

# POMOS POST



## ZWALUWEN BOVEN DE BOOMGAARD

Op de oude Goudreinette  
gelijkende reinetten

Onderstammen  
voor kersen

De perenzaagwesp

**Colofon**

Pomospost is een kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

**Redactie Pomospost**

Jan Veel: *Eindredacteur / Pomologische onderwerpen.*  
 Gerrit J. Pollard: *Creatief Culinair, Buitengeluiden.*  
 Harm Moek: *Bestuurszaken, coördinatie activiteiten.*  
 Lars van Hemmen: *Vormgeving, fotografie & advertenties.*  
 (www.larsvanhemmen.nl)

**Contact Pomospost**

Molenweg 122, 9365 PH Niebert  
**E-mail:** janveel@hotmail.com,  
 tel.: 0594 - 549173  
**Website:** www.npv-pomospost.nl  
 Aanleverdata kopij: 16-01-II, 16-04-II, 16-07-II, 16-10-II

**Lidmaatschap**

U ontvangt de Pomospost bij het lidmaatschap van de NPV en dit kan op elk moment ingaan. Het lidmaatschap bedraagt € 30,- per jaar. Beëindiging van het lidmaatschap dient voor 1 december per e-mail of per brief te worden ingediend bij de ledenadministratie.

**Ledenadministratie:** N. Hovinga  
**e-mail:** nico-zushovinga@hetnet.nl

**Contributie en betalingen**

**ING-Postbank:** 254692 t.n.v.  
 NPV te Assen  
**Rabobank:** 38.28.84.442 t.n.v.  
 NPV te Assen

**NPV bestuur**

**Voorzitter:** Charley Erkens  
**E-mail:** charley.erkens@planet.nl  
 Tel.: 0317 - 350634  
**Secretaris:** Nico Hovinga  
**E-mail:** nico-zushovinga@hetnet.nl  
 Tel.: 0513 - 646865

**Penningmeester:** Harm Moek  
**E-mail:** ha.moek@planet.nl  
 Tel.: 0512 - 302627

**Leden:** Jan Schreurs, Lex Kleijn, Roelf Koning, Gerard Brouwer en Heim Nagelhout.

**Algemeen Secretariaat NPV**  
 Postbus 353, 9400 AJ Assen  
**E-mail:** info@npv-pomospost.nl  
 Tel.: 0513 - 646865



FSC - logo



De allergezondste appel is van Nederlandse oorsprong.



Voor de liefhebber zijn slechts enkele onderstammen voor kersbomen beschikbaar.



Dankzij deze stichting worden op vele boerenerven in de omgeving van Elburg weer fruitbomen geplant.



De schade door larven van de perenzaagwesp kan erg groot zijn. Veel onvolgroeide vruchten vallen af en vruchten die blijven hangen kunnen zwaar aangetast zijn.

# INHOUD

- 2 Van de voorzitter** De samenwerking tussen NPV en de Fruithof vraagt mogelijke om herziening van bestuurlijke verhoudingen.
- 3 NPV Nieuws** De vormgeving van Pomospost is vernieuwd. Henk-Houtman stopt als contactpersoon. Het NPV lid Ger van Santfoort stelt zijn collecties open.
- 5 Op de oude Goudreinette gelijkende reinetten** De oude Goudreinette is zo variabel van kleur en vorm dat veel andere reinetterassen er op lijken. Hier een overzicht.
- 6 Oude appelrassen veroorzaken minder allergieën** Maar hoe weet je dat appels die minder allergieën veroorzaken tot de oude appelrassen behoort?
- 18 Creatief Culinair** Dit maal een variëteit aan recepten: Daslookrecepten, appelmoes, appelmoes met fruit, pavlova, perzik-kwarktaart, tutfrutti-appeltaart, appelazijn en een krentenbol met vijgenjam en walnoten.
- 24 Snoeidiscussie** Discussie over de vermeende Duitse snoeiaanpak in Martin Stangl's nieuwe Groothandboek Fruit kweken
- 25 Uitnodiging Algemene Ledenvergadering** Een belangrijk agendapunt is de bestuurlijke fusie tussen NPV en de stichting Fruithof. Na afloop is er een lezing door Wim Kijk in de Vegte, specialist fruitteelt Agrifirm.

## VAN DE VOORZITTER

In het winternummer van de Pomospost stond dat de besturen van de NPV en de Fruithof op 18 december een beleidsdag in de Koloniehof hebben gehouden. De belangrijkste onderwerpen waren de voorgenomen bestuurlijke fusie van de NPV en de Fruithof en de organisatiestructuur hiervan. Deze onderwerpen hebben we bediscussieerd aan de hand van een notitie "Fris en Fruitig", opgesteld door Gerard Brouwer en een bijbehorende presentatie van Jans Koops.

Op 16 april gaan we aan de ALV van de NPV voorstellen om over te gaan tot een bestuurlijke fusie. Ook de organisatiestructuur wordt aan de ALV van de NPV voorgelegd. Graag nodigen wij u uit voor de komende ALV, er valt veel te kiezen!! Op dit moment zijn we volop bezig om de ALV voor te bereiden, tijdens de vergadering zullen we de aangepaste notitie behandelen in een open discussie. Vervolgens worden er belangrijke besluiten genomen over zowel de toekomst van de NPV als de Fruithof.

In het winternummer had ik aangekondigd dat we rond deze tijd een overleg zouden hebben met alle regiovertegenwoordigers, dit plan was helaas wat ambitieus, er is besloten de bijeenkomst uit te stellen tot later dit jaar. Als de planning zo loopt als we als besturen verwachten zullen we het komende jaar met alle verschillende geledingen van de NPV/Fruithof overleg houden over al die zaken die ons als pomologische vereniging bezig houden, maar eerst de ALV op 16 april.

Dank aan de leden (Harry v/d Laan en Henk en Jet Houtman) die op mijn oproep gereageerd hebben om mee te brainstormen, we zullen dankbaar gebruik maken van hun inbreng bij de voorbereidingen voor 16 april. Als zich nog meer leden geroepen voelen, van harte uitgenodigd!

Ten slotte wens ik u namens de voorbereidingsgroep (Jans Koops, Gerard Brouwer en uw voorzitter) een goed begin van het groeiseizoen en tot ziens op een stralende voorjaarsdag 16 april in Frederiksoord. (Zie pagina 26 voor plaats en agenda)

Charley Erkens  
Voorzitter NPV



## In de regio

### Regiovertegenwoordigers (informatie over NPV-activiteiten)

#### Friesland:

Griet Bergsma, tel.: 0513 - 529357  
E-mail: grietbergsma@hetnet.nl  
Aafke Meinesz, tel.: 0594 - 549387  
E-mail: a.f.meinesz@planet.nl

#### Groningen:

Harry van der laan, tel.: 0598 - 423152  
e-mail: gaaste@home.nl

#### Drenthe en kop van Overijssel:

Geert Bosma, tel.: 0561 - 441567  
e-mail: garagebosma@yahoo.com

#### Oost-Nederland:

Jan-Henk Schutte, tel.: 06 - 12604993  
E-mail: janhenkschutte@hotmail.com

#### Noord-Holland:

Annemiek Dorland, tel.: 0299 - 432125  
E-mail: jandorland@wanadoo.nl

### Regionale contactpersonen vragen over oude fruitrassen

#### Friesland, Groningen, Drenthe en Kop van Overijssel:

Geert Bosma, tel.: 0561 - 441567  
e-mail: garagebosma@yahoo.com

#### Oost-Nederland:

Hennie Rossel, tel.: 0575 - 552828  
e-mail: rossel@euronet.nl

#### Noord-Holland:

Annemiek Dorland  
tel.: 0299 - 432125

#### Zuid-Holland en Utrecht:

Josje Regout, tel.: 0172 - 571918  
e-mail: josje@oudefruitrassen.nl

#### Informatie enten, determinatie en oude fruitrassen:

Lukas Duijts, e-mail: l.duijts@hetnet.nl

#### Informatie over ziekten & plagen in bomen en fruit:

Jans Koops, tel.: 050 - 3095286  
e-mail: info@fruithof-frederiksoord.nl

## Henk Houtman geen contactpersoon meer

**H**enk Houtman is de nestor van onze zustervereniging Noord-Holland. Samen met zijn vrouw Jet was hij de drijvende kracht achter deze vereniging. Tot in de zeventiger jaren was hij fruitteler en zijn grote kennis van en liefde voor de fruitteelt waren een grote bron voor zijn betrokkenheid bij de pomologie. Onder andere vanwege hun bijdrage aan de pomologie kregen Henk en Jet in 2008 een Koninklijke onderscheiding. De collectieboomgaarden in Noord-Holland zijn mede door hun toedoen tot stand gekomen.

Ook was Henk nauw betrokken bij onze Noordelijke Pomologisch Vereniging. Vanaf het begin van de was hij een actief lid. Voor een groot deel is de huidige goede verstandhouding tussen onze verenigingen eveneens aan Henk en Jet te danken. Toen er een aantal jaren geleden een regionale contactpersoon voor onze vereniging nodig was,

werd Henk vanzelfsprekend onze contactpersoon in Noord-Holland.



Henk Houtman

De jaren gaan echter te zwaar voor Henk en Jet tellen. Ze zijn ver in de tachtig. Daarom hebben ze de afgelopen jaren hun organiserende taken in Noord-Holland aan anderen overgedragen. Om dezelfde reden is de taak als regionaal contactpersoon voor de NPV aan een ander overgedragen: Annemiek Dorland.

*Tekst: Jan Veel*

## Vernieuwde Pomospost

De Pomospost heeft een nieuwe uitstraling gekregen. De vormgeving is geheel vernieuwd en we zijn overgegaan naar een volledig in kleur gedrukte versie. Kortom we hebben met de redactie de leesbaarheid omhoog gebracht en de Pomospost vanuit een magazine oogpunt bedandert. Graag willen wij (de redactie) uw reactie horen op de nieuwe Pomospost. U kunt een e-mail sturen naar: [janveel@hotmail.com](mailto:janveel@hotmail.com). Heeft u vragen of wensen over de inhoud van de Pomospost, dan horen wij dit ook graag van u!

# POMOS<sup>POST</sup>

Nieuw titel logo van de Pomospost, ontwerp Lars van Hemmen

## Groente en fruit is nog steeds niet vrij van gif

Zo meldde het TVprogramma Trosradar in november vorig jaar. De jarenlange afname van gifresten op groente en fruit blijkt tot stilstand gekomen. Dat blijkt uit de onlangs gepubliceerde jaarlijkse Gifmeter van Vereniging Milieudefensie, Stichting Natuur en Milieu en foodwatch. In 2009 bevatte 7 procent van het onderzochte groente en fruit zo veel gifresten dat de wettelijke normen werden overschreden. In 2008 was dat nog vijf procent. Bij negen op de tien overtredingen ging het om producten van buiten Europa.

Resten van bestrijdingsmiddelen zijn gevaarlijk voor de gezondheid. Gifresten maken mensen vatbaarder voor kanker, kunnen het zenuwstelsel aantasten en hebben een nadelig effect op de ontwikkeling van jonge kinderen. De wettelijke normen moeten consumenten hiertegen beschermen.

Uit het rapport blijkt dat Super de Boer de schoonste producten in het schap heeft liggen. De strengere regels die het bedrijf zichzelf heeft gesteld lijken hun vruchten af te werpen. Op groente en fruit van C1000 blijken de meeste gifresten te zitten.

*Bron: [www.weetwatjeet.nl](http://www.weetwatjeet.nl)*

## Overleg over fusie Pomospost en POM

In januari zijn we met drie vertegenwoordigers van NPV, Pomospost en Fruithof Harm Moek, Jans Koops en uw voorzitter op bezoek geweest bij de POM Noord Holland om de eerdere besluiten tot samengaan van Pomospost met het blad van de POM te bespreken. In Purmer werden we zeer gastvrij en pomologisch culinair verantwoord ontvangen ten

huize van Bob Jongejans, verder aanwezig Cees Vroegop, Ger Ernsting, en Cisca Mars. Jans Koops had alle besprekingspunten op een rijtje gezet, na een uitgebreide bespreking hebben we besloten dat we elkaar volgende maand opnieuw zullen ontmoeten voor verdere afspraken.

*Charley Erkens Voorzitter NPV*

### VERVOLG VAN DE SERIE OVER ONDERSTAMMEN

De serie over onderstammen wordt voortgezet met een artikel over onderstammen voor kersen. Eerder zijn onderstammen voor appel (winter 2009), peren (herfst 2009) en pruimen (najaar 2010) behandeld.

### NIEUW BOEK OVER DE FRUITTEELT IN ZUID-BEVELAND

Vorig jaar is verschenen het boek Van Hoogstammen en Land en Heren van Stand. De Geschiedenis van de Zeeuwse Fruitteeltmaatschappij. Door drs. J.P. de Jonge. Deze maatschappij, geleid door een kleine groep invloedrijke

families, vervulde in de eerste helft van de twintigste eeuw een economische voorbeeldfunctie in de fruitteelt. Het boek kost 10 euro is o.a. bij het Fruitteeltmuseum te Kapelle (Z) verkrijgbaar. [info@fruitteeltmuseum.nl](http://info@fruitteeltmuseum.nl). De verkoop ging zo snel dat het inmiddels mogelijk al uitverkocht is.

### DE CONSUMENT EET MINDER APPELS. DE TEELT VAN ELSTAR VERMINDERT STERK.

In 2006 aten we 10,6 kg appels per persoon per jaar, in 2009 was dit gedaald tot 10,1. Dat is gemiddeld slechts een appel per week per persoon. Dat heeft ook gevolgen voor de appelteelt.

De consumptie van Elstars in dezelfde periode gedaald van 4,4 kg naar 3,5 kg p.p. Was in het jaar 2000 het areaal aan Elstars nog 5.250 ha, in 2010 was dit 4.000 ha, in dit jaar zal dit 3.600 ha zijn. De krimp zal snel tot 3.000 ha gaan aldus Jan Peters adviseur van Fruitconsult. (Fruitteelt van nr 6 van 1 feb 2011)

# In gesprek met: Ger van Santvoort



Ger bij zijn collectie witvlezige



Overzicht van de Pieris kwekerij

**E**en druk "baasje" ons NPV lid Ger van Santvoort in Someren. Maar de gastvrijheid is er niet minder om, nadat we koffie met appelgebak tot ons genomen hadden, kregen we allereerst een rondleiding op zijn bedrijf.

Ger heeft een potplanten kwekerij van voornamelijk Pieris soorten. Sommige daarvan zijn op zijn kwekerij ontstaan uit een mutatie, zoals de Pieris Japonica Carnaval. Genoemd naar het feest dat daar jaarlijks in Brabant plaats vindt.

Ger verteld dat hij met het kweken van de Pieris soorten zo omstreeks 1980 is begonnen, een specialiteit van hem ondanks zijn bescheidenheid mag je toch zeggen met succes, veel van deze planten vinden hun weg via de groothandel naar binnen en buitenland. Alle teeltmateriaal is dan ook 'bedrijfseigen' d.w.z. Alle teelthandelingen vinden op het bedrijf plaats van stek tot het klaar maken voor transport. Maar wat heeft Ger nu met de NPV?

Het is de bedoeling dat Ger over een paar jaar stopt met zijn bedrijf, daar hij geen bedrijfsopvolger heeft zocht Ger een aantal jaren geleden naar een zinvolle vrijetijdsbesteding

en kwam uit bij het telen van oude fruitrassen,

Had goede contacten met de POM-Noord-Holland, NBS in Mechelen en De Fruithof, zo hebben we in de winter 2008/2009 op de Fruithof samen met Ger talloze Fruitrassen verzamelt, zo dat hij van start kon met de aanleg van zijn Collectie boomgaard. Het is de bedoeling dat de kas waar nu nog Pieris soorten Geteeld worden, ter zijner tijd gesloopt wordt en dat allemaal vol gezet gaat worden met historische rassen. Niet alleen Nederlandse, samen met Eddy Vets van de NBS uit Mechelen is een collectie samengesteld. Zo heeft Ger onlangs ook beslag weten te leggen op enthout van witvlezige perzikrassen afkomstig uit een bepaald gebied in België (Heist op de Berg?)

Niet onvermeld mag blijven zijn collectie bijzondere Kersenrassen en groot vruchtige hazelnoten, waarbij het kersenras Merchant volgens Ger toch wel zijn 'topras' is. Al met al een mooie collectie en voor pomologen in de toekomst zeker een bezoekje waard.

*Tekst: Marten Pelleboer*



Ger laat zien hoe de Belle de jumet geent is



Ger laat zien waar de vertakking moet komen

Adres Ger van Santvoort: Hollestraat 3, 5712 HB Someren, tel.: 0493 - 492656  
e-mail: v.santvoort@planet.nl

# Column

**Tijd zat.**

Een oom van mijn vriendin gaf mij een Pomospost. Hierin stond een oproep dat er een vormgever werd gezocht. Op een 'entdag' bij diezelfde oom in Sint Annaparochie raakte ik in gesprek met Jan Veel en...

In november 2009 zat ik samen met mijn vriendin midden in een rouwproces vanwege het verlies van mijn vader en schoonvader, beiden zijn aan kanker overleden in november 2009. Bijna op dezelfde dag. Op 31 oktober 2009 stopte ik met mijn bedrijf, reclamebureau Dag8, en had een mondelinge afspraak; ik zou een bedrag meekrijgen en uiteraard het eigen geld wat nog in het bedrijf zat. Zij die het bedrijf overnamen trokken, terwijl ik aan het sterfbed van mijn vader zat, het voorstel in en lieten mij aan mijn lot over. Ik kreeg niets en naar mijn eigen geld kon ik fluiten. Hierdoor had ik eind 2009 geen inkomen en recht op helemaal niets. Geen recht op een uitkering, geen recht op een Pro Deo advocaat, zelfs geen recht meer op mijn eigen bedrijf en ik zat zonder werk. Kortom tijd genoeg om de Pomospost vorm te geven.

Bij de eerste vergadering werd mij duidelijk dat men elkaar af en toe een rotte appel geeft, de gemiddelde leeftijd van de leden rond de vijftig ligt, er een enorme schat aan kennis is binnen de NPV en ik helemaal niets van appels of fruit weet. Een uitdaging noem ik dat. Tegelijk besloot ik een freelance bestaan op te bouwen want er moesten toch ergens van die euro's vandaan komen. Mei 2010, nog altijd zonder inkomen maar met een website. Geen klanten. Ik stortte me vol enthousiasme in redactievergaderingen, maakte de omslagen van Pomospost in 2010 en woonde zelfs een bestuursvergadering bij. Ik had toch tijd zat. We kwamen rond van € 25,- in de week en de rekeningen kon ik niet betalen maar ach de zon scheen weer. En... ik had tijd zat.

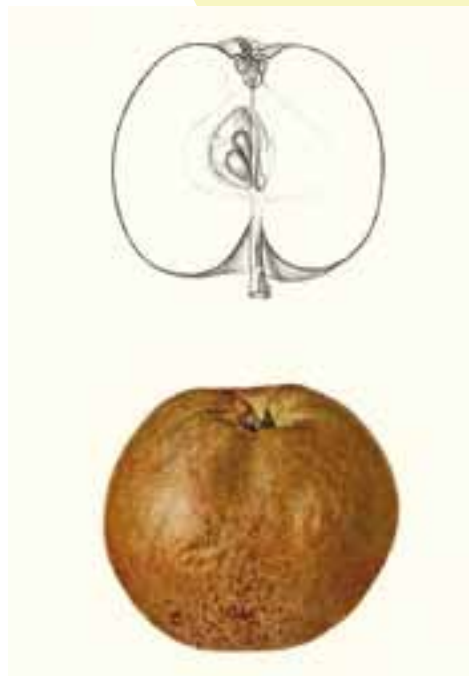
Het is februari 2011. Nog altijd hoor ik niets van Dag8. Mijn freelance ontwerpersbestaan zorgt inmiddels voor de nodige euro's. En omdat ik overdag geen tijd meer heb ontwerp ik de Pomospost 's avonds en in het weekend. Ik verdien er niets mee, maar het is de meest dankbare klus die ik heb. En tijd... ach tijd bestaat niet.

*Lars van Hemmen*

# Op de oude Goudreinette gelijkende reinetten

**D**e oude Schone van Boskoop, beter bekend onder de naam Goudreinette is erg variabel in vorm en kleur. Ook de steel is variabel. Kenmerkend is de grote half open kelk in een brede kelkholte en ze heeft nogal wat roest op de schil. Andere roestige reinetterassen kunnen erg veel op de Goudreinette lijken. Vooral als we maar één of een paar vruchten van een reinette in handen krijgt, is het moeilijk om te bepalen of we appels van een oude Goudreinette in handen hebben of van andere reinette. Vooral vruchten van de Reinette de Coulon en de Kasseler Reinette kunnen erg veel op die van de oude Goudreinetten lijken. Ze werden vroeger zelfs als Goudreinette verkocht.

Vruchten van hiernaast genoemde reinettes kunnen qua vorm en kleur soms meer of minder op exemplaren van de oude Gele, Groene of Rode Boskoop lijken. De moderne mutanten van de Goudreinette zijn veel meer rood gekleurd en zullen daarmee minder snel met een andere oude reinettesoort verward hoeven te worden.



Reinette grise parmentier



Reinette Damason

# POMOLOGIE



Graue Herbstrenette



Reinette Clochard



Reinette Descardre



Reinette Grise du Canada



Reinette Coulon



Lemoen



<b>Naam</b>	<b>Voornaamste verschillen met de Goudreinette</b>	<b>Naam</b>	<b>Voornaamste verschillen met de Goudreinette</b>
<b>Canada Reinette Blanche</b>	Bredere vruchten, meer geribd. Minder roest. Geen of weinig bos. Grotere donkere lenticellen (bij de Boskoop lichter gekleurd). Kelk ringvormig beroest. Geaderd vruchtvlees. Zoetere smaak.	<b>Kasseler Reinette</b>	Langere steel. Gladdere schil. Kleinere en meer gebloste vrucht. Kleine gesloten kelk. Geelgroen vruchtvlees.
<b>Grauwe Franse Reinette</b>	Kleinere vrucht, wat platter en schever. Meer roest met onopvallende grijze lenticellen. Gesloten kelk. Ver rondom de steel straalvormig roest van een donker geelbruine kleur.	<b>Reinette de Coulon</b>	Platter. De vage rode bos is beroest. Gesloten kelk met lange kelkblaadjes. Klokhuis raakt de steelholte niet. Wat minder aromatisch en minder zuur.
<b>Grijze Herfst Reinette</b>	Meer roest, ook op de vaak ge ringe bos (bij de Goudreinette zelden roest op de bos). Groene lenticellen. Heeft vaak vijf flauwe ribben	<b>Reinette Damason</b>	<i>(de Maçon) - Carpentin</i> Meer roest. De beroesting is meer helder bruin. Vage bruinrode bos of streepjes, bedekt met roest. Donkere lenticellen. Gesloten kelk. Kelk vaak ringvormig beroest. Geelgroen vruchtvlees.
<b>Harberts Reinette</b>	Gladdere schil, die meer oranje-geel gekleurd is. Veel minder roest. Kleine groene lenticellen. Langere steel.	<b>Reinette Descadre</b>	Meer roest. Grijze lenticellen. Tyszerende baksteenrode bos en wratten.
<b>Karmeliter Reinette</b>	Meer kegelvormig. Gladdere schil met meer bos. Netvormig roest. Donkere lenticellen. Grote open kelk. Roest rondom de steel.	<b>Reinette Parmentier</b>	Regelmatiger gevormd. Meer roest. Donkere vlekken in het roest. Langere steel. Geen lichte lenticellen. Groen geaderd vruchtvlees. Enigszins kegelvormig.
<b>Lemoenappel</b>	Geen lichte lenticellen. Veel roest en weinig bos. Wat meer kegelvormig. Kleine gesloten kelk in nauwe en diepere holte.	<b>Reinette Monstrueux</b>	Langere steel. Geheel open kelk omgeven door fijne ribjes. Gemiddeld wat bredere vorm. Deze soort werd vroeger vaak verward met de Goudreinette, maar is tegenwoordig waarschijnlijk verdwenen.
<b>Lunterse Pippeling</b>	Langere en dunne steel. Regelmatiger gevormd en meer afgeplat. Grote open kelk. Geen of vrijwel geen bos. Kleine grijze lenticellen. Frissere zure smaak.	<b>Zabergau Reinette</b>	Meer roest. Grote open kelk. Geen bos maar wat vage rode streepjes. Zowel lichte als donkere lenticellen. Zachter van smaak.



Tekst: Jan Veel 

## Word ook lid van de NPV. En ontvang 4 keer per jaar de Pomospost in huis!

De NPV heeft als doel het opsporen en in stand houden van oude fruitrassen. Een belangrijke taak daarbij is het geven van advies over aanplant en onderhoud.

Als u vragen heeft kunt u contact op nemen met de vereniging. Met uw lidmaatschap steunt u de vereniging en krijgt u daarnaast leuke voordelen en ontvangt u vier keer per jaar ons magazine.

**Ook lid worden?** Stuur dan even een e-mail met uw naam en adres naar onze ledenadministratie. E-mail: [nico-zushovinga@hetnet.nl](mailto:nico-zushovinga@hetnet.nl)

€ 30,-  
per jaar



# Oude appelrassen veroorzaken minder allergieën



## Maar hoe weet je of het om een oud ras gaat?

**W**etenschappers van de universiteit Hohenheim, samen met medici van de universiteit Hamburg hebben de verklaring voor appelallergieën gevonden. Een sleutelrol spelen de zogenaamde polyphenolen, die als kleur- en smaakstoffen voorkomen. Deze komen voornamelijk voor in de oude fruitrassen.

Nieuwe rassen hebben slechts weinig phenolen. Dit komt omdat men de zuurheidscomponenten weggekruist heeft. Polyphenolen zijn echter waardevolle stoffen. Ze behoeden de vruchten tegen beschadiging. Bij de mensen werken ze gezondheidsbevorderend.

De wetenschappers van Hohenheim konden daarenboven vaststellen dat ze nog een andere belangrijke eigenschap bezitten: ze binden de allergene eiwitten die zich in de appel bevinden. Een vrucht met veel polyphenolen kan bij een mens geen allergische reacties oproepen. Als er daarentegen geen polyphenolen zijn, dan reageren de vrije eiwitten van de appel met deze van de

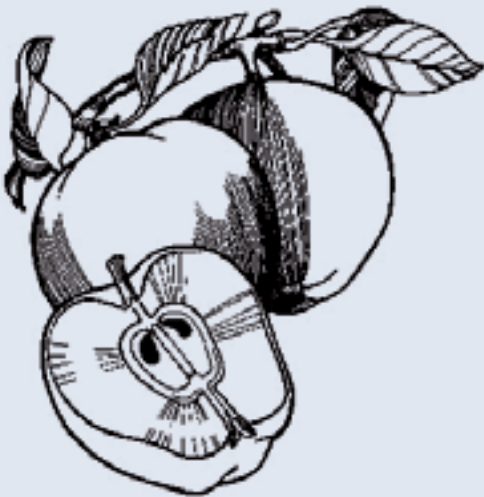
mensen en ontstaan de allergische symptomen.

Met een snelle test kunnen we na gaan of het een oud of nieuw appelras betreft.

Of een appel veel of weinig polyphenolen bevat blijkt uit een simpele en snelle test. Men snijdt een vrucht in twee stukken. Als men vaststelt dat het vruchtvlees zeer snel bruin kleurt, dan betreft het een ras met veel polyphenolen, een oud ras. De verkleuring ontstaat omdat deze reageren op de zuurstof in de lucht. Nieuwe rassen hebben die verkleuring niet en missen dus die polyphenolen.

De wetenschappers hebben ook de verwerking van appels nader onderzocht. Daarbij stelden ze vast dat vers appelsap van oude rassen maar een gering allergiepotentiaal bevat. Sap van nieuwe rassen een hoog allergiepotentiaal. Hetzelfde geldt voor appelschijfjes. Na verhitting zijn er echter geen problemen meer. Bij temperaturen boven de 80 °C worden de eiwitten die allergie veroorzaken onschadelijk gemaakt. 🍏

Tekst: Jan Veel



Oud appelras

# Onderstammen voor kersen

Eind vorige eeuw is de kersenteelt massaal overgestapt op gebruik van een zwak groeiende, productieve onderstam, met name op Gisela5. Voor de particulier die een kersenboom wil aanplanten is dit ook een zeer geschikte onderstam.

**L**aat ik beginnen met een waarschuwing voor mensen die een kersenboom willen planten. Bedenk u eerst als u een hoogstamkerzenboom wilt aanplanten om kersen te kunnen eten. Aanplant van kersenvruchten om van een maaltje kersen te genieten, is in de meeste streken van ons land niet mogelijk. Onze maatschappij is zo vogelvriendelijk geworden, dat vogels ons altijd voor zijn als de kersen rijp worden. Zodra de kersen beginnen te kleuren zijn ze door merels al opgegeten.

In het verleden werden kersenvruchten geplant op sterke onderstammen, die forse bomen gaven.

## Oude onderstammen

De meest gebruikte onderstammen waren:

1) **Prunus Mahaleb**, bij ons bekend als Weichselkers of Weichselboom, werd en wordt nog wel toegepast op zure kersen (morellen). De boom, die oorspronkelijk uit het Midden-Oosten en de Balkan voorkomt, is in Nederland aangeplant en vaak verwilderd. Geschikt voor droge en kalkrijke gronden. Middelsterke groei en de bomen op deze onderstam dragen vroeg. Deze onderstam bleek soms minder goed verenigbaar met een



Zoete kers

aantal zoete kersenvariëteiten.

2) **Prunus Avium Zoete Kers of Limburgse Boskriek**. Wordt van oudsher als onderstam gebruikt voor zoete kersen. De onderstam geeft erg grote en lang levende bomen, die snel dragen. Vraagt vochtige en niet al te kalkrijke grond. Enten van alle zoete kersenrassen zijn goed verenigbaar met deze onderstam.

3) **Prunus cerasus Zure kers, morel of Kriek**. Deze kleine boom is oorspronkelijk uit het Midden-Oosten afkomstig, maar er is geen wilde vorm bij ons van bekend. Ze is wel vaak verwilderd terug te vinden en wordt bij ons Morel genoemd, en in België Kriek of Boskriek. Het is mogelijk een

toevallige kruising van *Prunus cerasus* met *Prunus fruticosus* (Dwergkers), die wel nog in 't wild voorkomt. Deze oude onderstammen gaven te grote bomen voor de moderne kersenteelt, vooral van de teelt van zoete kersen.

## Op zoek naar zwakkere kersenonderstammen

Pas ver in de twintigste eeuw zijn er minder sterke groeiende onderstammen gewonnen, in het bijzonder:

1) **Colt** (*P. avium* x *P. pseudocerasus*): Bomen krijgen vergeleken met die op onderstam *Prunus Avium* een 2/3 omvang.

2) **Prunus Avium F12/1, kortweg F12/1**. Gemakkelijk verenigbaar met alle kersenvariëteiten. Een tamelijk sterke groeier, lang levend en gezond.

Ook deze onderstammen gaven echter nog altijd middelgrote bomen, te groot om ze gemakkelijk te plukken en om ze tegen vogelvraat te kunnen beschermen. Ze groeien te sterk en ze zijn te weinig vruchtbaar.

Voor de teelt van kersen in tunnels, kassen of onder een overkapping zijn zwakkere onderstammen nodig. Daar is wereldwijd veel onderzoek naar gedaan. De meest succesvolle is de Duitse





onderstammenreeks Gisela, eind vijftiger jaren ontwikkeld door Werner Gruppe, werkzaam aan de Justus Liebig Universiteit te Giessen (noordelijk van Frankfurt). Hij begon toen voor kersen net als voor appels zwak groeiende onderstammen te ontwikkelen. Tot dan toe was niemand dit gelukt. Samen met zijn assistente Hanna Schmidt besloot hij *Prunus avium*, de wilde zoete kers, te kruisen met verschillende dwergvormige *Prunus*rassen. Liefst 6.000 kruisingen zijn getest op verenigbaarheid met enten van enkele kersenrassen, op groei-kracht en op ziekteresistentie.

De meest belovende bleek de kruising met *Prunus canescens*. Uiteindelijk zijn een paar selecties daarvan uitgebreide beproefd op een aantal toen veel geteelde kersenrassen. Twee selecties, met de labels 248/1 and 248/2 bleken het waardevolst en kregen respectievelijk de namen Gisela6 and Gisela5. Hoewel Gisela in Duitsland en ook bij ons een meisjesnaam is, is het in feite een afkorting van Giessen's SElection for *Prunus Avium* Gisela5 was van deze twee de zwakste groeier, de bomen bleken half zo klein te worden als die op onderstam Colt (toen een veel gebruikte

onderstam), maar ze droegen even rijk.

Tegenwoordig zijn drie selecties over gebleven.

1) **Gisela3.** De zwakste groeier, 25% zwakkere groei dan Gisela5, maar de vruchtbaarheid op productieve kersenrassen is niet beter of zelfs wat lager. Ze werd aanvankelijk terzijde geschoven, maar wordt de laatste jaren toegepast op enkele slecht producerende rassen.

2) **Gisela5.** Een zeer vroeg dragende onderstam, die inmiddels de standaardonderstam voor zoete kersen is geworden. De bomen zijn vergeleken met bomen op onderstam *Prunus Avium* ongeveer 60% kleiner en de helft van die op Colt. Geschikt voor alle gronden, mits voldoende luchtig. Gezond.

3) **Gisela6.** Net zo groeikrachtig als Colt, maar de bomen droegen twee keer zo veel. De bomen op deze onderstam zijn een kwart kleiner dan op *Prunus Avium*. Zeer productief op allerlei, niet te natte gronden.

Vreemd genoeg besloot het Universiteitsbestuur, toen het onderzoek succesvol was afgerond, het project stop te zetten. Werner Gruppe kreeg vervroegd pensioen en besloot zijn resultaten commercieel te

benutten. Hij verkreeg de benodigde licenties voor de teelt van de door hem ontwikkelde onderstammen en begon in de Verenigde Staten daartoe de onderneming Gisela Inc, waarmee hij inkomsten uit zijn licenties kreeg en waarmee hij ook verder onderzoek naar onderstammen kon doen.

Gisela5 wordt nu wereldwijd massaal toegepast. Weliswaar zijn er sinds Gruppe's werk in Giessen meerdere andere zwakke kersenonderstammen ontwikkeld, maar Gisela5 is verreweg het meest gebruikte..

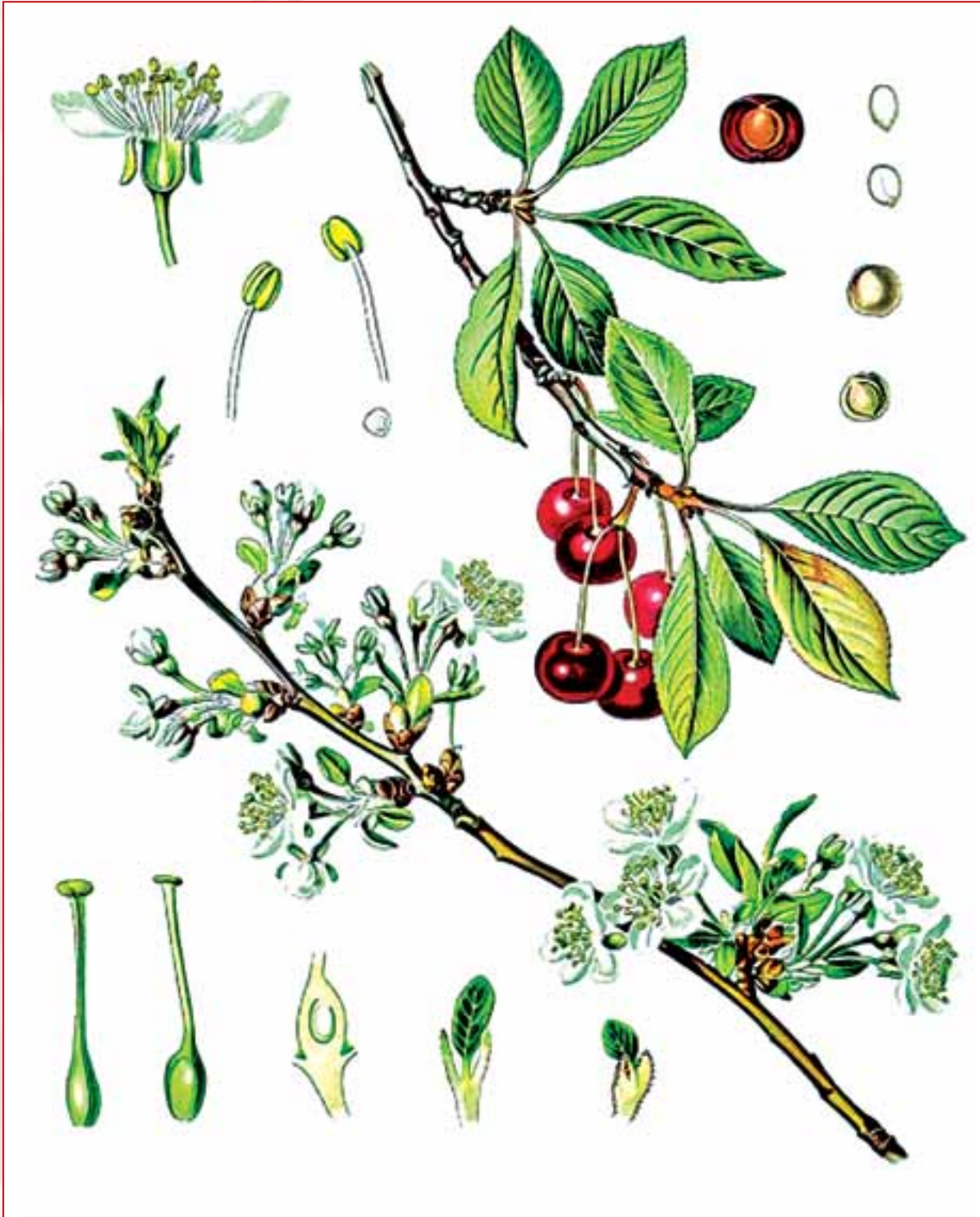
Als we van zelf geteelde kersen willen genieten, zullen we klein blijvende kersenbomen moeten planten, die we in de oogsttijd door gaas of kunststoffolie kunnen afdekken.

De onderstammen *Prunus Avium* en Gisela5 zijn ook op de NPV entdagen beschikbaar. De laatste is duurder dan de andere onderstammen. 🍒

Tekst: Jan Veel

Voor de opkweek van grotere hoogstamkersenbomen blijven *Prunus avium* (Limburgse Boskriek) voor de zoete kers en *Prunus Cerasus* voor de zure kers de standaard onderstammen voor de zure kers.

# Onderstammen voor kersen



Zure kers



# Jonagold Red Prince



Kijk voor het volledige artikel op de culinaire site: [www.cheffen.nl](http://www.cheffen.nl)

**O**ude vertrouwde appelsoorten als de Elstar en de Jonagold dreigen uit de schappen te verdwijnen. Voor de ordinaire Jonagold haalt de Nederlander inmiddels zijn neus op en dus komen er nieuwe appelsoorten aan met trendy namen als Junami, Rubens, Kanzi en Wellant. Dat is eeuwig zonde, want de Jonagold blijkt de appel der appels te zijn. Boordevol goede stoffen en perfect voedsel voor goed geasfalteerde rokerslongen.

Duitse onderzoekers vergeleken de hoeveelheid gezonde stoffen van 30 verschillende appelsoorten en de Jonagold kwam als winnaar uit de bus. Maar die geloven we dus niet meer. Toch moeten we vooral veel appels blijven eten, desnoods ook maar de nieuwe varianten met de achterlijke namen. Appels verkleinen de kans op kanker.

De gezondste Nederlandse appel is ook een Jonagold, dieprood van kleur, vrij sappig en luistert naar de naam Jonaprince Red of kortweg Red Prince. Hij heeft heel modern twee vaders want werd eind jaren tachtig geboren in de boomgaard van de gebroeders Princen in Weert en in 1995 in productie gebracht.

In een onderzoek van The Fruit Research Station dat werd gepubliceerd in het vakblad *Scientia Horticulturae* van Elsevier werden diverse

Jonagoldsoorten (waaronder de Red Prince) vergeleken met diverse leden uit de Elstarfamilie. De Jonagolds bleken veel meer gezond te bevatten dan de Elstars, met de knalrode Red Prince als absolute winnaar. Een klein rekensommetje liet zien dat de Red Prince ongeveer 30% meer flavonoiden bevat dan de gewone Jonagold..

De ene appel is de andere niet, want de hoeveelheden vitamine C en antioxidanten zijn per appelsoort verschillend. Antioxidanten zijn belangrijke stoffen in de strijd tegen hart- en vaatziekten, kanker en andere ellende en geven appels een groot deel van hun gezonde eigenschappen. Vooral longkanker komt

## ***‘De allergezondste appel is van Nederlandse oorsprong.’***

volgens diverse onderzoeken minder vaak voor bij fervente appeleters. Appels blijken sowieso goed te zijn voor je longen, want een grootschalig Nederlands onderzoek toonde aan dat de consumptie van appels en peren een gunstige invloed heeft op de longfunctie. De kans op COPD (longemfyseem en chronische bronchitis) wordt kleiner als je veel appels eet. Dus rokers: appels inslaan! Daarnaast hebben appels een gunstige invloed op het cholesterol en lijken ze de kans op suikerziekte

type II te verkleinen. De gezonde stoffen van appels zitten overigens vooral in de schil. Wanneer je een appel schilt, begint hij na een tijdje te verkleuren. Dit komt omdat je met de schil een heel groot deel van de beschermende antioxidanten weggooit. En als je de gezondste appels wilt hebben, kies dan voor de soorten met blozende appelwangen. Uit Canadees onderzoek is gebleken dat appels met een fellere kleur meer gezonde stoffen bevatten dan lichte appels. Dus rood is over het algemeen gezonder dan groen of geel.

Appels met rode wangen bevatten meer antioxidanten dan groene of gele appels. Dat heeft niet alleen zo zeer met het gehalte vitamine C te maken (ook een antioxidant), maar vooral met bioflavonoiden, zoals quercetine en rutine.

Wat verder uit het onderzoek naar voren kwam maar, was dat appelpitten grote hoeveelheden phlorizine bevatten. Heel interessant, want phlorizine komt uit diverse onderzoeken als mogelijk anti-suikerziekte middel uit de bus. Kauw eens wat vaker op een appelpitje zou ik zo zeggen. Maar eet ook vooral de schillen op! 🍏

# Stichting Landschapselementen Elburg



Onder de naam Stichting Landschapselementen Elburg (SLE) is een groep vrijwilligers, in hoofdzaak binnen de gemeentegrenzen van Elburg, actief. De SLE is eigenlijk al in 1989 ontstaan uit een werkgroep van de oudheidkundige vereniging Arent Thoe Boecop.

**T**oen twee jaar later de inventarisatie was afgerond en de monumentenlijst was vastgesteld, besloot het bestuur van de oudheidkundige vereniging dat niet alleen aandacht moest worden geschonken aan de historische binnenstad en de landgoederen, maar ook aan het authentieke landschap in het algemeen en aan de boerenerven in het bijzonder. In twee jaar tijd werden ca. 60 erven (min of meer) heringericht. Coniferen werden bijvoorbeeld vervangen door beuken en op de erven voor de panden verscheen een keur aan hoogstamfruitbomen.

Op 20 mei 1996 passeerde de akte van oprichting van de SLE bij de notaris. In artikel 2 staat de doelstelling van de stichting:

*“Het herstel van het historische karakter en de ecologische en de landschappelijke waarden van het buitengebied van de Gemeente Elburg door herstel, aanleg en/of instandhouding van cultuur- en natuurhistorische landschapselementen”.*

Om dit doel te bereiken werkt de SLE nauw samen met de afdeling Bouwen en Milieu van de gemeente Elburg, Stichting Landschapsbeheer Gelderland (SLG), Stichting Beheer Natuur en Landelijk gebied (SBNL),

Milieugroep Perspectief uit Elburg, Programmabureau Veluwestroom, en Natuur- en milieuvereniging Groentje uit Oldebroek.

Landschapselementen zijn bijvoorbeeld houtwallen, heggen, knotbomen, hoogstam fruitbomen (oude en nieuwe) en leilindes evenals onverharde weggetjes en fraaie boeren-erfjes. En daarnaast houten landhekken, ooievaarsnesten en uilenkasten.

De SLE bestaat naast het bestuur uit een groep van ruim veertig enthousiaste vrijwilligers. De werkzaamheden worden in de periode van oktober tot maart op een tiental zaterdagochtenden verricht.

Doordeweeks is een groep vrijwilligers ca. dertig maal per jaar actief met kleinere projecten of het voorbereiden of afronden van de grotere projecten. De stichting beschikt over een eigen werkschuur en is in het bezit van alle noodzakelijke gereedschappen om veilig en efficiënt alle werkzaamheden te kunnen verrichten

## **De SLE en hoogstam fruitbomen**

Op de Noord-Veluwe en vooral in de gemeente Elburg, zijn nog tal van (veelal verwaarloosde) hoogstam fruitbomen te vinden. In het winternummer 2001/2002 is hieraan

aandacht besteed in het artikel “Fruit uit grootmoeders tijd op de Veluwe” en “Wilde oerappel op de Veluwe ontdekt”.

Vanaf de oprichting van de stichting wordt aandacht besteed aan de snoei van de oude fruitbomen en worden nieuwe aangeplant. Alleen al de laatste drie jaren zijn 250 nieuwe hoogstamfruitbomen aangeplant. Het betreft hier in hoofdzaak oude rassen, die kenmerkend zijn voor de Veluwe. Om het onderhoud van de fruitbomen wat meer structuur te geven is wordt een hoogstambrigade opgericht. Een oproep voor vrijwilligers heeft al meer dan tien aanmeldingen opgeleverd. Ondanks het feit dat een aantal van de aanmelders al snoei-ervaring heeft, krijgt de gehele groep op 19 maart 2011 een snoeicursus aangeboden op de Fruithof in Frederiksoord.

Tijdens de Landelijke Natuurwerk-dag op 6 november 2010 is op landgoed Schouwenburg in Elburg, naast opschoonwerkzaamheden in het bos, een nieuwe boomgaard met 29 hoogstamfruitbomen aangeplant. Die dag waren minstens 70 mensen aan het werk op het landgoed. Behalve de vrijwilligers van de SLE ook vrijwilligers van andere instellingen en leerlingen van het voortgezet onderwijs uit de regio.

*Deze werkgroep hielp de gemeente Elburg destijds bij het opstellen van een gemeentelijke monumentenlijst.*



Elburg omstreeks 1639-1655



Aanplant boomgaard schouwenburg

### Maatschappelijke stage

De SLE is een stage-aanbieder en werkt voor wat betreft de Maatschappelijke Stage samen met het voortgezet onderwijs in de regio. Een paar keer per jaar worden speciale activiteiten voor leerlingen georganiseerd. Daarnaast kunnen leerlingen altijd meedoen met de geplande activiteiten op zaterdag. Dat dit aanslaat bij de leerlingen blijkt wel uit het feit dat een aantal ook in hun vrije tijd (buiten de stage-uren om) mee werken.

Verdere informatie over de activiteiten van de Stichting Landschapselementen Elburg is te verkrijgen op de website [www.landschapselementenelburg.nl](http://www.landschapselementenelburg.nl)

Tekst: Heim Nagelhout



Elburg

# Vrijwilligers gezocht



## voor beheer van de nieuwe website NPV!

- Geen technische kennis nodig
- Online website bijwerken door in te loggen op een speciaal website beheerprogramma (Joomla CMS)
- Boeken beschikbaar over website beheersysteem als extra hulp

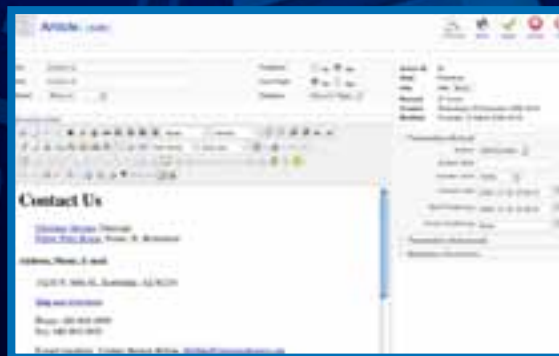
### U hoeft geen computerexpert te zijn!

Het beheren van een website wordt gedaan middels een beheerprogramma dat ook op de website is geïnstalleerd. Dit heet een Content Management Systeem, kortweg CMS. Via een webbrowser kunt u inloggen in dit CMS. U kunt pagina's

openen en in een soort online teksteditor kunt u de teksten bewerken. Dit lijkt redelijk veel op Word. Het enige dat u verder hoeft te doen is op opslaan klikken en de webpagina is bijgewerkt. Ook het maken van links en het toevoegen van afbeeldingen gaat met een paar muisklikken.

Het is niet moeilijk om een website met een CMS te beheren. Wanneer iemand bijvoorbeeld een online fotogalerij kan bijhouden of een advertentie op marktplaats kan plaatsen, dan is iemand handig genoeg. Er is totaal geen technische kennis vereist.

Het CMS dat voor de website van de NPV wordt gebruikt is Joomla. Over dit CMS zijn verschillende boeken in de handel, zodat men indien gewenst een naslagwerk kan bestellen.



Voorbeeld van Joomla, vergelijkbaar met word



De boerenzwaluwen (*Hirundo rustica*) op de uitkijk

# ZWALUWEN

## boven de boomgaarden

Elk jaar weer, tegen de tijd dat de fruitbomen in bloei komen, zijn ook de eerste zwaluwen er weer. Dat is geen toeval, bloesem in de bomen betekent voedsel voor insecten en vliegende insecten zijn op hun beurt voedsel voor zwaluwen.

**A**ls aan het einde van de zomer het aantal insecten in de lucht begint te minderen, verzamelen zich de zwaluwen en gaan achter de zon aan, richting evenaar. Niet de naderende winterkou maar gebrek aan voedsel dwingt zwaluwen om dan uit te wijken naar voedselrijkere gebieden.

En hoe mooi de nazomer ook kan zijn, het geleidelijke wegtrekken van de zwaluwen, maakt ons weemoedig: begin augustus zijn de gierzwaluwen al weg, tegen het einde van die maand gaan de huiszwaluwen er vandoor, vanaf begin september verzamelen de boerenzwaluwen voor de lange tocht en even later zeggen ook de oeverzwaluwen ons vaarwel.

### Zwaluwen vliegen van zomer naar zomer.

Sinds mensenheugenis en over de hele wereld zijn de mensen blij wanneer de zwaluwen terugkeren, de winter is voorbij, de zwaluwen brengen de zomer, betere tijden van geluk en voorspoed.

Wie het laatst vertrok is het eerst terug: einde maart is de oeverzwaluw weer te zien, op een mooie dag begin april is daar ineens de boerenzwaluw, de huiszwaluwen voegt zich erbij rond half april present en als tegen eind april de gierzwaluwen er ook weer zijn, kan de zomer beginnen.

### Echte en niet echte zwaluwen

Er broeden 5 zwaluwsoorten in Nederland. Drie soorten echte zwaluwen en twee soorten gierzwaluwen.

Om met de gierzwaluwen te beginnen: de nachtzwaluw, de minst bekende, bruine geheimzinnige bosvogels die 's nachts met een vreemd snorrend geluid insecten vangen, die vrijwel zijn uitgestorven en die we hier buiten beschouwing laten.

Zijn neef de gewone gierzwaluw Paus paus is als stadsvogel, de zwaluw die de meeste mensen kennen. Maar een gierzwaluw is dus geen echte zwaluw. Hij nestelt heel verborgen in holten en kieren in gebouwen. Met tomeloze energie suizen deze grote, stoere, zwarte vliegers op zoele zomeravonden door de straten van alle steden en dorpskernen. Daarbij maken ze een hoog, schril geluid alsof ze gieren van de pret. Van gierzwaluwen wordt een mens vrolijk, ze bezorgen ons het ultieme zomergevoel.

De oeverzwaluwen, de kleinste, nestelen in hoge oevers van rivieren waarin ze gangen van 80 cm graven

### *'Wie het laatst vertrok is het eerste weer terug'*

om hun jongen in groot te brengen. Hun bovenzijde heeft de kleur van hun omgeving, beige grijs, de kleur van nat zand en een witte buik.

Van huiszwaluwen is vooral het nest bekend: van klei gemetseld, bolvormig en geplakt onder goot of overstek. Gezellig kwetterend vliegen ze boven de huizen waarbij hun blikkerend witte buik en rugstreep, sterk contrasteert met de zwarte bovenzijde en vleugels.

En dan de meest nabije, de boerenzwaluwen. In sierlijke vlucht, laag over de weilanden, jagen ze

vooral op insecten rond het vee. Ze nestelen binnen in schuren en stallen in open, komvormige nestjes van klei, die ze direct onder de zoldering bouwen. Met hun lange staartpunten, rode keel en voorhoofd, roomkleurige buik en blauwzwarte bovenzijde, zijn ze heel herkenbaar.

### Insecten verdelgers

Zwaluwen hebben gemeen dat ze leven van vliegende insecten. Ze verzamelen hun voedsel dus vliegend en versieren de hele dag de zomerse hemel. Maar ze jagen niet op dezelfde insectensoorten: boerenzwaluwen vangen vooral de grote insecten: dikke aasvliegen, horzels, dazen boven het vee en laag bij de grond, de oeverzwaluwen zijn meestal te vinden bij het water en vangen daar muggen en kleine insecten, huiszwaluwen de opstijgende insecten hoger in de lucht en gierzwaluwen zijn alles eters: van kleine libellensoorten tot miljoenen bladluizen die door de wind uit de bomen worden geblazen. Maar geen nood voor wie bijenkorven in de boomgaard heeft staan: gierzwaluwen vangen geen angeldragende insecten. Ze vangen dus niet de bijen maar wel de angellose darren die ze bij een snelheid van maar liefst 50 km/uur van elkaar onderscheiden.

### De woningnood is hoog

Wat de zwaluwen ook gemeen hebben is de woningnood. De boeren-, huis- en gierzwaluwen zijn van oorsprong rotsbewoners. Zo'n 30.000

jaren geleden waren de mensen hier in West Europa ook grotbewoners en waarschijnlijk hebben vanaf die tijd mens en zwaluw elkaars woning gedeeld. Toen de mensen hun vochtige rotswohnungen verlieten en huizen gingen bouwen, volgden de zwaluwen hun en zijn hutten en later de gebouwen als kunstrotsen gaan beschouwen. En dat hadden ze misschien beter niet kunnen doen want zo werden de zwaluwen voor het bouwen van hun nesten afhankelijk van de ruimte en de mogelijkheden die mensen hun boden.

Zolang de mensen blij waren met de terugkeer van de zwaluwen en hun mogelijkheden boden om te nestelen, ging het prima met de zwaluwen.

Maar we wachten niet meer tot het eindelijk zomer wordt, we vliegen nu zelf van zomer naar zomer, insecten gaan we met gif te lijf en geluk is overal te koop. We bouwen zonder nestmogelijkheden voor vogels, zonder beschutting biedende overstekken, met bouwmaterialen die ontoegankelijk zijn en waar nog vogels broeden worden ze dat vaak bewust onmogelijk gemaakt.

Ook de oeverzwaluwen hebben het moeilijk doordat vrijwel nergens meer waterlopen met natuurlijke oevers zijn waarin ze hun broedgangen kunnen graven.

Het gaat slecht met de zwaluwen, aantallen lopen van alle soorten schrikbarend terug.

### Hulp om te overleven

Willen we de zwaluwen overlevingskansen geven, dan moeten we niet alleen de resterende nestplaatsen beschermen maar ook hun broedmogelijkheden uitbreiden.

Met simpele aanpassingen die niets hoeven te kosten, kunnen nieuwe broedmogelijkheden worden gecreëerd.

Maar de vier soorten stellen elk totaal andere eisen aan nestplaats en omgeving. Bovendien zijn de vogels zeer kritisch op de veiligheid van het nest. Dat is logisch want ze komen helemaal uit Afrika, een gevaarlijke reis van meer dan 5000 km, om hier bij ons hun jongen geboren te laten worden.

Als dat mislukt hadden ze net zo goed thuis kunnen blijven.

### Wat kunt u doen?

Grofweg genomen broeden gierzwaluwen in steden en dorpskernen, huiszwaluwen in de buurt van gebouwen bij waterlopen, boerenzwaluwen bij de boerderijen. Maar er nestelen ook boerenzwaluwen onder een brug midden in Amsterdam. Vlakbij de zebra's van Artis, paarden dus, weliswaar exotische, maar hoe exotisch zijn zebra's voor boerenzwaluwen die de helft van het jaar vliegen boven de Afrikaans savannen met kuddes zebra's? En er broeden 'stadse' gierzwaluwen in een boerderij ergens midden tussen de maïsvelden.

Hoewel zwaluwen dus ook broeden op onverwachte plaatsen, is de kans op bezetting van kunstmatig aangebrachte broedmogelijkheden het grootst, als er nog zwaluwen in de omgeving voorkomen. Vooral aanpassingen voor boeren- en huiszwaluwen zijn kansrijk in het buitengebieden en aan de randen van steden en dorpen.

Elke zwaluwsoort stelt dus



Huiszwaluwen



Oeverzwaluwen



De gierzwaluw

specifieke eisen aan plaats, vorm, hoogte, windrichting, formaat van het nest. Zo broeden gierzwaluw in nestkasten, maar de echte zwaluwen juist niet.

Op goed geluk een kunstnest zoals ze in de handel zijn, aan een muur hangen, werkt niet, is zonde van het geld en bovendien niet de beste hulp voor de vogels.

Ingewikkeld of kostbaar? Integendeel, bel of mail met Zwaluwen Adviesbureau en u krijgt kosteloos advies op maat.

Wie niet zeker weet welke zwaluwen er in de omgeving vliegen, kan het navragen bij een plaatselijke natuur- of vogelwerkgroep.

### Behoud van de zwaluw

Of we de zwaluwen zullen behouden voor Nederland, hangt af van de broedmogelijkheden die wij hun willen bieden. Hierboven staat dat zwaluwen net zo goed "...thuis in Afrika..." hadden kunnen blijven. Ik schreef het zo omdat het leuk klinkt, maar het klopt niet. Thuis is, waar je bent geboren. Voor onze zwaluwen is Nederland het thuisland. Jaar na jaar keren ze terug naar hun vertrouwde nestplaats om hier bij ons hun jongen te krijgen. Wie eenmaal broedende zwaluwen aan of in zijn huis heeft, kan erop wachten, ieder voorjaar weer. Trouwere huisvrienden zijn er niet. 🍷

Tekst: Marjos Mourmans  
Zwaluwen, Adviesbureau op non profit basis  
[www.zwaluwen.info](http://www.zwaluwen.info)

Beeld: huiszwaluwen; J. Walraven  
de gierzwaluw; T. Tancraz  
oeverzwaluw; W. Smeets

Zwaluwen,  
Adviesbureau is  
gespecialiseerd in  
nestgelegenheid  
voor zwaluwen  
en gierzwaluwen.

## Country Winery

Voor verkoop van:

- \* Resistente & bijzondere druivenplanten.
- \* Bijzondere fruitplanten & oude fruitrassen.
- \* BirdGard & Birdchaser vogelverschrikkers.
- \* Nederlandse wijnen & wijnproducten.
- \* Wijnproeverijen & cursussen.
- \* Zorgkwekerij.

Jipkesbeltweg 42 Nijverdal - Hulsen.  
Tel. 0548-623657, Mobiel: 06-38780384  
www.Countrywinery.nl  
E-mail: countrywinery@gmail.com  
Geopend: donderdag, vrijdag en zaterdag  
van 10.00 tot 17.00



# Boomconsult

## Boomverzorging Advies en beheer

Meer dan 20 jaar ervaring in:

vakkundig snoeien van alle (fruit)bomen.  
takken versnipperen  
vellen van gevaarlijke bomen  
stobben frezen  
aan- en verplanten  
onderzoek en objectief advies  
verzorging aanvraag kapvergunning

Boomconsult  
Padhuis / Europaweg 74  
7742 PL Coevorden.  
telefoon: 0524-2211750

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](http://www.desterappel.nl)



## F. Kuiper B.V.

BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886

Postbus 57 9640 AB Veendam  
tel. 0598-619410. fax: 0598-619136  
e-mail: f.kuiperbv@veendam.nl  
[www.kuiperveendam.com](http://www.kuiperveendam.com)

**Dé leverancier van vruchtboomonderstammen, ook biologisch, geteeld op onze kwekerijen in Groningen en Flevoland.**

Verkoop aan particulieren en pomologische verenigingen uitsluitend via kwekerij "de Baggelhof",  
e-mail: [lubbert@baggelhof.nl](mailto:lubbert@baggelhof.nl)

## Snoeibedrijf De Boomgaard



- Voor:
- \* Deskundig snoeien van uw vruchtbomen
  - \* Hulp of begeleiding bij snoeien (ook voor uw tuin)
  - \* Snoeiadvies op maat
  - \* Advies en onderhoud erfbeplanting
  - \* Snoeicursus (individueel/groep)
  - \* Meer...

T 050-5281399 M 06-25191441 [info@snoeideboomgaard.nl](mailto:info@snoeideboomgaard.nl)

[www.snoeideboomgaard.nl](http://www.snoeideboomgaard.nl)

# VRUCHTBOMEN EN KLEINFRIJT



biologisch - dynamische  
KWEKERIJ  
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2  
8351 GH Wapserveen  
tel / fax 0521- 321580  
[www.devrolijkenoot.nl](http://www.devrolijkenoot.nl)



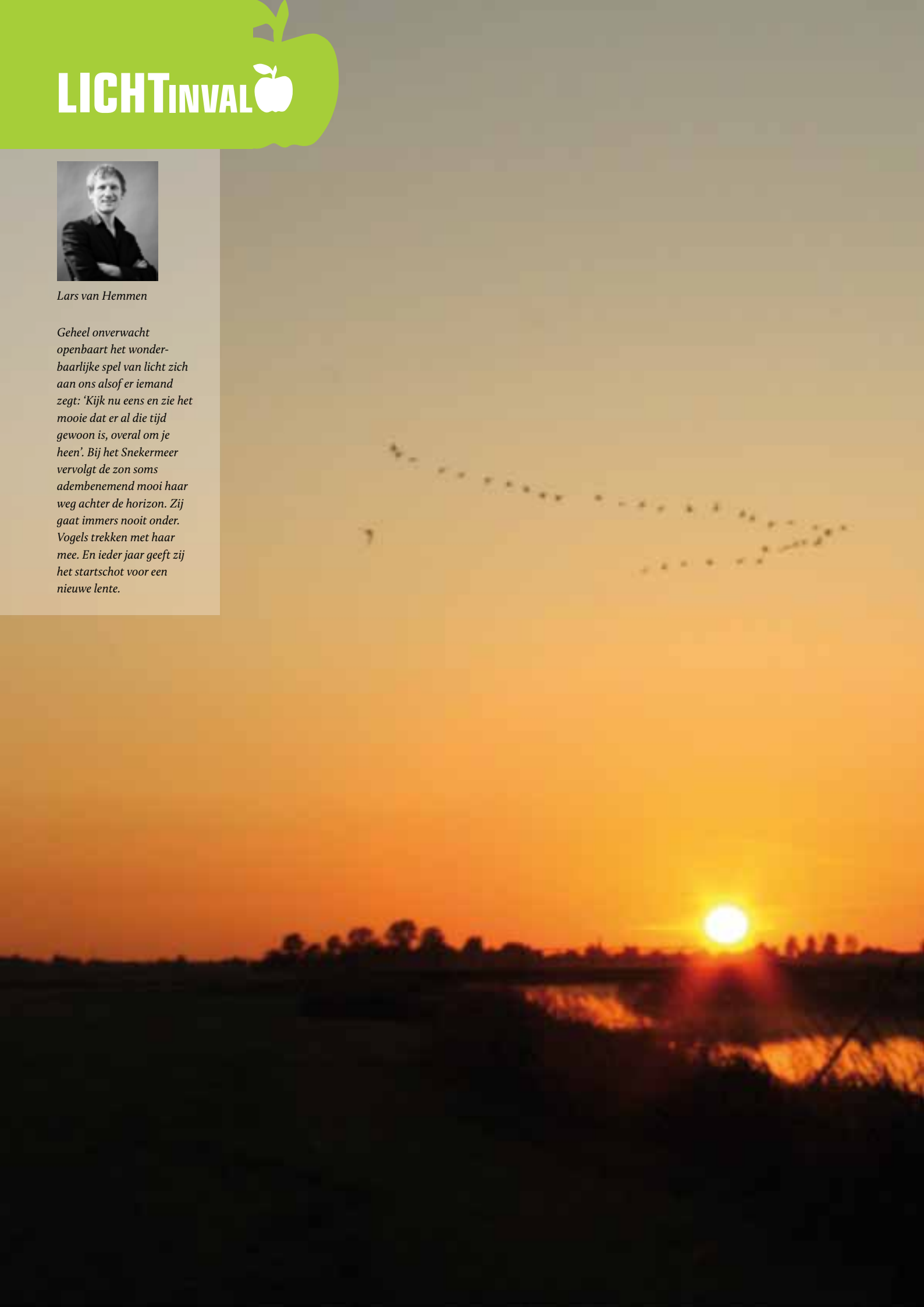
Skal 6148

verkoop van november tot mei  
vrijdag en zaterdag van 9.00 - 17.00 uur



*Lars van Hemmen*

*Geheel onverwacht openbaart het wonderbaarlijke spel van licht zich aan ons alsof er iemand zegt: 'Kijk nu eens en zie het mooie dat er al die tijd gewoon is, overal om je heen'. Bij het Snekermeer vervolgt de zon soms adembenemend mooi haar weg achter de horizon. Zij gaat immers nooit onder. Vogels trekken met haar mee. En ieder jaar geeft zij het startschot voor een nieuwe lente.*





# Daslook

Het is weer voorjaar. Na een lange winter met veel sneeuw zie ik half maart de eerste puntjes van de daslook weer te voorschijn komen. Daslook is voor mij hét voorjaarskruid. Een stinzenplant met een zachte knoflooksmak.

Vers kun je er een maandlang van genieten. Maar op de juiste manier geconserveerd ook het hele jaar. Fris groen, bloedzuiverend, smaakvol en op veel manieren te gebruiken. En nu, eind maart, is het zoveel gegroeid dat ik het weer kan snijden. Het is makkelijk te verwerken. En zo heb je met weinig moeite veel resultaat. Daarom een paar recepten.

## Daslookboter

### Benodigheden:

Handvol daslook  
Half pakje roomboter

Snij of hak een handvol daslook heel fijn. Meng de fijngesneden daslook door een half pakje zachte roomboter. En dan heb je een heerlijke kruidenboter. Is het wat teveel dan doe je het restant in de vriezer.

**Tip:** Aan het eind van het daslookseizoen maak ik een grote hoeveelheid daslookboter. Verdeel dit in kleine porties en stop het in de vriezer. Je kunt dan het hele jaar van deze kruidenboter genieten.

*Vers kun je er een maandlang van genieten. Maar op de juiste manier geconserveerd ook het hele jaar.*



## Daslookpesto

### Benodigheden:

2 handen daslook  
50 g pijnboompitten  
75 g oude kaas  
zonnebloemolie of olijfolie  
(zee)zout  
peper

Rooster de pijnboompitten en laat ze afkoelen. Rasp de kaas. Snij de daslook grof. Doe de daslook, pijnboompitten, kaas en zonnebloemolie in gedeeltes in de blender. (Ook met een staafmixer lukt het wel). Voeg zout en peper naar smaak toe.

Gebruik het meteen of doe het in kleine potjes. Schenk er dan wat olie op om het te conserveren. Het is dan een paar maanden houdbaar.

## Daslookolie

### Benodigheden:

100 g daslook  
10 g (zee)zout  
zonnebloemolie

Hak de daslook heel fijn. Vermeng het met de zout en de olie. Doe het in potjes en zorg dat de daslook onder de olie staat. Het is zo een jaar lang houdbaar. Daslookolie gebruik ik om sauzen en gerechten meer smaak te geven.

# Appelmoes en pavlova

De koude winter heeft weer plaatsgemaakt voor de ontluikende lente. De eerste sneeuwkllokjes hebben hun kopjes alweer boven de aarde gewerkt en we verheugen ons over de komende fruitoogst.

## Een lekker recept van appelmoes of appelmoes gemengd met ander fruit

### Benodigdheden

- 6 tot 7 appels
- of 3 appels en 3 peren.
- of 3 appels en 250g aardbeien
- of 3 appels aangevuld met ander fruit of rabarber
- sap van 2 sinaasappels
- 1 theelepel koek- of speculaas kruiden
- 1 zakje vanille suiker
- suiker naar behoefte

### Bereiding:

Kook de appels of de appels met ander fruit met het sap van de 2 sinaasappels ongeveer 10 minuten op een zacht vuurtje. Als het koken klaar is roer er de kruiden, vanille suiker en suiker naar behoefte door.

Nu we het toch over aardbeien hebben, is het niet onverstandig om een aantal zakjes van 250 gram in de diepvries te maken. Gedurende het seizoen komen we recepten tegen waar we aardbeien aan toe kunnen voegen. Straks komt ook weer de bessen oogst en als u niet in een keer kilo's wil plukken en ritsen kunt u ook kleine porties invriezen en zo sparen.

In dit seizoen zijn er weer feestdagen als Pasen en Pinksteren en daarvoor wilde ik u een recept geven, voor een heerlijk nagerecht, waar u veel succes mee zult hebben.

## Pavlova met zomerfruit voor 4 personen

### Ingrediënten

- 4 eiwitten
- snufje zout
- 225g basterdsuiker
- 1 theelepel maïzena
- 3 deciliter crème fraîche of slagroom
- 450g gemengd, zacht fruit, bijvoorbeeld zwarte bessen, aalbessen, frambozen en bosbessen of aardbeien
- 2 theelepels poedersuiker

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 140 °C. Leg een cirkel vetvrij papier van 25 cm doorsnee in een bakvorm.

Klop de eiwitten met wat zout in een schone schaal stijf, maar niet kruimelig. Voeg langzaam bijna alle suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel stijve, glanzende pieken vormt.

Zeef de maïzena over het schuimmengsel, voeg de overige suiker toe en klop alles even voorzichtig.

Schep het schuim op het bakpapier en maak in het midden en in de buitenrand insnijdingen.

Bak 1-1/2 uur tot het schuim stevig is. Controleer na 1 uur regelmatig of het schuim niet bruin wordt leg er dan een stuk aluminium folie op.

Zet de oven uit en laat het schuim afkoelen in de oven en trek voorzichtig het papier van de onderkant. Leg het schuim op een serveerbord.

Roer de crème fraîche of slagroom door en schep dit in het midden van de meringue. Schep het zachte fruit erop en strooi er poedersuiker over. Serveer de pavlova direct. U kunt ook het schuim, zonder het fruit bewaren in een goed afgesloten doos in de diepvries. Ik wens u een mooi seizoen en als u vragen heeft kunt u altijd mailen.

**Tip:**  
Het is heel lekker om een schaalje appelmoes of compote voorhanden te hebben om op de tafel als bijgerecht te presenteren.





## Perzik-Kwarktaart

### Benodigheden:

125g roomboter - 150g bloem - 1 ei - 100g suiker - snufje zout - 2 x 500g kwark - 1 potje perzikjam (400g) - 250g mascarpone - 10 blaadjes gelatine - 1 blik perziken in schijfjes - Grote springvorm - Stukje bakpapier - Aluminiumfolie

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
- Knead van de ingrediënten voor de bodem een soepel deeg. Verspreid het deeg over de bodem, met een klein opstaand randje.
- Bak de bodem 20-25 minuten op 175 graden. Haal de bodem uit de oven, verwijder de rand en laat deze afkoelen.
- Als deze afgekoeld is kunt u hem plat op een grote schaal leggen (zonder bakvormbodem en bakpapier). U plaatst de rand er, bekleed met aluminiumfolie, weer omheen.
- Voor de vulling mixt u de kwark, de mascarpone en de jam door elkaar.
- De blaadjes gelatine weekt u eerst 10 minuten in ruim koud water. Daarna verwarmt u 150 ml van het perzikensap en voegt de uitgeknepen blaadjes gelatine toe tot ze zijn opgelost. U voegt deze warme oplossing al mixend toe aan het kwarkmengsel.
- Hierna schikt u de schijfjes perzik op de taartbodem en schept er dan de kwarkmassa erop.
- U plaatst de taart 3 uur in de koelkast, en kunt hem na verwijdering van de rand naar eigen wens garneren.

## Tutti frutti Appeltaart

### Benodigheden:

250g roomboter - 200g suiker - 2 eieren - Snufje zout - 250g zelfrijzend bakmeel - 400g tutti frutti - 3 grote appels - 2 eetlepels custard - 100g suiker - 1 eetlepel kaneel - 1 losgeklopt ei - Grote ingevette bakvorm - stukje bakpapier

### Bereiding:

- Bereid de tutti frutti zoals dit op de verpakking staat, met 100 gram suiker. Voeg na 15 minuten koken de geschilde in stukken gesneden appels toe. Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Knead van de ingrediënten voor de bodem een soepel deeg, en bekleed hiermee de ingevette bakvorm. Ook de randen. Bewaar deeg voor een ruitjespatroon boven op de taart. Schenk het vocht van de tutti frutti af, en roer de custard erdoor. Schep dit mengsel op de bodem en maak van het restdeeg repen en leg deze in een ruit op de taart.
- Smeer met een kwastje losgeklopt ei over de repen.
- Plaats de taart in de oven en bak deze ruim 1 uur op 180 graden. Laat de taart nadien eerst afkoelen voordat u de vorm verwijdert.

Tekst: Lia Simons



## Azijnsoorten

Azijn ontstaat bijvoorbeeld door twee opeenvolgende natuurlijke chemische processen in een vruchtensap. Tijdens het eerste proces zorgen de natuurlijke gisten in het vruchtensap, al dan niet aangevuld met extra gist, ervoor dat de suiker in dat sap omgezet wordt in alcohol. Oftewel het sap wordt omgezet in cider of wijn. Voor de duidelijkheid, cider is een 'wijn' met een laag alcoholgehalte.

Wijn gemaakt van appelsap wordt appelwijn genoemd en wijn gemaakt van druivensap wordt kortweg wijn genoemd.

Tijdens het tweede proces waarbij de 'wijn' blootgesteld wordt aan de lucht zullen de in de lucht aanwezige azijnbacteriën (*mycoderma aceti*), die in 1862 door Louis Pasteur werden ontdekt, de wijn infecteren waardoor de wijn zuur wordt en er azijn ontstaat. De Fransen noemen azijn dan ook vinaigre, zure wijn.

Door bijvoorbeeld appelwijn opzettelijk in aanraking te laten komen met de lucht zorgen de van nature in de lucht aanwezige azijnzuurbacteriën ervoor dat de alcohol omgezet wordt in azijnzuur, zodat appelazijn ontstaat. Appelazijn bevat o.a. cholesterolverlagend pectine, vitaminen en mineralen. De azijnbacteriën kunnen overigens ook door fruitvliegjes worden overgebracht.

Ook zelfgemaakte of gekochte wijn blootgesteld aan de lucht wordt azijn en kan dan heel goed in de keuken worden gebruikt.

Naast vruchtenazijn zijn er de natuur- en synthetische azijnen.

**Natuurazijn** is neutraal van smaak en wordt gemaakt door suikers en water te laten vergisten tot alcohol waarna de azijnzuurbacterie zijn werk doet.

**Synthetische azijn** wordt bereid door oxidatie van acetaldehyde, afkomstig van alcohol (ethanol). De bacterie zet ethanol eerst om in acetaldehyde en dan in azijnzuur. Deze chemische azijn bevat geen geur- en smaakstoffen, die worden er later aan toegevoegd. De synthetische azijn is veel goedkoper en kan ook sterker zijn. Verder is er bijvoorbeeld de rode- en witte wijnazijn, kruidenazijn en balsamico.

Om van eigen vruchtensap azijn te kunnen maken, moet er dus eerst alcohol gevormd worden in bijvoorbeeld appelsap, zodat er een wijn of een cider ontstaat die vervolgens blootgesteld moet worden aan de lucht. Dit natuurlijke proces van azijnvorming, kan wel een aantal weken duren.

Tekst: Alie Mulder

[www.wijngildebraamstruik.nl](http://www.wijngildebraamstruik.nl)

Bron: 'Olie en azijn' door Anne Scheepmaker, Culinaire Boekerij  
<http://www.preventievegezondheidszorg.com>



## Krentenbol met verrassing

### Benodigheden:

- 1 grote krenten- of rozijnenbol
- roomboter
- 2 blaadjes ijsbergsla
- roomkaas met bieslook
- vijgenjam
- 5 halve walnoten.

### Bereiding

Snijdt de krenten- of rozijnenbol door en besmeer de onderkant met roomboter. Leg hier de ijsbergsla op. Schik dan een flinke lepel roomkaas er op. Daarna volgt een lepel vijgenjam. Maak het geheel af met de walnoten.  
Leg dan het bovenste deel van de krenten- of rozijnenbol er boven op.

Tekst: Lia Simons

## DE PERENZAAGWESP *Hoplocampa brevis* (Klug)

Volwassen larve

In de nog zeer prille perenvruchtjes zitten kleine ronde boorgaatjes, waaruit bruin, nat en kleverige uitwerpselen komen met een sterk ruikende wantsengeur. Als ze ook nog eens voor de junirui aan, als kleine zwarte peertjes vroegtijdig afvallen dan heb je stevast te maken met de perenzaagwesp.

**D**e volwassen perenzaagwesp is ongeveer 5 tot 5,5 mm lang, de voorvleugels zijn doorzichtig met gele adertjes. De kleur is roodgeel met gele poten, gele buik en de bovenzijde van het achterlijf is zwart.

### Levenswijze perenzaagwesp

De perenzaagwesp overwintert als larve in een cocon in de grond. In het voorjaar, half april, vindt de verpopping plaats en weldra komen de wespen uit de grond te voorschijn. Ze lijken veel op de appelzaagwespen ze zijn echter iets kleiner en wat meer gedrongen. De wespen verschijnen kort voor de bloei van de perenboom en al spoedig beginnen de wijfjes met het eieren leggen. Hoewel de meeste eieren onder de kelkslipjes worden afgezet, heeft men waargenomen, dat ook knoppen die nog niet open zijn ook kunnen worden aangestoken. De eitjes worden op de overgang van het vruchtbeginsel en de kelkslippen afgezet. Deze plaats blijft zichtbaar als een klein donker vlekje. Het eitje wordt in tegenstelling totdat van de appelzaagwesp, vlak onder de opperhuid (epidermis) van het vruchtbeginsel geschoven met behulp van haar zaagvormige legboor. Na een paar dagen zijn deze

eiplaatsen goed zichtbaar door het zwellen van de eitjes en het zichtbare gaatje van de legboor. Hierdoor is een aantasting van de perenzaagwesp duidelijk vast te stellen. Na 5 à 10 dagen, bij koud weer wat later, komen de larven uit het eitje. Dit tijdstip valt vaak samen met de volle bloei van de perenboom. Zodra de larven zijn verschenen, wordt de plaats van de aantasting zwart. Aan dat zwart worden is dus te zien dat de eieren zijn uitgekomen en de larven met hun rijpingsvraat zijn begonnen.

In tegenstelling tot de appelzaagwesplarve begeeft de larve van de perenzaagwesp zich niet naar de buitenkant van het jonge vruchtje, maar vreet een gangetje rondom in de kelkholte, op de grens van kelkslippen en vruchtbeginsel. Deze gang is goed waar te nemen, omdat de kelk van de peer uitdroogt en open blijft staan. Het aldus gemaakte gangetje wordt weldra eveneens zwart.

Vervolgens vreet de larve zich een gang naar het klokhuis, dat als het ware geheel wordt uitgehold. Hierna worden nog enige vruchtjes aangevreten totdat de larve volwassen is. Uit de beschreven levenswijze volgt dat het mineren, direct onder de schil boren, die de zo

typerende kurkringen veroorzaken zoals we bij de appelzaagwesp zien, bij de peer niet voorkomt.

Als de larve stopt met rijpingsvraat en volwassen is geworden, kruipt ze eind mei de grond in, waar ze zich in een zijden coconnetje wikelt. Hierin brengt de larve de winter door, de zogenaamde dia pauze.

### Bestrijding van de perenzaagwesp

Evenals de appel- en pruimenzaagwespen verschijnen de perenzaagwespen in een bepaalde streek niet gelijktijdig. Het verschijnen is sterk afhankelijk van plaatselijke omstandigheden. Gebleken is dat vroege perenrassen het eerst worden aangestast, vervolgens de middelvroeg en ten slotte de laatbloeiende rassen, ofwel ze krijgen allemaal een 'beurt'. Bij de bestrijding dient men met deze lange periode terdege rekening te houden. Aangezien de schade, welke door perenzaagwesp wordt aangericht vaak veel groter is dan men denkt, zal aan de bestrijding van deze wesp aandacht moeten worden geschonken.

### Bestrijding in de particuliere boomgaard

De zaagwespen kunnen worden weggevangen met behulp van witte



natte bruine kleverige uitwerpselen



Vroeg in de morgen kloppen



Kippen in de boomgaard



Op zoek naar de volgende vrucht



Vrouwkje zoekt de volgende legplant



Perenzaagwesp eitje

kruisvallen die in de buurt van veel bloesem worden opgehangen. De zinkwitte kleur heeft een lokkende werking op de wespen en zij blijven aan de lijmlaag van de val kleven.

Aangetaste aan de boom hangende en afgevallen vruchten verwijderen en vernietigen. Men voorkomt hiermee dat de plaag zich uitbreidt. De larven lopen over naar de nog gezonde vruchten, ze doen dat net zolang totdat ze volwassen zijn.

Door in het vroege voorjaar al te schoffelen komen de poppen boven en verdrogen. Realiseer huisvesting voor de mezen, zij eten de larven.

### Tijdstip en controle

In het voorjaar voor en tijdens de bloei controle op eieren vlak onder de opperhuid, let op de gezwollen plekjes met gaatjes.

Controle door klopmonster. Men legt een kleed onder de tak (het z.g. klopzeil) daarna klopt men op de tak. Veel van de insecten, rupsen e.d. zullen dan uit de boom vallen op het kleed. Zo kan men zien hoeveel ongedierte of aangetaste vruchten er in de boom zitten. Het beste is in de vroege ochtend te kloppen. Preventief is het aan te bevelen om de aangetaste vruchten zo spoedig mogelijk op te rapen en af te voeren

met de biocontainer, voer ze aan de geiten of kippen. Als de aangetaste vruchten enkele dagen in een emmer met water staan kun je ze ook op de composthoop deponeren.

Kippen onder de bomen doen goed werk, ze eten veel ongedierte. Praktisch gezien is het niet altijd uitvoerbaar om kippen onder de vruchtbomen te houden, maar toch.... denk er eens over na. Kippen in de boomgaard is ideaal, wanneer de larven zich aan hun eigen spinsel naar beneden laten zakken, met de drang zich te verpoppen in de grond, staan de gevleugelde vrienden rebelerend te wachten voor wie de versnapering is. Ook de larven/rupsen van de kleine- en grote wintervlinder, appel- en pruimenzaagwespen worden verorberd. 🍷

Tekst en beeld: Jans Koops

# Snoeidiscussie naar aanleiding van de boekbespreking over Stangl's Groothandboek

Op de boekbesprekingen in het winternummer van Pomospost kwam een reactie van Henk Houtman op een artikel in het winternummer 2011 op van Pomospost, met name op mijn opmerkingen over de fruitboomsnoei in Martin Stangl's groothandboek.

## *Hij schreef het volgende:*

Als contactpersoon voor vragen over oude fruitrassen heb ik de aanvraag voor enthout van de Sijsjespeer afgehandeld, maar de Sijsjespeer staat niet in de Collectieboomgaard van Noord-Holland. De Sijsjespeer komt (kwam) vooral voor in het midden van het land, maar niet in Noord-Holland, dus niet in onze collectie (Collectieplan).

Dan ook even over het Groothandboek van Martin Stangl 'Fruitbomen snoeien', dit boek ken ik niet maar wel Martin Stangl 'Fruitbomen snoeien' (lag te koop op de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen 2010 ISBN 1090-447-0884-8). Als hij de snoei hetzelfde beschrijft als in dit Groothandboek, is dit zeker geen Duitse methode. De algemene snoeiwijze in Noord-Holland is vanouds zoals Martin Stangl dit in dit boekje beschrijft, trouwens ook in veel andere gebieden. Ook bij de appel heeft de harttak voordeel om dat groei beter in de hand te houden is en bij uitwaaien van een hoofdtak is die makkelijker te vervangen. Iedere boomkweker in Nederland levert zijn bomen, appel, peer, pruim of het hoogstam, halfstam of struik is, met harttak en minstens drie goede gesteltakken.

Dit was ook de keuringseis van de NAK 'A' voor de kwaliteit 'normaal' wat niet voldeed aan deze eis was 'B'.

Martin Stangl geeft in 'Fruitbomen snoeien' niet als voorbeeld snoeien met etages, maar wel met drie gesteltakken en losjes langs de stam verdeelde vruchtakken en veel goed belicht vruchthout. Ik heb trouwens bij de rondgang van de jaarvergadering 2009 bij de borg

Fraeylema en de boomgaard van Lukas Duijts niet zoveel open kronen gezien.

## **Reactie op Henk Houtman's opmerkingen over snoeimethodes.**

In de commerciële fruitteelt op zwakke onderstammen is de harttak vanaf de grond (de spilvorm) de standaard voor appel en peer. Daar ging mijn bezwaar niet over. Ik had het over het vormen van hoogstamappelbomen met een harttak (op zaailingonderstam). Een harttak is gebruikelijk in Duitsland en in andere landen van midden Europa, maar niet in Nederland. Het heeft o.a. er mee te maken dat bomen met een harttak beter een sneeuwlast verdragen. Het nadeel van de harttak met zijtakken is een latere vruchtbaarheid vanwege de etagebouw. In Nederland kiezen we van oudsher voor appelbomen met een open kroon, zonder harttak. Zij het, dat het begrip "open kroon" niet meer zo open en vlak is als voor 25 jaar terug. De gesteltakken worden steiler opgeleid, meer een Tulp vorm of liever 70 graden dan 45.

Door de letterlijke vertaling van het boek wordt alleen deze 'Duitse' methode met harttak behandeld.

In onze tegenwoordige hobbyfruitteelt en de meeste hoogstamboomgaarden van de afgelopen 75 jaar is de harttak alleen voorbehouden aan perenbomen. In Nederland vormen we appelbomen zonder harttak, ze geven eerder vruchten, die bovendien beter belicht en daardoor beter gekleurd zijn.

Dat boomkwekers, zoals Henk aangeeft, alle fruitbomen met een harttak leveren is begrijpelijk en is

volgens mij geen argument tegen het verwijderen van de harttak, want dat doen ze omdat de de klant er dan nog van alles mee kan doen. Ze leveren sowieso bomen met meer takken dan nodig is, want er kan van alles nog mis gaan. Henk besluit in zijn brief met het volgende citaat:

*"Ik heb trouwens bij de rondgang van de jaarvergadering 2009 bij de borg Fraeylema en de boomgaard van Lukas Duijts niet zoveel open kronen gezien."*

Henk suggereert daarmee dat de appelbomen van Lukas ook met harttak vormt. Navraag bij Lukas leerde dat er slechts sprake was van achterstallig onderhoud waardoor de kronen van de appelbomen wat te dicht waren geworden. Alleen bij Jonathan heeft hij met een harttak gevormd, vanwege de zwakke groei en het treurkarakter. 🍏

Tekst: Jan Veel



Vruchtboom met harttak



Vruchtboom zonder harttak



Gewitte stammen

## Auke Kleefstra

### Fryslân

Broekhústerwei 11 (bezoekadres)  
NL-8495 HJ Aldeboarn,  
telefax: 0566-631588  
mobiel: 06-50 97 25 93  
e-mail: arkleefstra@zonnet.nl

### Zuid-Holland

Floreslaan 3  
3131 NA Vlaardingen  
mobiel: 06-50 97 25 93  
vlaardingen@vruchtboom.nl

## Vruchtbomen in een zeer uitgebreid sortiment



Bezoek ook onze websites: [www.vruchtboom.nl](http://www.vruchtboom.nl) en (o.a. voor de openingstijden) [www.vruchtboom.nl/vlaardingen.html](http://www.vruchtboom.nl/vlaardingen.html)

## 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.  
Alle grondstoffen voor de bierbrouwer:  
mouten, granen, hopen, bierkits, moutextracten, hogedruk-vaten, starterkits, maasketels etc.  
Voor de kaasmakerij: kaaszuur-sel, stremsel, kaasvaatjes etc.  
Tevens:  
Destilleerkolommen, platbodemkolven, eccenses etc.

Open van dinsdag t/m vrijdag  
10.00—18.00 uur  
Zaterdags van 10.00—17.00

[www.vanderkooyjubbega.nl](http://www.vanderkooyjubbega.nl)

### Assortiment Laan- en Vruchtbomen

Tevens uw leverancier voor uw gehele erfbeplanting

Kijk voor meer plantinformatie op  
[www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.nl)

Particulieren welkom op zaterdagmorgen  
volgens afspraak

correspondentieadres: Kastanje 10, 8141 TA Heino  
kwekerijadres: Tibbensteeg 2, 7722 JS Hoonhorst

telefoon: 06-429 234 99  
fax: 0572-394 693  
e-mail: [info@boomkwekerij-veldhuis.nl](mailto:info@boomkwekerij-veldhuis.nl)  
meer weten: [www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.nl)



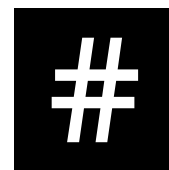
## Marcel Tross Pomoloog



### Advisering in:

- ◆ Aanleg en onderhoud
- ◆ Boomgaarden, boominspectie
- ◆ Vitaliteits-onderzoek
- ◆ Bodemanalyse
- ◆ Cultuurtechniek

Koeweidendijk 25, 7161 RJ Neede  
Telefax: 0545-293003, mobiel: 06-22330626  
E-mail: [info@pomoloog.nl](mailto:info@pomoloog.nl)  
[www.pomoloog.com](http://www.pomoloog.com)



ART DIRECTOR  
LARS VAN HEMMEN

*"Het meest wonderbaarlijke van alles  
is het leven zelf."*

- LvH 2009 -

Mobiel: 06 - 13 888 467  
[mail@larsvanhemmen.nl](mailto:mail@larsvanhemmen.nl)  
[www.larsvanhemmen.nl](http://www.larsvanhemmen.nl)

Uitnodiging zaterdag 16 april 2011

# Algemene jaarvergadering

**Locatie:** Hotel Frederiksoord  
Majoor van Swietenlaan 20  
8382 CG Frederiksoord  
Telefoon: 0521 - 381500

In de geschiedenis van de NPV en Fruithof is de komende jaarvergadering een hele belangrijke. Als het ware een mijlpaal waarin we met elkaar gaan beslissen of de NPV en de Fruithof een bestuurlijke fusie zullen aangaan. Na de ochtendvergadering en lunch zullen er voor de liefhebbers rondleidingen worden verzorgd. Aansluitend zal Wim Kijk in de Vegte een lezing houden over Bemestingsonderzoek en Bemestingsadvies in de Boomgaard.



Bestuur NPV en bestuur Fruithof in de boomgaard bij de Fruithof

## Wilt u deelnemen aan de ALV van 16 april 2011?

Het museum De Koloniehof is gelegen aan de Koningin Wilhelminalaan 87 in Frederiksoord. Voor broodjes, koffie of thee e.d. wordt gezorgd. Wij stellen het op prijs als u voor 9 april wilt laten weten of u deelneemt aan de ledenvergadering. U kunt dit doen door contact op te nemen met de secretaris Nico Hovinga telefoon: 0513-646865 of e-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl



Locatie: Hotel Frederiksoord

## Agenda 16 april 2011

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>09.30 - 10.00</b>     | Binnenkomst met Koffie/Thee   |
| <b>10.00 - 12.30</b>     | Huishoudelijke punten   |
|                          | 1. Opening en vaststelling agenda   |
|                          | 2. Notulen algemene ledenvergadering zaterdag 17 maart 2010. Zie Pomospost najaar 2010. |
|                          | 3. Mededelingen en Ingekomen stukken  |
|                          | 4. Financieel verslag 2010 en begroting 2010 NPV.                                       |
|                          | 5. Verslag kascommissie/ benoeming nieuwe commissie                                     |
|                          | 6. Vaststellen plan Fris en Fruitig (stemming indien nodig)                             |
|                          | 7. Stemming over het voorstel over bestuurlijke samenstelling.                          |
|                          | 8. Presentatie Financieel verslag 2010 en begroting 2011 Fruithof.                      |
|                          | 9. Stand van zaken inventarisatiesite.  |
|                          | 10. Stand van zaken Website, Bibliotheek en Webwinkel.                                  |
|                          | 11. Rondvraag   |
|                          | 12. Afsluiting van de ALV   |
| <b>12.30 - 13.30 uur</b> | PAUZE Lunch verzorgd door de Koloniehof.  |
| <b>13.30 - 14.30 uur</b> | Rondleidingen door de Fruithof.   |
| <b>14.30 - 15.30 uur</b> | Lezing:   |

***Het belang van hoofd en sporelementen bij bemesting in de Fruitteelt.***

Door Wim Kijk in de Vegte,  
specialist Fruitteelt Agrifirm

# Financieel overzicht

Exploitatie overzicht 2010 en begroting 2011						
Inkomsten						
reg.	omschrijving	werkelijk 08	werkelijk 09	begroting 10	werkelijk 10	begroting 11
01	contributies	17984	18250	19000	19124	22.600
02	advertenties	1873	2000	2000	1400	1400
03	opbrengst promotie	6689	4000	5500	2613	3000
04	opbrengst fruitwinkel	675	800	800	56	0
05	overige	200	200	200	752	750
<b>totaal inkomsten</b>		<b>27420</b>	<b>25250</b>	<b>27500</b>	<b>23945</b>	<b>27750</b>

uitgaven						
reg.	omschrijving	werkelijk 08	werkelijk 09	begroting 10	werkelijk 10	begroting 11
06	Pomospost + porto	10366	9838	12200	10277	13500
07	promotie	11116	5405	4000	5512	4000
08	reiskosten	1360	982	1200	798	1000
09	alg. kosten en beheer	3283	1002	1500	925	0
10	kosten bestuur	0	1111	1250	697	1000
11	kosten Fruitwinkel	259	78	0	0	0
12	onderhoud websites	0	443	3000	1945	2850
13	kosten collectiebeheer		852	2500	2164	2000
14	overige/nieuw beleid	2614	2810	1850	2383	3400
<b>totaal uitgaven</b>		<b>28998</b>	<b>22521</b>	<b>27500</b>	<b>24701</b>	<b>27750</b>
<b>winst / verlies</b>		<b>-1577</b>	<b>6250</b>	<b>0</b>	<b>-756</b>	<b>0</b>

## Toelichting exploitatie 2010.

Regel 1.	ledenbestand 31-12-2010	793	tussentijdse opzeggingen	-8
	opzeggingen per 1-1-2010	30	nieuw aangemelde leden	53
	geroyeerd wegens wanbetaling 1-1-2010	-17	De netto groei in 2010	-2

De hogere contributie inkomsten ontstaan door contributieverhoging van 5 euro.

Regel 2. Het aantal advertenties is afgenomen tot 16. De lagere opbrengst is ontstaan door achterstallige betaling van 3 adverteerders. De bedragen zijn vermoedelijk inbaar en in de balans opgenomen.

Regel 3. De opbrengsten komen uit verkoop kraamhouders op tentoonstellingen, shows, entdagen.

Regel 4. De NPV-Fruithof verzendhuis verzorgt nu de in en verkoop.

Regel 6. Door het niet uitgeven van een Pomospost Special zijn de kosten lager dan begroot.

Regel 7. De hoogte van het bedrag is o.a. ontstaan door inkoop promotiemateriaal bij de NPV-Fruithof verzendhuis (981) inkoop onderstammen t.b.v. entcessies (3485) aanschaf fruitmandjes (600).

Regel 10. De kosten van de lezingen tijdens de jaarvergadering en kosten ledendag zijn hierin opgenomen.

## Toelichting begroting 2011.

Regel 6. In het bedrag is ruimte geschapen voor verhoging van de portokosten.

Regel 11. De Fruitwinkel maakt geen kosten meer omdat deze taak is overgedragen aan het NPV-Fruithofverzendhuis.

Regel 13. Financiële bijdrage voor de NPV-collectie in de Fruithof voor bemesting en ziekten en plagen te reduceren.

balans 2010						
omschrijving	activa 08	passiva 08	activa 09	passiva 09	activa 10	passiva 10
promotie materiaal	2500		1245		1250	
eigen vermogen		21257		26090		25826
kas						
Rabobank	1143		861		34	
ING	840		906		64	
spaarrekening	12211		23700		24626	
debiteuren	4563		63		679	
crediteuren				685		827
<b>totaal</b>	<b>21257</b>	<b>21257</b>	<b>26775</b>	<b>26775</b>	<b>26653</b>	<b>26653</b>

Promotiemateriaal: Voorraad brochures, CD-roms (500), spandoeken (350), fruitmandjes (400).

Financieel afgeschreven goederen die technisch nog bruikbaar zijn:  
Fruitpers, 2 digitale camera's, Laptop, 2 tentoonstellingstafels.



## WORKSHOPS VOOR BETER VRUCHTBOOMONDERHOUD

### Werk aan de winkel

Om een gezonde hoogstamvruchtboom of leifruit te behouden en daar jaarlijks de vruchten van te plukken is specifieke kennis van een goede snoei noodzakelijk.

Het vermeerderen van fruitrassen vereist speciale technieken, u leert het allemaal in de Fruithof. Voor het seizoen 2011 organiseert de Fruithof weer diverse workshops.

*Wij nodigen u uit, in de Fruithof te Frederiksoord!*

#### Workshop zomersnoei appel- en perenbomen

**27 augustus 2011** van 10.00 tot 15.00 uur.

In de ochtend theorie en 's middags praktijk in de NPV-collectieboomgaard de Fruithof.

#### Opfrisworkshop zomersnoei van appel- en perenbomen

**27 augustus 2011** Workshop 's middags van 13.00 tot 15.00 uur

Warming-up met een half uur theorie, aansluitend praktijk in de NPV-collectieboomgaard de Fruithof.

#### Workshop snoeien van pruimenbomen

**17 september 2011** van 10.00 tot 15.00 uur.

In de ochtend theorie en 's middags praktijk in de NPV-collectieboomgaard de Fruithof.

#### Extra inlichtingen over de workshops

Kijk op de website: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl) of bel met Nina Abbing 06 - 23 00 53 03

Inschrijven bij voorkeur via e-mail, [info@ninaabbingtuinen.nl](mailto:info@ninaabbingtuinen.nl)



Fruithof Frederiksoord

p/a Wetterkrite 53  
9084 DN Goutum

telefoon: 06-2300 5303  
e-mail: [info@ninaabbingtuinen.nl](mailto:info@ninaabbingtuinen.nl)

