit thema.

Rondvraag

Jan Woltema vraagt naar locaties van voldoende omvang om bomen te planten van door hem verzamelde rassen. Ze moeten dan beschikbaar blijven voor enthout en nadere determinatie.

Roelof Kuper informeert naar de evaluatie van de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen. De voorzitter zegt toe hiervoor de Stichting Fruithof te zullen benaderen.

Ook vraagt hij of de positie van De Fruithof op de NPV-website niet in de knoppenbalk, maar als 'link' aangebracht kan worden. Het bestuur zal dit meenemen in haar volgende vergadering.

Lubbert Dijk en Jan Woltema maken bezwaar tegen het feit dat hun namen in de agenda van de website van De Fruithof voorkomen. Het bestuur zal ook dit nader bezien en daarop bij betrokkenen terug komen.

Op een vraag van Lubbert Dijk naar de mogelijkheid de jaarlijkse Algemene Ledenvergadering op een avond te houden antwoordt de voorzitter dat voorlopig de zaterdagmiddag als vergadertijdstip zal worden aangehouden.

Jan Veel wijst erop dat PR en Voorlichting betere afstemming behoeven; hierbij is de afgelopen tijd wel eens wat misgegaan.

Harry van der Laan en Hennie Rossel kondigen door hen te organiseren excursies aan naar respectievelijk Friesland en het IJsseldal.

Verslag opgemaakt door Jaap Strik en Dick Smith





Boomkwekerij
Cultura

Vanuit onze boomkwekerij kunnen wij bieden:
Een uitgebreid assortiment Bos- en haagplantsoen.
Fruittbomen: struik, half- en hoogstam, vele beproefde
oude rassen, maar ook enkele nieuwe variëteiten.

Alfred en Gerda Vijn
Dirk de Ruyterpad 4
8384 DD Wilhelminaoord
Tel.: 0621-381 651
Fax: 0621-382 862
E-mail: cultura@planet.nl



Particuliere verkoop op zaterdag van november t/m april van 9.00 tot 17.00 uur.

SKAL 6553



F. KUIPER B.V.

BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886

Postbus 57
9640 AB Veendam
Tel. 0598-619410, Fax 0598-619136
E-mail: f.kuiperbv@planet.nl
www.kuiperveendam.com

De leverancier van vruchtboomonderstammen, ook biologisch,
geteeld op onze kwekerijen in Groningen en Flevoland.
(Geen particuliere verkoop)

Vruchtboomkwekerij
G. Snel
eigen kwekerij sinds 1942

Het adres voor al uw fruittbomen

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

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



Country Winery

- ◆ Resistente & bijzondere druivenplanten
- ◆ Bijzondere fruitplanten
- ◆ Oude fruitrassen
- ◆ Nederlandse wijnen, wijnjams, sausen
- ◆ Wijn zelfmaak artikelen
- ◆ Birdchaser digitale vogelverschrikkers

Jipkesbeltweg 42, 7443 PN, Nijverdal
tel. (31)0548-623657, fax 618476
e-mail info@birdgard.net

zie ook onze website: www.birdgard.nl

Onze voorraadlijst telt meer dan 200 soorten vrucht-
goed w.o.

Vele oude
rassen in:
halfstam
hoogstam
en
struik-
bomen

Méer dan 3000 soorten planten in voorraad!

- haagplanten
- heesters
- coniferen
- bomen
- rozen
- heide
- vaste planten
- klimplanten
- perkplanten



Bezoek geheel vrijblijvend onze kwekerij

**KWEKERIJ
HAMMINGA**

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

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

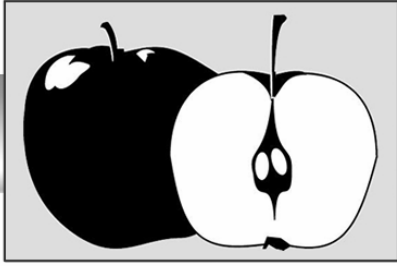
telefoon: 06 219 540 18
telefax: 0344 652754

e-mail: sterappel@versatel.nl



sk al 022177

Bezoek ook onze website: www.desterappel.nl



POMOLOGIA

Historische Knooprassen vermeerderd in Verhildersum

Niet alleen op het landgoed De Slotplaats in het Friese Bakkeveen is een boomgaard ingericht waar een groot aantal door Johann Hermann Knoop in 1758 beschreven fruitrassen opnieuw zijn aangeplant (zie het voorjaarsnummer 2007), ook het landgoed Verhildersum in Leens (Groningen) kent een vergelijkbaar initiatief. Daar gaat men, eveneens in samenwerking met de Noordelijke Pomologische Vereniging, deze historische fruitrassen veilig stellen door ze te vermeerderen en uit te planten. Dit is het doel van een daartoe opgerichte kwekerij, waarvoor Verhildersum een stuk grond beschikbaar heeft gesteld.

Het enthousiasme is door Jan Woltema her en der verzameld en in op onderstammen geënt. In april zijn de bomen geplant door de vrijwilligers van de "Werkgroep Hoogstamboomgaard Verhildersum". In de komende jaren zullen de bomen flink gaan groeien. De bestaande grote boomgaard (112 hoogstammen) bij de borg Verhildersum, waarin al een collectie met fruitrassen van Groningse en Nederlandse rassen die bekend waren rond 1850 staat, zal dan aangevuld worden met rassen die al een eeuw eerder door Knoop zijn beschreven. Ook aan particulieren zullen bomen van dit unieke plantmateriaal verkocht worden. De volgende rassen worden vermeerderd en uitgeplant.

Appels: Bloemzure, Calville d'été, Citron d'été, Citron des Carmes, Court Pendu Douce, Court Pendu Gris, Court Pendu Paice (?), Court Pendu Rouge, Cuisse Madame, Danziger Kantappel, Doeke Martens, Gele Soete Silverling, Herfst Bloemzoete, Herfst Zijdenhemdje, Juffers Kruidappel, Kaneelappel, Karakter Reinette, Peerzoete, Pomme Rose, Reinette de France, Reinette Nelquin, Reinette van Aizema, Rode Herfststriepling, Rode IJzerappel, Rode Kroonsappel, Rode Zomercalville, Rode Wijnappel, Roosappel, Spaanse Guldelling, Swaanappel, Witte Wijnappel, Winterzijdenhemdje, Witte Kruidappel, Witte Wintercalville, Zoete Courtpendu, Zoete Gele Reinette, Zoete Hollaart, Zoete Kaneelappel, Zoete Paradijs, Zoete Rode Jopen, Zoete Zilverling, Zoete Veen, Zoete Zon, Zomer Zijdenhemdje, Zuckerpappel Zure Paradijs, Zure Zon.

Peren: Bergamotte Souler, Bloedpeer, Doyenné Juillet, Kortstelige Suikerij, Martin Sec, Mooi Neeltje, Zomer Rietpeer.

Daarnaast zullen ook andere oude fruitrassen gekweekt en verkocht worden m.n.

Beauty of Bath, Blanke Ananas, Boiken, Eenrummer Peer (onbekend ras), Franse Guldelling, Gele Bellefleur, Golden Noble, Gravensteiner, Herfstforel, Muskaat Reinette, Rode Ananas, Rode Astrakan, Russet Nonpareil, Transparente Blanche, Trosjespeer, Vroege Suikerij, Wijnappel.

Voor inlichtingen is Theo.Brandt, tel. 0595-492275 te raadplegen. In de komende jaren zal er nadrukkelijk aandacht worden gevraagd voor dit unieke project.



De museumboerderij Welgelegen naast de Borg Verhildersum, waarachter de boomgaard achter.

Op zoek naar verdwenen geachte Brabantse Fruitassen

Bas van Andel, lid van ons vereniging spant zich actief in voor het behoud van oude fruitrassen in zijn regio. In het Brabants Dagblad verschenen in het voorjaar hierover enkele berichten.

Reddingsactie voor 'nieuw' oud fruitras Brabantse gezegende peer

BABYLONIËNBROEK - Bomenarcheoloog Bas van Andel uit Babyloniëbroek is twee 'nieuwe' oude fruitrassen op het spoor. Hij heeft enkele stukken enthout genomen van de 'Brabantse gezegende peer' en de 'Trots van Altena'. Van het eerste fruitras was - voor zover bekend - alleen nog één stervende boom over. Als de enten aanslaan, is de perenboom voor het nageslacht bewaard. Van Andel kwam de oude fruitrassen op het spoor na tips naar aanleiding van verhalen in het Brabants Dagblad. Daarin werd aandacht besteed aan het werk van de inwoner van Babyloniëbroek. Hij probeert namens de Agrarische Natuurvereniging van de ZLTO oude streekassen te behouden.

Eind dit jaar worden vierhonderd boompjes van geredde fruitbomen in het Land van Heusden en Altena verspreid. De Agrarische Natuurvereniging hoopt het groen door subsidie goedkoop te kunnen verkopen. Overigens houdt Van Andel een slag om de arm over de uniciteit van de 'Trots van Altena' en de 'Brabantse gezegende peer'. "Of ze echt nieuw zijn, blijkt in de zomer", zegt hij. "Dan hangen er vruchten aan de bomen." Het kan namelijk voorkomen dat rassen elders onder een andere naam nog bestaan.

Tijdens zijn speurwerkzaamheden voor de Agrarische Natuurvereniging kwam Van Andel eerder bijna verdwenen hoogstamrassen als de Kilse suikerpeer, Eethense wijnappel, Gamerse Zure en de Dirkjespeer tegen. De Agrarische Natuurvereniging wil de appel- en perenbomen voor het nageslacht bewaren.

Hub Dohmen, Brabants Dagblad, 6-03-2007

Kilse Suikerpeer bijna verdwenen Streekfruitras nog net behoed voor uitsterven.

De Kilse Suikerpeer genoemd naar en blijkbaar afkomstig uit het gehucht Kille, tussen Nieuwendijk en Werkendam, (langs de A27 bij Gorinchem) was bijna uitgestorven. Totdat Bas van Andel het fruit op het spoor kwam. „Er was - voor zover ik kan nagaan - welgeteld één boom over. En die was stervende”, vertelt Van Andel in de woonkeuken van de karakteristieke ouderlijke boerderij. „ Ik heb nog zes sprietjes kunnen afknippen. En nu maar hopen dat de Kilse suikerpeer overleeft.”

In het Brabantse kleidorp Eethen was vroeger aan de Nieuwe Steeg een proeftuin van de familie Branderhorst. Het kweekstation is pakweg veertig jaar geleden opgeheven, toen de fruitteelt uit de streek verdween. „Mijn vader had niet zo veel met fruitteelt”, vertelt Cees Branderhorst. „ Het is meer het werk van mijn opa en voorgaande generaties. Ik denk dat ze eind negentiende eeuw met de proeftuin en de fruitteelt zijn begonnen.” De Eethense proeftuin blijkt in de loop der jaren verschillende rassen veredeld te hebben. Zo ontstonden de Knolpeer en de Eethense Wijnappel. „Dat kan aardig kloppen”, zegt Branderhorst. Of er nog meer rassen veredeld zijn, weet hij niet. Er is weinig informatie uit die periode overgedragen.

Een typische appel uit de streek is ook de Witte wijnappel. „Die wordt in 1758 voor het eerst genoemd”, vertelt Van Andel. De vrucht blijkt opvallend lang houdbaar. „Van de oogst in het voorjaar, hebben we in december de laatste appel opgegeten, zonder dat er rimpels te zien waren.”

Of het er ooit van komt, is onduidelijk. Maar de Van Andels zouden wel eens een onderzoek willen laten doen naar de genen van dit ras. Echtgenote Mengolda: „ De appel blijft lang goed, zonder dat er gespoten wordt. Dat is met moderne rassen wel anders.”

Hub Dohmen. Brabants Dagblad. 28-02-2007)

Bijzonder fruit: mini-kiwi 'Issai', een klein blijvende klimplant

De meeste mini-kiwi's zijn net als de 'gewone' kiwi's' hoge klimplanten en daarom voor de meeste tuinen ongeschikt. Er is echter één ras dat kleiner blijft en bovendien tweeslachtig is zodat er geen mannelijke en vrouwelijke plant nodig is: Issai. Een ideale plant voor mensen met weinig ruimte.



De mini-kiwi (*Actinidia arguta*) is een verwant van de 'gewone' kiwi' en in tegenstelling tot deze volkomen winterhard is. Ze heeft kleinere en gladde vruchten. De oorspronkelijke naam was Mantsjoerijse kruisbes. Andere namen zijn Siberische-straalstempel, Siberische kruisbes, Siberian Gooseberry, Hardy kiwi.

De oorspronkelijke mini-kiwi is een tot 15 meter hoge klimplant. Het blad is ovaal of langwerpig, 8 - 13 cm lang, van boven glimmend donkergroen en van onderen lichter groen. Het blad heeft nerven, die aan de onderkant behaard zijn. De bladsteel is lang en rozig. De bloemen zijn wit, vrij bol, 1,5 - 2 cm groot en de mannelijke bloemen hebben paarse meeldraden. De mannelijke en vrouwelijke bloemen bevinden zich aan aparte planten, zodat voor vruchtvorming een mannelijke- en een vrouwelijke plant nodig is.

De vruchten van de kweekselecties van *Actinidia arguta* verschillen in grootte, kleur en structuur van de schil. Ze variëren in grootte van kruisbessen tot walnoten. De schil is glad, waardoor ze niet hoeven te worden geschild en ze kunnen met schil en al worden gegeten. De kleur van de schil varieert van helemaal groen tot helemaal rood, afhankelijk van de

variëteit en de mate waarin de vruchten rechtstreeks zijn blootgesteld aan de zon. Het vruchtvlees kan groen, roodachtig of helemaal rood zijn. De kleine vruchten zijn meestal 3,5 – 10 g zwaar. Ze hebben een zoete, aromatische smaak en hebben een nog hoger vitamine C-gehalte dan de bekende gewone kiwi's. Eén vrucht van de mini-kiwi geeft meer dan voldoende vitamine C voor een volwassene.

Er zijn veel mini-kiwirassen, voor eentje vragen we bijzondere aandacht: *Issai*, een ras dat in Japan is geselecteerd, mogelijk uit een kruising van *Actinidia arguta* met *Actinidia polygama*. Deze groeit minder krachtig dan de overige mini-kiwirassen en is daardoor geschikt voor standplaatsen met minder ruimte, zoals een stadstuin. Ze bloeit en draagt vrucht op zeer jeugdige leeftijd, al na twee jaar, is winterhard en kan dus buiten geplant worden.

De vruchten wegen 4 tot 9 gram - de grootte van een kleine pruim - en hebben een zoete kiwismaak, zoeter dan de gewone kiwi. De vruchtdracht is echter matig en de plant is alleen geschikt voor betere standplaatsen. De goed smakende groene vruchten rijpen vanaf begin tot half september. De vruchten rijpen wat vroeger dan die van de gewone kiwi's, waardoor ze in tegenstelling tot de kiwi in Nederland goed rijp kunnen worden.

Ze is zelfbestuivend en er zijn dus geen aparte mannelijke en vrouwelijke planten nodig om vrucht te geven, al wordt de opbrengst hoger en de smaak beter als er een andersoortige mannelijke kiwi in de buurt staat. *Issai* combineert twee belangrijke gebruiksmogelijkheden. Ze heeft zeer smakelijke vruchten en het is een klimplant met goede sierwaarde. Door de gladde dunne schil hoeven ze niet gepeld te worden. Daardoor kan ze ook gemakkelijk verwerkt worden in taarten en salades enz. of in stukjes gesneden en als dessert.

Jan Veel



Grote gele vroege herfstappels

Er zijn vier grote bonkige gele appels die vroeg in herfst rijp zijn en die gemakkelijk met elkaar verward kunnen worden: Antonovka, Friedrich von Baden, Signe Tillisch, Transparent de Croncels. Ze verschillen niet zozeer in uiterlijk maar meer in smaak en gebruiksmogelijkheden.

Van een lezer kregen we de vraag wat het onderscheid is tussen Antonovka en Transparente de Croncels. Beide lijken erg veel op elkaar: het zijn grote, gele appels, die begin september rijp zijn en niet lang te bewaren. Een reden om er nader naar te kijken. Nu worden er vroeg in de herfst nog enkele andere appels rijp, die veel op deze beide lijken: Signe Tillisch en (Grossherzog) Friedrich von Baden, Daarom behandelen we ook deze twee en beschrijven vier grote, bonkige gele appels die aan het eind van de zomer of vroeg in de herfst rijp zijn.

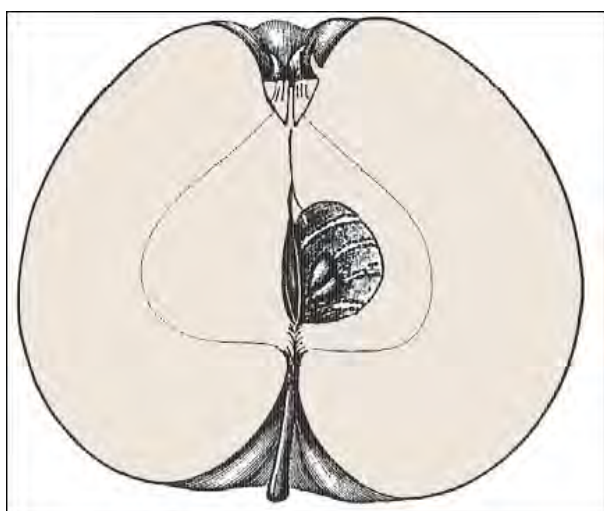
Vergelijk je ze wat beter dan zie je dat de één wat ronder is dan de ander, meer of minder geribd, meer of minder geel en al of niet van een vage blos voorzien. De verschillen zitten meer in smaak en gebruiksmogelijkheden.

Er zijn weliswaar nog meer appels van het zelfde type, maar die rijpen later: in oktober of november. Zo lijken Boiken, Gloria Mundi en Riesenboiken veel op Antonovka. Terwijl Royal Jubilee, Pott's Seedling, en Schöner von Nordhausen meer weg hebben van Transparente de Croncels. London Pippin en Landsberger Reinette lijken weer wat meer op Signe Tillish. Maar al deze appels zijn later rijp en veel langer te bewaren.

Alle vier hier besproken appels zijn uit de beroepsteelt verdwenen. Onder andere omdat ze te grof van vorm zijn en de warme rode blos missen, die de moderne consument eist. Antonovka en Friedrich von Baden zijn zeer zeldzaam in Nederland. Hier en daar vinden we nog een oude boom van Transparente de Croncels en Signe Tillish.

Jan Veel

Antonovka (Antonowka)



Herkomst. Gevonden op het erf van een boer met de naam Anton in de buurt van Koersk (midden Rusland). In 1826 naar West-Europa gebracht en als Possarts Nalivia bekend geworden. Sinds eind vijftiger jaren toen de soort opnieuw werd ingevoerd uit Riga (Letland) is de Russische naam „Antonovka“ algemeen in gevoerd.

Vrucht. Groot tot zeer groot, breder dan hoog, kantig en sterk geribd. De ribben lopen van steel naar kelk. Door de geprononceerde ribben is de vrucht zeer variabel van vorm.

Schil. Glad en vetzig, aanvankelijk helder groen, bij rijpheid bleekgeel vooral aan de zonzijde, rond de steel weinig roest. Kleine, vrijwel onzichtbare bruine puntjes. Vrijwel geen roest.

Vruchtvlees. Wit, fijnellig, matig sappig, los, rins met veel zoet en weinig aroma. Weinig geur.

Kelk. Klein, gesloten in middeldiepe, tamelijk brede en sterk geribde kelkholte, met rechte opstaande lange groene spitse blaadjes, die sterk bedonsd zijn en iets naar binnen gebogen staan.

Steel. Kort, dik, helderbruin en houtig, vrij diep ingeplant in de middelwijde steelholte. Om de steel zit wat helder bruinroest.

Klokhuis. Zeer groot uivormig en hol met veel eivormige pitten, goed met pitjes bezet.

Boom: Groeit aanvankelijk sterk en vormt een brede kroon, draagt vroeg en regelmatig. Kenmerkend zijn de grote gave blaadjes. Gezond en stelt geen eisen aan grond en standplaats. De vruchten hangen windvast.

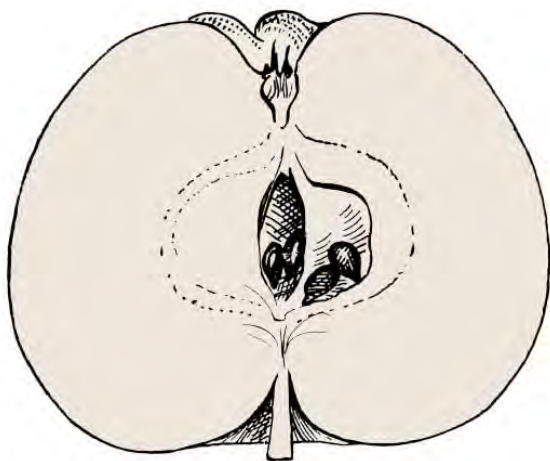
Plukrijp. Eind september.

Consumptierijp. Oktober tot november, de vrucht verwelkt niet.

Ziektegevoeligheid. Zeer gezond en zeer winterhard. Schurftresistent.

Algemeen oordeel. Matige handappel en goede sapappel, voor moes en drogen minder geschikt omdat het vruchtvlies bruin wordt. Zeer gezonde boom, die voor ongunstige standplaatsen geschikt is. Hoe kouder het klimaat, hoe beter de vrucht en hoe later de rijping.

GROSSHERZOG FRIEDRICH VON BADEN



Herkomst. In 1894 door hovenier Fießler gevonden in de tuinen van de groothertogelijk paleis in Baden-Baden als zaailing van Bismarckapfel en Witte Winter Calville en vernoemd naar de toen regerende groothertog.

Vrucht. Groot tot zeer groot, kantige, zeer variabele van vorm, naar de kelk wat versmald, meestal wat hoger dan breed, hoewel ook brede vruchten voorkomen. De ribben lopen geheel over de onregelmatig gevormde vrucht. Weinig geur.

Schil. Dunne, tere schil. Helder geel, later citroengeel met een vage rode blos en wat rode punten, soms een diep rode blos. De schil is glad en heeft veel kleine bruine en groene lenticellen en hier en daar fijn roestvlekjes. In sommige jaren ontstaan er netachtige roestpatronen.

Vruchtvlies. Los, bros vruchtvlies geelwit tot vrijwel wit

sappig, aangenaam rins met een zwak aroma, De smaak wordt snel vlak en melig en om het klokhuis kan snel rotting ontstaan.

Kelk. Open tot half open, de groene tot bruingroene wollige kelkblaadjes gaan eerst naar binnen en buigen dan licht naar buiten. De kelkholte is nauw en diep met meestal vijf geprononceerde ribben, die ver doorlopen en wat helder bruin fijn roest tonen.

Steel. Korte steel staat in een beroeste brede vlakke steelholte.

Klokhuis. Groot, breed uivormig tot hartvormig met veel ronde gepunte pitjes.

Boom. Groeit aanvankelijk sterk en vormt een mooie piramidale, dik vertakte kroon. De boom draagt snel en daarna zeer overvloedig. Kan op zware grond geplant worden en krijgt dan meer smaak.

Plukrijp. Begin september.

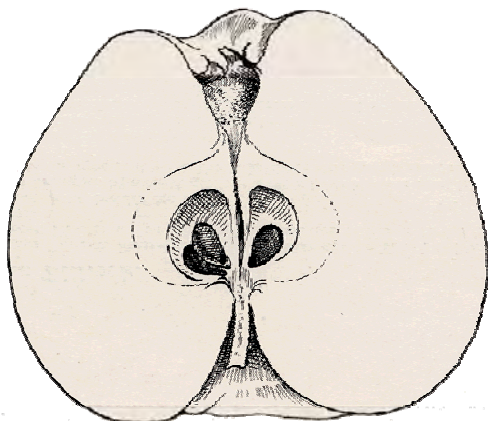
Consumptierijp. Tot eind oktober.

Verzorging. Zeer lange scheuten, die van tijd tot tijd beter ingesnoeid kunnen worden.

Ziektegevoeligheid. Vatbaar voor meeldauw, stip, glazigheid en rotting.

Algemeen oordeel. Zeer fraaie vrucht. Aangenaam zuur, als handappel matig, goede moesappel. Kort bewaarbaar. Geschikt voor zware gronden.

Signe Tillish



Herkomst. In 1866 gewonnen door Tillisch te Bjerre bij Horsens, Denemarken en in 1884 door kwekerij Gebr. Mathiesse te Korsör in de handel gebracht.

Vrucht. Middelgroot tot groot, hoekig door vijf kanten, breder dan hoog, naar de kelk wat versmald. Regelmatig gevormd.

Schil. Glad, glanzend en wat vettig, lichtgroen bij rijpheid, later geel met vaak een lichte oranjerode bloes en streepjes aan zonzijde, lenticellen als groene puntjes.

Vruchtvlees. Crème wit tot wit, onder de schil wat groenig, zacht, sappig, zachtzuur met goed aroma,

Kelk. Groot en open in een middeldiepe kelkholte, die straalvormig beroest is, sterk geribd is en met rimpels en knobbels omgeven.

Steel. Dun en zeer verschillend van lengte van kort tot erg lang, staat in een nauwe diepe steelholte.

Klokhuis. Matig groot, uivormig, goed met zaden bezet.

Plukrijp. Tweede helft september.

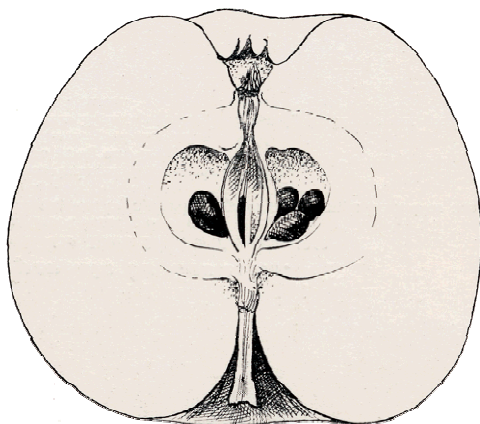
Consumptierijp. Oktober tot in november.

Boom. Groeit vrij sterk. Vraagt warme, goed doorlatende grond. Vormt dan een hoge ovale boom met een grote kroon, die rijk vertakt is en veel fijn hout heeft. Draagt nooit rijk. De vruchten verwelken niet, maar rijpen snel, waarbij de smaakwaliteit achteruit gaat.

Ziektegevoeligheid. Zeer ziektegevoelig. Vatbaar voor kanker, stip en zeer vatbaar voor schurft. Vraagt een open standplaats om schurft en meeldauw te voorkomen.

Algemeen oordeel. Liefhebberssoort. Fraaie nobele handappel met een uitstekende smaak. Ook geschikt als keukenappel. Boom en vrucht zijn moeilijk gezond te houden. Stelt hoge eisen aan grond en cultuur.

Transparente de Croncels



Herkomst. Gewonnen door kweker Croncels in Troyes (Fr) en in 1869 in de handel gebracht. Lijkt uiterlijk veel op Antonovka en vermoed wordt dat ze daar een zaailing van is.

Vrucht. Middelgroot tot zeer groot, wat breder dan hoog, regelmatig gevormd of met wat vlakke gezwollen aan de kanten. Naar de kelk wat versmald. Soms komen er vleesknoobbels om de kelk voor.

Schil. Zeer tere, gladde, droge schil. Bleekgroen, bij rijpheid witgeel met vaak een vage licht oranje-gele bloes en strepen. Typisch zijn de talrijke heldere of groenblauw omrande lenticellen.

Vruchtvlees. Zacht, bros, geelwit, sappig, zachtzuur met een zwak maar aangenaam aroma.

Kelk. Open, tamelijk diep en breed, groenbruin straalvormig beroest. De kelkholte heeft fijne ribben, vaak een vleesknoobbel en vleespareltjes. De brede kelkblaadjes zijn aan de basis groen en grijs wollig.

Steel. Kort, houtig, matig diep ingeplant, in, diep.

Klokhuis. Breed, hartvormig tot uivormig en goed met zaden gevuld.

Boom. Groeit vrij sterk, vormt op latere leeftijd vrij grote boom met een piramidale open kroon. De vruchtbaarheid is laat en matig. Beurtjaargevoelig. Verlangt goed doorlatende bodem.

Plukrijp. September.

Consumptierijp. Direct eetrijp en tot oktober te gebruiken.

Ziektegevoeligheid. Op natte grond en koude standplaats zeer vatbaar voor schurft en soms voor kanker.

Algemeen oordeel. In niet overrijpe toestand een goede handappel. Ook geschikt als sap- en droogappel. Wordt snel overrijp en melig. Zeer drukgevoelig, vaak onvoldoende vruchtbaar. Vraagt, om goede en smakelijke vruchten te krijgen, een goede luchtige grond.



Grossherzog Friedrich von Baden



Signe
Tillisch





© npv-pomospot
 Wortelknobbel gevonden bij een 3 jarige Bramley Seedling, 6 cm. groot.



© npv-pomospot
 Aangetast wortelgestel bij een 3 jarige Reinette d'Or.



© npv-pomospot
 Wortelgestel totaal verstikt met tumoren. Bramley Seedling, 3 jaar oud.



© npv-pomospot
 Tumoren op de stam bij een 10 jarige Cox's Orange Pippin.



© npv-pomospot
 Knobbelvormige tumoren op de stam van een 11 jarige Laxton's Superb.



Super vergrote opname van *Agrobacterium tumefaciens*.



© npv-pomospot
 Detailopname van jonge wortels.



Ziekten en plagen

Wortelknobbelziekte (Crown gall disease)

Vooral de jonge vruchtbomen (appel en peer) zijn vatbaar voor wortelknobbelziekte. Ze blijven achter in hun ontwikkeling en diktegroei. Ze staan er niet florissant bij en de bladeren vergelen al vroeg in het seizoen. Oorzaak is wortelknobbelziekte veroorzaakt door de grondbacterie *Agrobacterium tumefaciens*.

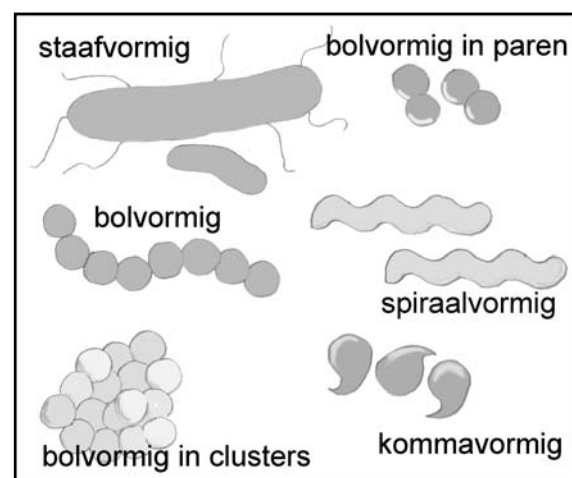
Ziektebeeld van de wortelknobbelziekte.

Onderaan de stam waar de wortelkraag begint bevinden zich de wortelknobbels die ook wel tumoren of gallen worden genoemd. Kijkt men verder dan de wortelkraag dan ontdekt men dat ook de wortels zijn aangetast met vele tumoren van verschillende grootte. Door deze tumoren ontwikkelt het wortelgestel heel slecht of helemaal niet. De lengte- en diktegroei blijven dan ook sterk achter, al vroeg in het seizoen begint het blad geel te kleuren en valt vroegtijdig af. Uit de praktijk van boomkwekers blijkt dat de onderstammen M9 en M26 extra gevoelig blijken te zijn voor de aantasting. De complete indruk is een zieke boom die duidelijk te lijden heeft van zijn slecht ontwikkelde wortelgestel, en daarmee samenhangend de slechte stofwisseling. De overlevingskansen zijn dan ook erg gering.

Het blijft niet alleen bij de wortels, ook stam en gesteltakken kunnen aangetast worden vooral bij de wat oudere bomen is dit duidelijk zichtbaar. Dikke ronde uitstulpingen aan de stam of ronde ruwe plekken geven aan dat de boom besmet is.

De boosdoener.

Het is een in de grond levende bacterie die tumoren kan aanmaken, de *Agrobacterium tumefaciens*. Deze bacterie komt in alle grondsoorten voor maar heeft een lichte voorkeur voor vochtige zware gronden. Zware en slecht doorlatende bodem verhogen het infectiegevaar, maar ook hete zomers, zoals de zomer van 2006, zorgen ervoor dat de bacterie goed gedijt. De bacterie kan jaren lang in de grond voortleven.

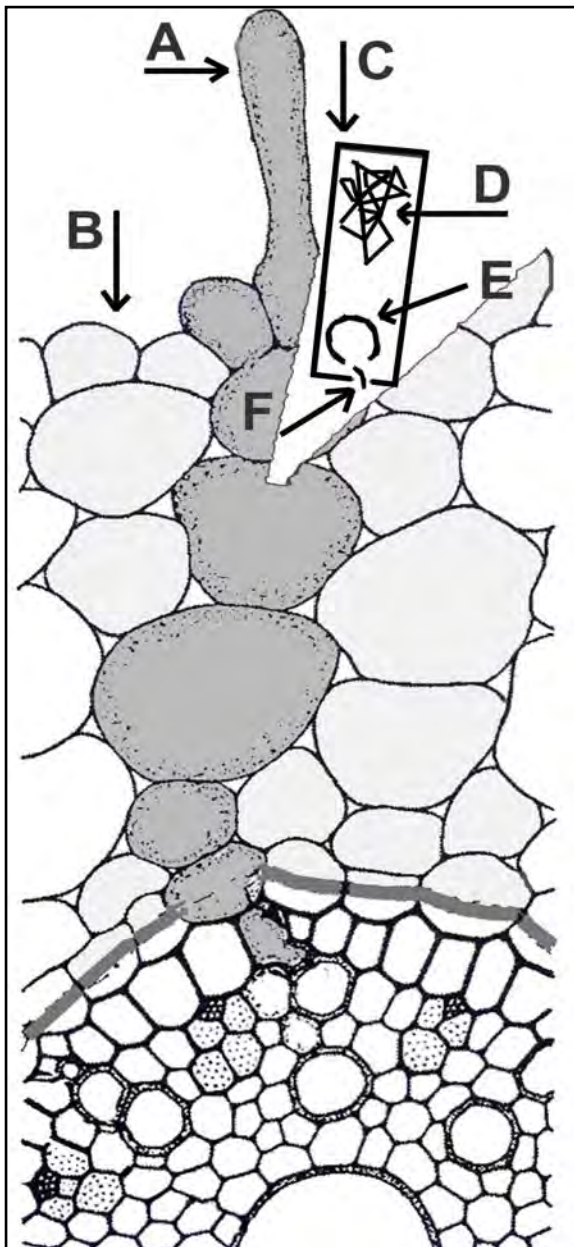


Diverse vormen van bacteriën

De *Agrobacterium tumefaciens* (tumefaciens is Latijn voor tumor makend) behoort tot de familie Rhizobiaceae een staafvormige bacterie die met zijn één tot zes trilharen (flagellen) zeer beweeglijk is. De bacterie beschikt over de bijzondere mogelijkheid om een stukje van haar eigen erfelijke informatie (DNA) in te brengen in het vruchtboom-DNA. Om de boom te infecteren maakt de bacterie gebruik van kleine openingen in het wortelgestel, zoals scheurtjes door droogte, openingen voor de ademhaling of mechanische beschadigingen. De Agrobacterie is dus een echte wondparasiet.

Diverse vormen van bacteriën.

De bacterie is wereldwijd verspreid en er is geen bestrijdingsmiddel die dit probleem kan oplossen.



Verklaring tekening.

- A = een haarwortel in het wortelgestel.
 B = cellen van een stukje wortel.
 C = *Agrobacterium tumefaciens* die in een beschadiging van de wortel binnen dringt.
 D = de chromosomen van de bacterie.
 E = Ti-plasmide, de tumor inducerende DNA.
 F = T-plasmide, die loslaat uit de ring en zich nestelt in de chromosomen van de wortelcellen

Ziekteverloop.

De plantencellen in de wortels en boom worden niet daadwerkelijk door de bacterie zelf aangetast, maar door het inbrengen van een stukje eigen erfelijkheidsmateriaal. De bacterie beschikt naast zijn eigen chromosomen over een apart stukje ringvormige erfelijkheidsmateriaal (DNA). Deze DNA wordt door zijn ringvorm een plasmide genoemd, de zogenaamde Tumor inducerende plasmide (Ti-plasmide). Een klein gedeelte uit deze DNA ring is verhuisbaar (transfer). De bacterie brengt via een opening in de wortels dit stukje naar de cellen van de boom, en de besmetting is een feit. Het verplaatsbare stukje uit de ring wordt T(transfer)-plasmide genoemd. We hebben dus te maken met een onvervalste natuurlijke genetische modificatie door bacteriën.

Deze genetische modificatie zet de boom aan tot een ongecontroleerde overproductie van voedingsstoffen voor de bacterie met de daar bij behorende ongecontroleerde celdeling die uiteindelijk uitgroeien tot tumoren aan de wortels en stam. De jonge bomen op de kwekerij hebben nog zachte en gladde tumoren. Later bij het volwassen worden van de boom gaan deze tumoren donkerbruin verkleuren en gaan verhouten tot harde knobbels. Aan 3 tot 4 jarige bomen kunnen al tumoren ontstaan die een grootte bereiken van 8 à 9 cm. Bij grondtemperaturen boven de 20°C is het mogelijk dat pas geïnfecteerde wortels door T-plasmiden, binnen enkele dagen uitgroeien naar kleine zichtbare tumoren. Sommige infecties kunnen tot 3 jaar latent blijven.

Knippen en plakken.

Al vele jaren heeft deze bodembacterie de aandacht van vele wetenschappers. Zo is het proces waarmee planten tegenwoordig genetisch worden gemodificeerd afgekeken van deze bacterie, die dit kunstje al miljoenen jaren beheerst. Door middel van een "knipeiwit" is het mogelijk het stukje T-plasmide uit de bacterie te knippen. Met behulp van een andere soort eiwit, "plakeiwit", kan er een ander DNA stukje weer ingeplakt worden. Door nu de wortels van de te modificeren plant mechanisch te beschadigen en de bacterie in de grond te brengen, worden de planten door de bacterie genetisch gemodificeerd.

Jans Koops.

De Boomgaardvuurzwam (*Phellinus tuberculosus*)

De heer Maat uit Bergen op Zoom zond de afgelopen winter aan onze deskundige op het gebied van Ziekten en Plagen, Jans Koops, een brief met vragen over een zwam die hij aantrof op een oude afgedragen pruimenboom. Hieronder een foto van één van de zwammen.



Vele exemplaren zaten op de stam, gesteltakken en zijtakken, plat tegen de bast aan en ze waren moeilijk te verwijderen. Hij vroeg met welke zwam hij te maken had en welke schade deze aan de pruimenboom kan veroorzaken en of deze eventueel in de (nabije) toekomst ook andere vruchtbomen zou kunnen aantasten. Deze vraag had hij ook voorgelegd aan de Henk Remijn, consulent van de Nederlandse Mycologische Vereniging. Diens antwoord lijkt onze redactie, op suggestie van de heer Maat, de moeite waard om in ons blad op te nemen.

Het blijkt te gaan om de Boomgaardvuurzwam. Deze vuurzwam wordt in de regel waargenomen op pruimenbomen maar kan ook voorkomen op appel, peer, sleedoorn en sierprunussoorten. Aan het voorkomen op fruitbomen heeft hij zijn Nederlandse naam te danken. De wetenschappelijke naam heeft betrekking op gezwellen. Tuberculosus = gezwel, knobbel, knol.

Er worden in Nederland 14 soorten vuurzwammen onderscheiden. De naam vuurzwam heeft betrekking op het gebruik in vroeger tijden. De paddestoelen werden fijn geklopt en hierdoor ontstaan zeer kleine vezeltjes, die in een z.g. tondeldoos bewaard werden. Bij gebruik van tondelstenen vatten deze vezeltjes zeer snel vlam waardoor er snel een vuurtje kon ontstaan.

De boomgaardvuurzwam infecteert levende bomen en kan jaren achtereen vruchtlichamen vormen. De eigenlijke zwam zit in het hout, tast lignine aan en veroorzaakt daardoor witrot. Hij breekt de lignine in het hout af. Lignine vormt het skelet van de boom. Tussen lignine wordt cellulose opgeslagen. Als cellulose wordt afgebroken door een schimmel spreken we van bruinrot.

De pruimenboom zal er na verloop van tijd aan dood gaan. Er is helaas niets aan te doen.

Meestal gaan er jaren overheen voordat de boom de geest geeft. Vruchtlichamen weg halen heeft geen zin omdat de schimmel in het hout zit.



Je kunt het voortplantingsverhaal bij paddestoelen vergelijken met dat van fruitbomen. De schimmel is de boom en de paddestoelen zijn de vruchten. Net als bij een fruitboom heeft het weghalen van de vruchten geen invloed op het voortbestaan van de boom of zwam. Aantasting kan geschieden op wondplekken in de bast, afgebroken takken, een bij slechte conditie of ouderdom. Ook een fruitboom heeft niet het eeuwige leven. Vitale bomen hebben een goed afweersysteem en raken niet zo snel geïnfecteerd.

Een ander bekend probleem in de fruitteelt is loodglans. Ook dit is het gevolg van een schimmel: de paarse korstzwam. Het wil wel eens helpen, als men er in een vroeg stadium bij is en de aangetaste delen geheel weg snoeit.

De door de heer Maat toegestuurde paddestoelen zullen in het herbarium van Henk Remijn bewaard worden. De vindplaats wordt geregistreerd.



Buiten Geluiden

In de rubriek Buiten Geluiden wordt dit keer de Nederlandse Fruittelers Organisatie (NFO) besproken. De NFO is ruim honderd jaar geleden opgericht onder de naam Nederlandse Pomologische Vereniging (NPV). En hoewel deze aanvankelijke naam lijkt op de Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV), betreft het hier een belangenvereniging voor de professionele fruittelers.

De Nederlandse Fruittelers Organisatie (NFO)



De Nederlandse Fruittelers Organisatie (NFO) is een vereniging met als doel het bevorderen van de professionele fruitteelt in Nederland.

De NFO telt 3100 leden waarvan er 1600 het beroep van fruitteler uitoefenen. Van alle beroepsmatige telers is 85% aangesloten bij de NFO.

Belangrijkste doelstelling van de NFO is de belangen van de leden in de ruimste zijn van het woord te behartigen. Daarnaast wil de NFO de kennis van fruitteelt bij de leden vergroten en het ondernemersschap versterken. De NFO vergroot de kennis bij de leden door het organiseren van excursies, bijeenkomsten en studiedagen en het uitbrengen van het weekblad "Fruitteelt". Dit blad verschijnt wekelijks. Het is tevens het enige weekblad over fruit in de hele wereld.

De NFO is een organisatie met een rijke geschiedenis die ruim 100 jaar geleden begon. Aan het einde van de 19e eeuw begon de ontwikkeling van de fruitteelt tot een zelfstandige en professionele sector. Omdat de behoefte aan een eigen organisatie steeds meer werd gevoeld, werd in 1898 de Nederlandse Pomologische Vereniging (NPV) opgericht. Het doel van de NPV was, om de ontwikkeling van het fruittelersvak te stimuleren en om de belangen van de fruittelers te behartigen.

Rond 1900 was de fruitteelt in Nederland sterk in ontwikkeling. De oppervlakte hoogstamboomgaarden met appels, peren en kersen bestemd voor de handel werd sterk uitgebreid. In die periode begonnen vermogende beleggers gronden te kopen die zij beplantten met hoogstamfruitbomen. De ondergrond werd veelal aan derden verpacht, die er vee op lieten lopen of de gronden gebruikten voor de winning van hooi. De eigenaar zorgde voor de opkweek en beperkte snoei en de fruitkopers tenslotte oogstten en verkochten het fruit. De prijzen van goede kwaliteit appels en peren waren relatief hoog.

In 1919 ontstonden er binnen de NPV financiële problemen omdat de inkomsten uit contributie en de rijkssubsidie niet opwogen tegen de sterk toegenomen kosten. In 1920 werd dan ook aansluiting gezocht bij de Nederlandse Heidemaatschappij. En hoewel de NPV als onafhankelijke organisatie binnen de Nederlandse Heidemaatschappij functioneerde, werd na verloop van tijd steeds meer de behoefte gevoeld, om de NPV weer te verzelfstandigen. In 1946 werd de NPV dan ook weer losgekoppeld van de Heidemaatschappij en werd de naam veranderd in Nederlandse Fruittelers Organisatie (NFO).

Aan de activiteiten van de huidige NFO zijn een drietal aspecten te onderscheiden:

1. belangenbehartiging,
2. versterking kennis en ondernemersschap,
3. ledenservice.

Met betrekking tot de belangenbehartiging zet de NFO zich in voor gewasbescherming, emissie

vraagstukken, arbeidsvoorziening, product en sectorpromotie, versteviging van de marktpositie en het aansturen van onderzoek.

Daarnaast behartigt het NFO de belangen van de fruittelers door contacten met landelijke en regionale overheden en door samen te werken met het Productschap Tuinbouw, Praktijkonderzoek Plant en Omgeving sector Fruit en LTO organisaties.

Ten aanzien van de versterking van kennis en ondernemerschap voorziet de NFO de fruittelers o.a. van informatie via het vakblad *Fruitteelt*. Daarnaast worden er studiebijeenkomsten, projecten en programma's georganiseerd, veelal via de verschillende kringen en afdelingen.

Het vakblad "*Fruitteelt*" verschijnt wekelijks. Het lezerspubliek bestaat uit professionele fruittelers, fruithandelaren, afzetorganisaties, agrarische studenten, voorlichters en onderzoekers. In de "*Fruitteelt*" wordt informatie gegeven over bijvoorbeeld teelttechnieken, gewasbescherming,

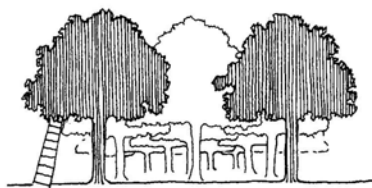
bedrijfsvoering en overheidsbeleid. Daarnaast staan er interviews en reportages in, over verschillende onderwerpen.

Ook verschijnen er regelmatig themanummers. De oplage bedraagt wekelijks 3400 exemplaren. Tenslotte is ledenservice een belangrijke activiteit van de NFO. Deze service wordt vooral benut om individuele leden van advies te voorzien en door te verwijzen naar de juiste instanties.

Naast voorgaande activiteiten publiceert het NFO ook publicaties, zoals: "Grondbeginselen van de *Fruitteelt*", "Rassenlijst 1999", en "Kennen en herkennen van schadelijke en nuttige insecten in de boomgaard".

Voor meer informatie over de NFO en het bestellen van brochures zie de website van de NFO: www.infofruit.nl.

Ir. Herman Bus
Hoofdredacteur *Fruitteelt*



het zomerprogramma 2007 van de Fruithof

*Aanmelden voor
de cursussen:*

Fruithof Frederiksoord
p/a/ De Vallei 10
9405 KJ ASSEN

Telefoon: 0592-351264

E-mail:
info@fruithof-frederiksoord.nl

Bezoekdagen.

Op de zaterdagen en zondagen 11 en 12 augustus, 25 en 26 augustus en zaterdag en zondag 22 en 23 september bent u van harte welkom in de Fruithof. Wij verzorgen onder deskundige leiding rondleidingen door de NPV-boomgaard, en u kunt met al uw fruitvragen bij ons terecht. Kosten € 3.— p.p. kinderen gratis.

Fruitpersdagen.

Op zaterdag 6 en 20 oktober, kunt u uw zelf geplukte oogst meenemen en laten persen tot sap. Ook is de mogelijkheid fruit te kopen en tot sap te laten persen. Hebt u grote hoeveelheden (meer dan 7 kisten) neem dan even contact op. Telefoon 0592-351264. Kosten € 0,40 per ltr. geperst sap, denk aan verpakkingsmateriaal voor uw verse sap.

Snoeicursussen.

Om een gezonde hoogstamvruchtboom te behouden en daar jaarlijks de vruchten van te plukken is een goede zomersnoei noodzakelijk. Voor het zomerseizoen 2007 heeft de Fruithof een ruim aanbod aan cursussen. Wij nodigen u uit, in de Fruithof te Frederiksoord, voor:

Zomersnoei appel- en perenbomen

28 juli, van 9.30 tot 15.30 uur.

Ochtend theorie en in de middag praktijk.

11 augustus, van 9.30 tot 15.30 uur.

Ochtend theorie en in de middag praktijk.

Snoeien van pruimenbomen

15 september, van 9.30 tot 15.30 uur.

Ochtend theorie en in de middag praktijk.

Voor extra inlichtingen over het zomerprogramma 2007 raadpleeg onze website:
www.fruithof-frederiksoord.nl



Creatief Culinair

De appels en de peren die in de zomer rijp worden zijn meestal ongeschikt om te bewaren. Natuurlijk kun je van appels, appelmoes maken en in de diepvries bewaren. En zo zijn er nog wel enkele mogelijkheden. Vroeger werd er vaak stroop van gemaakt voor de koude wintermaanden. In Creatief Culinair ditmaal het maken van die stroop en een stukje historie. En Hubertine Wibier beschrijft in enkele recepten het maken van stroop en siroop.

Zomer betekent; rabarber. Wist u, dat je daar ook wijn van kunt maken? Alie Mulder beschrijft het maken van die wijn. Weer eens iets anders dan druivenwijn.

Gerrit J Pollard.

Siroop en stroop

Siroop en stroop.

Het verschil tussen stroop en siroop is, dat stroop ingedikte siroop is. Door bijvoorbeeld appelsiroop in te koken ontstaat er uiteindelijk appelstroop. De appelsiroop verkrijgt men door appels te koken en de brij vervolgens uit te persen.

Deze "limonade"siroop kan men ook bewaren, door het hete sap in flesjes te gieten, af te sluiten en te laten afkoelen. Voor de zekerheid kan men de gevulde flesjes gedurende 5 minuten op 90 graden verhitten (wecken). We spreken hier van ongegist vruchtensap.

Gaan we deze siroop verder inkoken dan verdampst het vocht en wordt het sap dat overblijft, steeds dikker. Dit indikken gebeurt ook door de pectine in de vruchten. Daarbij moet wel opgemerkt worden, dat overrijpe vruchten nauwelijks nog pectine bevatten, omdat de pectine door de verdere rijping is omgezet in pectine-zuur.

Regelmatig roeren tijdens het inkoken is nodig om aanbranden te voorkomen. Wanneer het volume tot ongeveer de helft is ingedikt spreekt men van diksap. En wanneer uiteindelijk nog ongeveer 15% van het vruchtensap over is, is een smeerbaar product ontstaan de z.g. stroop.

Stroop kan dus gemaakt worden uit puur vruchtensap. Wanneer van appelsap op die manier stroop gemaakt wordt is de kans echter groot, op een stroop met een zure of wrange smaak. In de praktijk wordt er daarom suiker toegevoegd. Deze suiker versnelt bovendien het indikken.

Anderzijds kan men suiker ook oplossen in water, al dan niet aangevuld met wat citroenzuur en deze suikersiroop vervolgens inkoken. Wanneer daaraan dan een essence (krachtig uittreksel) van bepaalde vruchten wordt toegevoegd, verkrijgt men ook stroop.

Kortom stroop kan gemaakt worden door het indikken van een vruchtensiroop, van ingedikte suikersiroop en een essence of zoals meestal gebeurt, een vruchtensiroop met daaraan toegevoegd suiker.

In de eerste helft van de 19^e eeuw waren het meestal landbouwers, met name in Limburg, die hun fruitoogst zelf verwerkten. Dit stroopkoken was een manier om de nodige calorieën voor de winter op te slaan. Langzamerhand gingen ook handelaren en de plaatselijke fruitproducenten over tot het verwerken van niet verkocht fruit en zo ontstonden de plaatselijke stroopkokerijen.

Veel was er niet voor nodig, een grote koperen ketel en een pers. Het fruit werd gewassen en volledig gaar gekookt in de koperen ketel die aanvankelijk op een houtvuur werd verwarmd, later met steenkool. Daarna werd de hete brij in een pers gegoten. De bodem en de zijanten werden afgedekt met jute zakken, zodat het vruchtvlies tijdens het persen niet weg kon spatten.

Telkens werd, na enkele emmers, de brij afgedekt met een doek en vervolgens werd daar weer gekookt fruit op gegoten tot de pers gevuld was. Na het persen werd het sap verder ingekookt.

De ervaren stroopkoker wist op basis van de kleur en de vloeibaarheid of de stroop voldoende ingedikt was. Hiertoe gebruikte hij een grote scheppan waarmee hij het vocht uit de ketel schepte om het vervolgens langzaam uit te gieten. Wanneer de stroop dan begon na te rekken en druppels vormde wist hij, dat de stroop op de juiste dikte was. Daarna werd de stroop in vaten opgeslagen. Begon de stroopbereiding aanvankelijk als huisvlijt voor eigen gebruik, in de tweede helft van de 19^e eeuw werd de productie steeds commerciëler. Er ontstonden bedrijven, waarbij aanvankelijk het loon bestond uit een hoeveelheid stroop.

Door de opkomst van de stoommachine en meer mogelijkheden voor het fruittransport ontwikkelden de bedrijven zich tot echte fabrieken en verdwenen de ambachtelijke bedrijven en de huisvlijt.

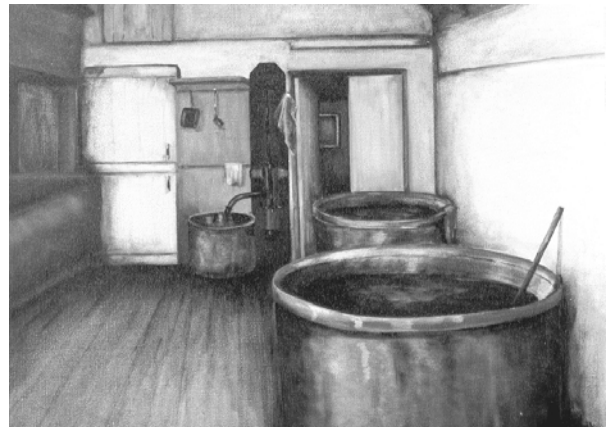
De productie van suiker uit suikerbieten is van grote invloed geweest op de stroopproductie. De suikerbiet als suikerbron werd voor het eerst ontdekt in 1747. In die tijd was het verbouwen van suikerriet in grote suikerrietplantages in bv. het Caraïbisch gebied en het verwerken daarvan in Groot-Brittannië, zeer lucratief. Slechts weinigen konden deze dure suiker betalen.

Gebruik van suiker uit suikerbieten werd min of meer geblokkeerd door belangen die er speelden in de suikerrietteelt. Regeringen ontvingen veel geld aan belastingen uit deze handel. Deze situatie bleef tot het begin van de 19^e eeuw bestaan totdat, ten tijde van Napoleon, Groot-Brittannië de export van rietsuiker naar Europa blokkeerde. Het gevolg was, dat suikerbieten steeds meer gebruikt werden voor de fabricage van suiker. Rond 1880 hadden suikerbieten, het suikerriet vervangen als basis voor suikerfabricage. In die periode werd de belasting op suiker verlaagd, zodat de suiker betaalbaar werd. Dit had uiteraard ook grote invloed op de stroopfabricage.

Tegenwoordig wordt stroop veelal gemaakt van geconcentreerd sap van appels of peren en suikerbieten. Gebruikt men appels met een zuur frisse smaak en suikerbieten (zoet) dan spreekt men van rinse appelstroop. Rinse betekent dus zoet/zuur.

Stroop maken van ingedikte suikersiroop, op smaak gebracht met een essence van bepaalde vruchten is ook een mogelijkheid, zoals al eerder is aangegeven. Om de juiste hoeveelheid essence te bepalen is het aan te bevelen eerst

één potje te vullen en met wat essence op smaak te brengen. Is de smaak naar wens, vul dan de rest van de potjes, op de zelfde manier. Smaak en stroperigheid is een kwestie van uitproberen.



Interieur van oude stroopkokerij

Ook is het mogelijk stroop te maken van andere vruchten dan appels en peren, hetzij door de betreffende vruchtsiroop in te dikken en te werken met essences.

Maakt men zelf op een traditionele manier appel of perenstroop, dan moet men zich realiseren dat van 7,5 kg vruchten er ongeveer 1 kg stroop overblijft en het inkookproces verscheidene uren in beslag neemt. Om het aanbranden tijdens de siroopbereiding te voorkomen is het handig de bodem van de pan te bedekken met een laag niet moezende (zoete) appels, die blijven tijdens het koken heel. Het water en het sap lopen naar de bodem en het appelmengsel blijft op de niet moezende appels liggen. Maar ook hier is een regelmatige controle nodig. Als het mengsel gaar is, laat men het sap in een vergiet uitlekken en kan het inkoken beginnen. Is de stroop te zuur (te wrang) dan kan men uiteraard suiker toevoegen. Wanneer de stroop klaar is giet de hete stroop dan in warm uitgespoelde potjes, schroef de deksel erop en zet ze op de kop.

Hoe men de stroop ook maakt, eigengemaakte stroop is meestal lichter van kleur dan gekochte stroop.

In veel recepten worden stukjes suikerbieten vanaf het begin van het proces meegenomen i.p.v. suiker of samen met suiker. De meeste recepten gaan uit van appels, maar die kan men vervangen door bijvoorbeeld peren. Een kwestie van uitproberen.

Gerrit J Pollard.

Appelstroop. Met stroop kun je wat bereiken!!!

“Iemand stroop om de mond smeren” betekent iemand vleien. Een ander gezegde is: “Als vliegen op de stroop afkomen”, wat zoveel betekent als: direct reageren op nieuws.

Stroop moet dus wel heel lekker zijn en dat is ook zo. We moeten meteen een misverstand uit de weg ruimen en dat is dat stroop van zichzelf veel ijzer zou bevatten, ijzer wordt vaak door de fabrikant toegevoegd. Stroop is eigenlijk gewoon lekker. Het bevat veel suiker en dat komt omdat het sap met de suiker wordt ingekookt tot ongeveer $\frac{1}{4}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid. We kunnen het ook minder laten inkoken en dan hebben we schenkstroop. Als we het sap met de suiker kort verhitten dan krijgen we siroop, die we met water kunnen vermengen en als limonade kunnen drinken.

Ik ga u een recept voor stroop geven en een algemeen recept voor siroop. Voor dat laatste recept kunt u allerlei vruchtsappen gebruiken, voor stroop over het algemeen appel en peren sap.



Appel Stroop of appel-perenstroop

Ingrediënten:

8 kg appels, of appels en peren. Suiker naar believen.

Bereiding:

Appels en peren goed wassen, met schil, pit en steel in vieren snijden en in de sappen 1 uur ontsappen.

Of

Appels en peren in vieren snijden en in een pan met deksel en een bodempje water 15 minuten koken. De moes in een zeer fijne zeef (of vergiet met doek bekleed) boven een roestvrijstalen pan laten uitlekken en voorzichtig uitdrukken.

Daarna:

Het sap onder voortdurend roeren in een pan met dikke bodem laten inkoken tot het zo stroperig is, dat een druppel aan een lepel een draadje trekt. De stroop overdoen in, met soda schoongemaakte, potjes en goed afsluiten.

Basis recept siroop

Ingrediënten

1 liter sap, 1,5 kilo suiker, 20 gram citroenzuur,

Bereiding

Koud sap vermengen met suiker. Citroenzuur vermengen met heet water en door het koude sap met suiker roeren. De siroop in schoongemaakte flessen doen en afsluiten.

Ik wens u allen veel succes met het maken van uw eigen stroop en siroop.



Met vriendelijke groet,
Hubertine Wibier,
grunningerheerlyckheid@hetnet.nl

Rabarberwijn

Wijn van rabarber

Rabarber is een makkelijke vaste plant; hij kan jaren op dezelfde plek blijven staan. Wel elk jaar flink bemesten. In april, mei en juni kunnen we oogsten, het liefst niet meer na de maand juni. De periode na juni heeft de plant nodig om reservestoffen in de wortels op te slaan. Deze stoffen zijn nodig om ook volgend jaar weer op tijd uit te lopen en een goede opbrengst te leveren. De stelen van de rabarber bevatten de vitamines B1, B2 en C. Verder zit er kalium, appel- en oxaalzuur in. Rabarber moet met mate worden gegeten, want oxaalzuur belemmert de opname van calcium en ijzer door het lichaam. Oxaalzuur zit vooral in het blad en in het bovenste deel van de stelen. Gebruik dat dus niet.

Van rabarber wordt meestal compote of jam gemaakt. Minder voor de hand liggend, maar erg leuk is het om er wijn van te maken. Hieronder volgt een recept voor een lichte, frisse rosé. Lekker (gekoeld) voor tijdens een barbecue op een mooie zomerdag.

Eenvoudig recept voor rabarberwijn 10 liter, droog, ± 10 % alc.

Ingrediënten

4,5 kg rabarber, 2 kg suiker, water, 2 volle theelepels pecto-enzymen, 2 volle theelepels gistvoeding, 1 theelepel wijngist.

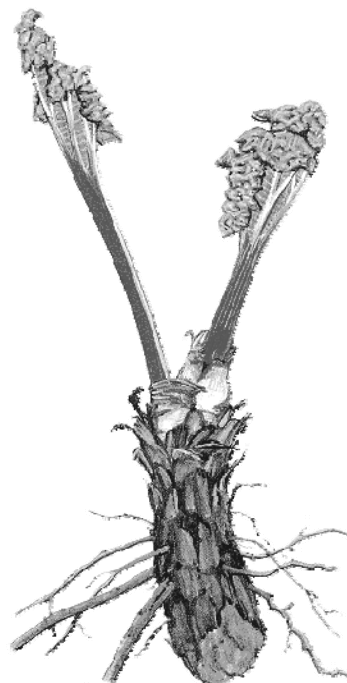
Bereiding

Snijd de rabarberstelen in stukjes en vries ze in (na het ontdooien zal sap vrijkomen). Haal de rabarber uit de vriezer. Doe de stukjes in een emmer en giet er 3 liter kokend water over. Als alles op kamertemperatuur is, pecto-enzymen toevoegen. 1 kg suiker oplossen in 1 liter heet water. Af laten koelen en toevoegen. 1 theelepel gistvoeding toevoegen en doorroeren. Strooi de wijngist erop. Doe een droogdoek op de emmer met een elastiek erom. Na een dag zal de rabarberpulp in de emmer staan te gisten. Iedere dag 2 à 3 keer doorroeren.

Na 3 à 4 dagen de pulp zeven door een vitragedoek (in een vergiet leggen) boven een emmer. Doe de most in een 10 liter gistingsfles. Los de 2de kilo suiker op in een liter water en voeg dit toe. Doe nu ook de 2de theelepel gistvoeding erbij. Plaats een waterslot. Na een dag zal de gisting zichtbaar verder gaan. Na enkele dagen de fles aanvullen met water tot hij vol is.

Met 3 weken zal alle suiker (de toegevoegde en de suiker in de rabarber) omgezet zijn in alcohol. Dan kan de wijn overgeheveld worden in een schone 10 liter fles. Aanvullen met water. Na 2 maanden nog een keer hevelen. De wijn wordt nu steeds helderder. Na ongeveer driekwart jaar kan gebotteld worden. (NB: het toevoegen van relatief veel water is nodig om niet een te zure wijn te krijgen).

Veel succes met de rabarberwijn,



Alie Mulder

Reacties gevraagd.

Gaarne zouden wij reacties van u ontvangen op onze rubriek Creatief Culinair.

Wat zijn uw ervaringen met de recepten. Heeft u de recepten aangepast en verbeterd? Hebt u een leuk recept? Stuur uw opmerkingen per e-mail naar G.J.Pollard@planet.nl of per brief naar de redactie. Adres: Redactie Pomospost, Molenweg 122, 9365 PH Niebert.

Wanneer wij uw opmerkingen willen publiceren doen wij dat uiteraard, in goed overleg met u.

NPV Nieuws

Verslag regio Oost en Noord-Groningen, voorjaar 2007

Op 27 januari werd er de gehele dag snoei- en onderhoudswerkzaamheden gepleegd door de regiogroep Groningen-Oost. De locaties voor deze dag waren de Ennemaborg en de museumboerderij Hermans Dijkstra te Midwolda. Tijdens de middagpauze op de Borg werden we getrakteerd op bijzondere appels; Rode Poon en een zaailing van Volders uit Ter Wupping. Ook was er nog plaats voor een digestief; zelf gemaakte sleedoornlikeur, zeer fruitig en smakelijk.

Op 10 februari werd de gehele morgen gewerkt aan onderhoudssnoei in Meerwijck te Kropswolde. Dit betrof een inhaalslag, wegens tijdgebrek konden in 2006 twee straten niet worden afgewerkt. Door het goede weer is het nu toch gelukt. In 2008 zal er weer een gehele dag worden besteed aan de fruitbomen in Meerwijck.

Op 3 maart was de boomgaard van de Menkemaborg te Uithuizen weer het werkterrein van regiogroep Groningen-Noord. De opkomst van de leden was zeer groot. Er werd in twee groepen gewerkt. De ene helft onder aanmoediging van Harry van der Laan, de andere helft door Lucas Duijts. Alle bomen ontvingen de benodigde aandacht zelfs een rij bejaarde fruitbomen waaronder de Herfst-Zijden Hemdjes. Ook werd het jonge leifruit aanschouwelijk besproken aan de herstelde muur. De groei zit er nu goed in, sommigen groeien reeds boven de muur uit. Er moet duidelijk dieper getopt worden zodat de leggers de groeikracht behouden.

In 2008 zal er worden gewerkt op de Borg van Ewsum te Middelstum.

Harry van der Laan

Fruitige speelplaatsen



Landschapsbeheer Groningen plant 75 fruitbomen aan bij kinderdagverblijven van SKSG (Stichting Kinderopvang Stad Groningen). Op woensdag 11 april zijn door kinderen van de naschoolse opvang Dormi-Oosterpoort aan de Meeuwerderweg in de stad Groningen de eerste drie van deze bomen aangeplant. Samen met medewerkers van Landschapsbeheer zijn drie appelsoorten aangeplant: een Veendammer Glorie, een Groninger Kroon en een Benoni.

Het idee om kinderen een meer natuurrijke omgeving te bieden is iets waar Landschapsbeheer zich graag voor inzet. Landschapsbeheer staat voor de actieve zorg

van natuur en landschap en heeft daarbij ook vaak aandacht voor educatie. De organisatie was dan ook blij verrast met het verzoek van directielid Mark Aalders van SKSG om fruitbomen aan te planten bij ruim dertig locaties van zijn stichting. Mark is enthousiast lid van de Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV) en had over zijn idee eerst contact gehad met medelid Harry van der Laan. Deze heeft Landschapsbeheer geadviseerd in de soortkeus. Er is gekozen voor sterke soorten die redelijk snel vrucht gaan dragen. Toch zullen de kinderen enige tijd geduld moeten hebben voor ze van de eigen oogst gezond kunnen snoepen.

Na het aanplanten gaat Landschapsbeheer ook zorgen voor het onderhoud aan de fruitbomen.

NPV leden wonen door heel Nederland

Analyse van het ledenbestand, Pomospost en Nieuwsbrief lezers en Websitebezoekers

De Pomospost is een kwartaaluitgave van de NPV. Naast deze uitgave is er nog de website: www.npv-pomospost.nl en de digitale nieuwsbrief voor leden. Om die nieuwsbrief te ontvangen dient men via de website, zijn emailadres door te geven. De vraag is, in welke mate de leden gebruik maken van deze drie informatiebronnen en tenslotte waar wonen onze leden en is er ook een zekere groei in het ledental.

Om met die laatste vraag te beginnen. Op dit ogenblik zijn er ongeveer 700 leden. De laatste jaren is er een groei van ongeveer 7% per jaar. Veel nieuwe leden, ongeveer 60%, meldt zich aan via de website. Bezien we de spreiding van het huidige ledenbestand, dan komt 56% uit de drie noordelijke provincies, gevolgd door Overijssel en Gelderland met resp. 15 en 9%. Utrecht, Noord- en Zuid-Holland zijn ieder goed voor 4 tot 5% dus totaal 15%. De laatste 5% bestaat uit 2% buitenland en 3% uit de overige provincies.

Wat de aanmelding van de nieuwe leden betreft loopt dat in grote lijnen parallel met de herkomst van het huidige ledenbestand. Een uitzondering hierop vormt Noord-Holland, dat met ruim 10% opvallend goed scoort.

Van alle leden ontvangt ongeveer de helft de digitale nieuwsbrief. Kijken we nader naar deze nieuwsbriefontvangers, dan blijkt dit percentage praktisch voor alle provincies te gelden. Leden die onze website bezoeken kunnen met hun lidnummer de ledensite bezoeken. We kunnen constateren, dat het aantal leden dat deze ledensite bezoekt in 2006 meer dan verdubbeld is en deze trend zet zich in 2007 duidelijk voort. Gemiddeld bezoekt men ruim twee keer per jaar de ledensite. Bezien we het totale aantal bezoekers van onze website, dan was dat aantal in 2006 ruim 150.000, dat is meer dan twee keer zoveel als in 2005. Ook voor 2007 verwachten we, op grond van de gegevens tot nu toe, dat deze stijging zich voortzet.

Het geheel overziende kan men stellen, dat de website een duidelijke bijdrage levert aan de bekendheid van de NPV. En dat de digitale nieuwsbrief wat duidelijker bij de leden onder de aandacht gebracht mag worden.

Jans Koops en Gerrit J. Pollard.



Sierappels zijn in de fruitteelt prima bestuivers van appelbomen. Ook de particulier met een paar appelbomen doet er verstandig aan een sierappel te planten om een goede opbrengst te krijgen. Wiebren Kloosterman gebruikt daarvoor de Malus Evereste, die zoals op deze foto blijkt rijkelijk bloeit.

Agenda

- 22 augustus **Jammarkt te Neede**. De NPV zal hier aanwezig zijn met een stand en informatiemateriaal. Verder geeft zij voorlichting over oude fruitrassen. 11.00 - 17.00 uur.
- 1 september De regio-groep NPV-Groningen organiseert een **excursie** naar enkele boomgaarden van NPV-leden in **Friesland**. Groningse leden krijgen bericht. NPV-leden die buiten Groningen wonen en ook belangstelling hebben, zijn van harte welkom. Graag een mailtje of kaartje naar Harry van der Laan, Hoofdweg 17, 9619PA Froombosch. gaaste@home.nl.
- 8 september **Excursie Collectieboomgaardhouders Oost Nederland** naar enkele collectie- en oude productieboomgaarden in het IJsseldal, omgeving Twello. Ontvangst 09.00 uur in het Hof van Twello, bij Deventer, Rijksweg 17 tussen Twello en Deventer (zie voorjaarsnummer). NPV-leden en geïnteresseerden zijn welkom. Graag lunchpakket meenemen.
- 8 september **Oogst- en fruitmarkt** op het borgterrein Ewsum te **Middelstum**. De NPV is met een stand aanwezig en determineert fruitrassen.
- 15 september **Fair** in de tuin van **kasteel Weldam te Diepenheim**. De NPV zal hier ook aanwezig zijn en zal er vroege zomer/herfstrassen determineren. 11.00 - 17.00 uur.
- 23 september (zondag) **Hackfort-festival**, georganiseerd door Natuurmonumenten, samen met pachters en lokale organisaties. Locatie weide bij Kasteel Hackfort, Baakseweg 8, Vorden. De NPV zal hier determineren. Inlichtingen: Hennie Rossel, tel 0575 - 552828, rossel@euronet.nl.
- 28 en 29 september **Fruitrassentoonstelling** georganiseerd door de hoogstamwerkgroep van de Pomologische Vereniging Noord-Holland (POM). Locatie: boomkwekerij Snel, Huiserstraatweg 2, te **Naarden**. De NPV zal op 29 september helpen determineren. 10.00 – 16.00 uur.
- 29 september **Determineerdag NPV** bij Erve Brooks, te **Gelselaar**, Broekhuisdijk 5. Let wel: 10.00-14.00 uur Inlichtingen: Hennie Rossel, tel. 0575- 552828 rossel@euronet.nl.
- 6 oktober **Themadag “Laand en Vrucht”**, van Landschapsbeheer Groningen. Locatie: Roderwolderdijk 60, nabij Hoogkerk. De NPV organiseert hier een Fruittentoonstelling en determineert fruit. 10.00 – 16.00 uur.
- 13 oktober **Oogstdag in De Kruidhof**, Schoolstraat 29b, te **Buitenpost** (nabij het NS-station). 10.00 – 16.00 uur. De NPV zal aanwezig zijn om meegebracht fruit te determineren.
- 13 oktober. **Open dag bij het Fruitteelmuseum te Kapelle** (Zeeland). Locatie: Biezelingseweg 10, 4421PM, te Kapelle. De NPV helpt met determineren van ingebracht fruit. 13.00 - 17.00 uur.
- 20 oktober **Determinatiedag NPV** in tuincentrum/bezoekerscentrum de Vennehage, Venneweg 8, te **Veelerveen**. 10.00 – 16.00 uur.
- 27 oktober **Fruitdag** in museumboerderij Welgelegen, naast de borg **Verhildersum, te Leens** (Gr.). 10.00 – 16.00 uur. Er zal fruit te koop zijn van oude fruitrassen uit de eigen boomgaard. De NPV zal aanwezig zijn om meegebracht fruit te determineren. 10.00 – 16.00 uur.

NB. Als u meegebracht fruit op een van deze dagen wil laten determineren, zorg er dan voor om minstens vijf exemplaren van een bepaald ras mee te nemen.

