

# POMOSpost Herfst 2014

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging



## Vermarkten van hoogstamfruitproducten Witte aardbeien

*Genetische verarming  
appelrassen, deel 2*



## Colofon

Pomospot is een kwartaaluitgave van Noordelijke Pomologische Vereniging

Postbus 15  
7990 AA Dwingeloo  
Website: [www.npv-pomospot.nl](http://www.npv-pomospot.nl)

### Redactie Pomospot

Jan Veel: *eindredactie, pomologische onderwerpen*  
Marianne van Lienden: *redactie, bestuurszaken, boeken, culinair*  
Marten Pelleboer: *redactie, teelt*  
Angela Wolbers: *redactie, tekstcorrectie*  
([www.blikoptaal.nl](http://www.blikoptaal.nl))

### Contact Pomospot

Bousemalaan 24, 9356 SC Tolbert  
E-mail: [janveel@hotmail.com](mailto:janveel@hotmail.com)  
Tel.: 0594-549173

### Aanleverdata kopij:

Winter 15/10, lente 15/1

### Lidmaatschap

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

**Ledenadministratie:** N. Hovinga  
E-mail: [nico-zushovinga@hetnet.nl](mailto:nico-zushovinga@hetnet.nl)

### Contributie en betalingen

NL89INGB0000254692  
t.n.v. Noordelijke Pomologische Vereniging te Assen

### NPV-bestuur

**Voorzitter:** Tamme Katuin  
E-mail: [tamme@katuin.eu](mailto:tamme@katuin.eu)  
Tel.: 0527-653699

**Secretaris:** Nico Hovinga  
E-mail: [nico-zushovinga@hetnet.nl](mailto:nico-zushovinga@hetnet.nl)  
Tel.: 0513-646865

**Penningmeester:** Heim Nagelhout  
E-mail: [h.nagelhout@planet.nl](mailto:h.nagelhout@planet.nl)  
Tel.: 0525-682470

**Leden:** Roelf Koning, Marcel Tross, Jan-Willem van Nugteren, Charley Erkens, Annemiek Dorland (vicevoorzitter), Cees Verharen, Marianne van Lienden (documentatiecentrum)



Opmaak:

Grafysk/Gerke A. Hofstra, Franeker  
Druk: SMG-Groep

De Pomospot is gedrukt op FSC-papier® en verstuurd in biologisch afbreekbaar plastic. De Pomospot is klimaatneutraal geproduceerd.



MIX  
Papier van  
verantwoorde herkomst  
FSC® C113888



Witte aardbeien

9



Leifruit  
in de siertuin

26



Souvenirs  
van Eeuwen

12



Rijkdom uit  
Holland's tuin

38

## NPV-Nieuws

6

De tweejaarlijkse fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen op 4 en 5 oktober is vernieuwd. Het blijft om het oude fruit gaan, maar er zijn allerlei stands die gerelateerd zijn aan fruit. Verder zijn er activiteiten voor kinderen, lezingen en presentaties.

## Pomologie

9

Minder bekend is dat er naast rode aardbeien ook witte aardbeien zijn. Hiervan bestaan oeroude rassen die minstens zo goed smaken en het voordeel hebben dat sommige ook in de siertuin een plaats kunnen krijgen. De peer op de omslag is de Zure Brederode. Net als de Zoete Brederode een gezonde boom, die een prima roodstovende stoofpeer levert. De peer is echter veel zeldzamer.

## Vraag en antwoord

13

Schade door insecten en schimmels kan soms erg op elkaar lijken. De vragen die in deze rubriek beantwoord zijn, zijn daar een goed voorbeeld van. Bij 'hagelschotziekte' zie je allemaal kleine gaatjes in de bladeren. Het is geen insect maar een schimmel die dit veroorzaakt. En denk je misschien allemaal harige schimmel te zien op een tak, dan kan het ook een appelbloedluizenkolonie zijn.

## Buitengeluiden

18

In deze rubriek diverse onderwerpen. In Zutphen de landelijke primeur van het toewijzen van de stadsboomgaard als gemeentelijk groenmonument. De redding van een oude monumentale stoofpeer (Ijsbout) in de Achterhoek.

Kan er in ons land niet meer met het fruit van hoogstammen gedaan worden? Aan deze vraag wordt uitgebreid aandacht besteed met als voorbeeld de verwerking van het zg. Streuobst in Duitsland.

En dan is er ook nog een artikel over de aanleg van een historische boerenboomgaard bij een Noord-Hollandse stolpboerderij in de Beemster.

## Kijk op de boom

26

Ook in de siertuin is plaats voor fruitbomen. Leibomen vragen weinig ruimte en geven een relatief grote opbrengst. Wat te doen met omgevallen bomen en pruimsnoei zijn andere onderwerpen.

## Ziekten en plagen

29

Hierin deel 2 van het artikel over genetische verarming van moderne appelrassen. De perenbladgalmug blijkt zowel nuttig als schadelijk te kunnen zijn.

## Uitnodiging algemene ledenvergadering op zaterdag 4 oktober

**Locatie:**  
**Hotel Frederiksoord,**  
**Majoor van Swietenlaan 20,**  
**Frederiksoord**

### Agenda

10.00 - 10.30 uur: Binnenkomst met koffie/thee

10.30 - 12.00 uur: Vergadering

1. Opening en vaststelling agenda.
2. Mededelingen en ingekomen stukken.
3. Notulen algemene ledenvergadering op zaterdag 5 april 2014. Zie Pomospost zomer 2014.
4. Werkplan en begroting 2015 van de NPV.
5. Financieel verslag 2013 van de NPV.
6. Verslag van de kascommissie en benoeming nieuwe commissie.
7. Rondvraag.
8. Sluiting.

Het financieel verslag over 2013 en het werkplan en de begroting voor 2015 staan vanaf 2 september a.s. op de website en worden uitgereikt tijdens de najaars-ALV.

Eventuele wijzigingen in de agenda kunt u vinden op de website ([www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl)).

Aansluitend kunt u een bezoek brengen aan Souvenirs van Eeuwen, waar broodjes e.d. verkrijgbaar zijn.



### In de regio

**Regiovertegenwoordigers**  
(informatie over NPV-activiteiten)

**Friesland:**  
Vacant

**Groningen:**  
Karin Edens, tel.: 050-5281399  
e-mail: [info@snoeideboomgaard.nl](mailto:info@snoeideboomgaard.nl)

**Drenthe:**  
Trudy Koopman, tel.: 0528-361941  
e-mail: [floresdelcampo@zonnet.nl](mailto:floresdelcampo@zonnet.nl)

**Overijssel:**  
Geert Bosma, tel.: 0561-441567  
e-mail: [garagebosma@yahoo.com](mailto:garagebosma@yahoo.com)

**Noord-Holland:**  
Annemiek Dorland, tel.: 0299-432125  
e-mail: [dorland.annemiek@gmail.com](mailto:dorland.annemiek@gmail.com)

**Flevoland:**  
Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723  
e-mail: [m.pelleboer@outlook.com](mailto:m.pelleboer@outlook.com)

**Gelderland en Utrecht:**  
Rudolf Jan den Beer, tel.: 06-11003470  
Melissa Portugael, tel.: 06-54625850  
e-mail: [mail@mobipers.nl](mailto:mail@mobipers.nl)

**Noord-Brabant en Limburg:**  
Ger van Santvoort, tel.: 0493-492656  
e-mail: [v.santvoort@planet.nl](mailto:v.santvoort@planet.nl)

**Zuid-Holland en Zeeland:**  
Vacant

**Informatie enten, determinatie en oude fruitrassen:**  
Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723  
e-mail: [m.pelleboer@outlook.com](mailto:m.pelleboer@outlook.com)

**Informatie over ziekten en plagen in bomen en fruit:**  
Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723  
e-mail: [m.pelleboer@outlook.com](mailto:m.pelleboer@outlook.com)





## Aanplantactie hoogstambomen Gelderland

Via de aanplantactie 'Houd de Bongerd Hoog!' biedt Landschapsbeheer Gelderland bewoners in het buitengebied van Gelderland de kans om met korting en onder begeleiding zelf een gevarieerde hoogstamboomgaard samen te stellen. De boomgaard moet uit minimaal 5 bomen bestaan.

Er zijn twee bestelformulieren gemaakt; een voor zandgrond en een voor kleigrond. Op de formulieren staan geschikte pruimen-, kersen-, appel- en perenrassen met hun belangrijkste eigenschappen, zoals smaak, oogsttijd en houdbaarheid. Het zijn sterke rassen waarvan de

meeste zelfbestuivend zijn. Voor fruitliefhebbers buiten Gelderland zijn de bestelformulieren ook interessant om te downloaden vanwege de ruime selectie van fruitrassen. Zie site: [www.landschapsbeheergelderland.nl/standaard-artikelen/houd-de-bongerd-hoog](http://www.landschapsbeheergelderland.nl/standaard-artikelen/houd-de-bongerd-hoog)



## Markante bomen gezocht in Limburg

Het Pomologisch Genootschap Limburg (PGL) gaat dit jaar in Noord- en Midden-Limburg op zoek naar de fruitboom van het jaar. Oude markante hoogstamfruitbomen die een sieraad in het landschap zijn. Het PGL roept mensen op om alleenstaande, mooi gevormde fruitbomen aan te dragen die met veel liefde verzorgd zijn. Het gaat het PGL om bomen met een verhaal; een verhaal van de boom en de mensen van die boom. Men kan helpen met het aan dragen van locaties in Noord- en Midden-Limburg. Dat kan aan de hand van een plaats, adres, eventueel met een kaartje. Verder ontvangt men graag een toelichting op de boom en het verhaal van de eigenaar. De inzending is compleet met een of enkele illustratieve foto's. Contactpersoon van de werkgroep Boom van het Jaar, Hub van Thoor, ziet de reactie graag tegemoet via: [miavanthoor@hetnet.nl](mailto:miavanthoor@hetnet.nl).

## Grootste appel- en perenoogst in drie jaar

Nederlandse fruittelers zullen dit jaar naar verwachting 350 miljoen kilo appels en 336 miljoen kilo peren plukken. Dit is voor zowel appel als peer de grootste oogst van de afgelopen drie jaar. De appeloogst gaat volgens de officiële ramingen 12% hoger uitvallen dan vorig jaar. De perenoogst zal 3% groter zijn dan in 2013 en op hetzelfde niveau uitkomen als in 2011.

Bij appel wordt van vrijwel alle rassen een grotere oogst verwacht. Enige uitzondering is het ras Civni (Rubens). Bij peer wordt een zelfde hoeveelheid Doyenné du Comice als vorig jaar en een grotere hoeveelheid Conference verwacht.

Bron: Fruitteeltkrant

Tabel: Oogstverwachting appels en peren 2014 en gerealiseerde producties in voorgaande jaren (x 1.000 ton)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014 *	% (2014/13)
<b>Totaal appels</b>	<b>407</b>	<b>334</b>	<b>418</b>	<b>281</b>	<b>314</b>	<b>350</b>	<b>12%</b>
Elstar	176	145	172	115	123	139	3%
Jonagold (incl. Jonagored)	135	100	132	73	92	100	11%
Golden Delicious	23	20	24	20	16	18	11%
Junami	10	10	17	8	12	14	19%
Rubens	5	7	8,5	3,3	2,3	2	-13%
Wellant	1	1	2,5	2,4	3,1	3,3	6%
Kanzi	11	15	17	14	16	20	27%
Rode Boskoop	17	14	19	14	16	20	28%
Overige appels	29	22	26	31	35	35	1%
<b>Totaal peren</b>	<b>295</b>	<b>274</b>	<b>336</b>	<b>199</b>	<b>327</b>	<b>336</b>	<b>3%</b>
Conference	230	214	260	161	256	265	4%
Doyenné du Comice	34	26	33	17	28	28	0%
Overige peren	31	34	43	21	43	43	0%

\* Raming

Bron: Productschap Tuinbouw, werkgroep Oogstraming; groentenenfruihuis

# De vleermuis onze grootste vriend

De vleermuis is onze grote vriend omdat hij veel kevers wegvangt. Dat zei Carlos Faes van de Philips Fruituin op 23 juni in het radioprogramma Vroege vogels. Aan de rand van zijn boomgaard is op een paal een vleermuisonderkomen geplaatst. In Amerika zouden vleermuizen een wezenlijke bijdrage leveren aan het wegvangen van insecten in de landbouwsector. Het CLM (Centrum voor Landbouw en Milieu, een onafhankelijk kennis- en adviesbureau) test de vleermuisenpaal in verschillende sectoren.



## Residu op biologisch fruit nihil

Biologisch fruit dat in de Nederlandse schappen ligt, bevat nagenoeg geen residu van gewasbeschermingsmiddelen. Bij de ruim 1.500 monsters die de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) tussen 2005 en 2013 van biologisch fruit nam, werd in slechts 53 gevallen residu aangetroffen. Als er sprake was van residu, betrof het producten van buiten Europa.

*(Bron: Fruitteelt. Blad van de NFO. 19 maart 2014, jaargang 104. Nr. 10).*

## Rode Lijst bestaat 50 jaar

De Rode Lijst van bedreigde soorten van de internationale natuurbeschermingsorganisatie IUCN bestaat 50 jaar, een feest met een zwart randje. Nog lang niet alle soorten planten en dieren ter wereld zijn onderzocht. Op dit moment zijn er in totaal 1,9 miljoen soorten bekend. Sinds de eerste lijst hebben experts van de IUCN de status van 71.576 planten- en diersoorten in kaart gebracht, aldus Henk Simons, biodiversiteitsexpert bij IUCN NL. De komende zes jaren wordt het aantal onderzochte soorten op de lijst sterk uitgebreid naar 160.000.

Op dit moment worden er 21.000 planten- en diersoorten bedreigd. "Om de natuur te kunnen beschermen, moeten we weten hoe het met

planten en dieren gaat", zegt Simons. "De Rode Lijst is hiervoor wereldwijd de meest gebruikte en meest uitgebreide informatiebron." Onder andere overheidsinstanties, natuurorganisaties en dierentuinen gebruiken de lijst, die voor iedereen toegankelijk is.

Kennis over schimmels en planten blijft echter achter, hoewel die soorten vaak van enorm belang zijn voor de mens. Schimmels zijn belangrijk voor het bodemleven, ze zorgen ervoor dat planten voedingsstoffen kunnen opnemen. Schimmels zijn ook belangrijk in medische toepassingen. Bijvoorbeeld omdat zij grondstoffen voor medicijnen bevatten. Simons: "Om daarvan gebruik te kunnen maken, moeten we wel weten waar ze voorkomen en met welke bedreigingen die soorten worden geconfronteerd. Alleen dan kunnen we gerichte actie ondernemen om die risico's af te wentelen." Van alle soorten op de Rode Lijst wordt bijna een derde bedreigd. Dit komt vooral door toedoen van de mens. Verlies van leefgebied, bijvoorbeeld door boskap of het droogleggen van moerassen, is de grootste oorzaak van het uitsterven van soorten. Andere factoren die hieraan bijdragen zijn illegale jacht en handel, invasieve soorten,

vervuiling en klimaatverandering. Zo dreigt in de komende tien jaar een vijfde van alle Afrikaanse olifanten het slachtoffer te worden van stroperij.

De Rode Lijst stimuleert tot actie om soorten te beschermen. Zo is in 2002 de otter geherintroduceerd in Nederland, nadat deze als zeer ernstig bedreigd te boek stond. Eerder dit jaar werd het dier gesignaleerd in de Nieuwkoopse Plassen, een gebied van Natuurmonumenten. Als roofdier staat de otter aan de top van de voedselpiramide en zijn aanwezigheid zegt veel over de kwaliteit van de natuur en het water.

De eerste Rode Lijst van in Nederland verdwenen en bedreigde planten over de periode 1980-1990 verscheen in 1990, de Floron Rode Lijst 1990. Al in 1905 werd een eerste aanzet gegeven tot de vorming van een lijst van bedreigde plantensoorten. De (Koninklijke) Nederlandse Botanische Vereniging richtte in 1927 de Commissie voor de bescherming van de wilde flora op. Deze commissie stelde een lijst van 255 zeldzame plantensoorten op. Praktisch alle soorten uit die eerste lijst staan op de eerste Rode Lijst en 21 ervan zijn in de lijst van verdwenen soorten opgenomen.

Otter  
(Lutrinae lutra)



Fruitfestival met pit in Frederiksoord

## Souvenirs van Eeuwen 4 en 5 oktober

De tweejaarlijkse fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen wordt dit jaar in een nieuw jasje gestoken. Op zaterdag 4 en zondag 5 oktober is De Fruithof in Frederiksoord voor de dertiende keer toneel van de expositie van oude fruitrassen, onder de noemer 'Een fruitfestival met pit'.

Het draait aan de Majoor van Swietenlaan nog steeds om oude fruitrassen, maar het aantal activiteiten daaromheen wordt uitgebreid met allerlei andere stands, die wel weer gerelateerd zijn aan het thema fruit. Er komen ondernemers met streek- en natuurproducten, jams, keukenen serviesgoed, kook- en tuinboeken en kunst en creativiteit.

De toevoeging maakt de Fruittentoonstelling nog interessanter voor een breder publiek.

De bezoekers kunnen alle informatie krijgen die ze maar wensen en daarnaast de oude rassen proeven. Als de smaak bevalt, dan kunnen ter plekke appelboompjes aangeschaft worden om in eigen tuin de favoriete appelsoort te telen. Wie zelf veel appels in eigen tuin heeft, kan ze meenemen en er tijdens het Fruitfestival sap van laten persen. Er zijn rondleidingen door de boomgaard van De Fruithof, waar liefst 700 oude fruitrassen te vinden zijn, maar ook door de kwekerij, de druivenkas en de bessenhoek, waar veertig soorten bessen te vinden zijn. De bomendokter geeft daarnaast informatie over problemen waar telers mee te maken krijgen. De mensen van De Fruithof willen het belang van het bewaren en kweken van oude fruitrassen onder de aandacht brengen en dat gebeurt ook met workshops, cursussen, lezingen en demonstraties.

Voormalig fruitteler Marten Pelleboer presenteert tussen de ruim 700 (!) oude fruitrassen een nieuw boek voor iedereen die een fruitboom in de tuin heeft: *Ziekten en plagen - natuurlijk bestrijden*. Er is een film te zien over de herkomst van de appel, en er worden verschillende lezingen gegeven op pomologisch gebied. 'Cider van oude Nederlandse appelrassen' is een lezing door Rob le Rutte, secretaris van IJsselboomgaarden en adviseur Kennis bij de Dienst Landelijk gebied. Rob werkt mee aan een onderzoek naar de cidergeschiktheid van oude (Nederlandse) appelrassen.

Passend bij de lezing over cider is de deelname van Beer Cider. Een Nederlandse cider die wordt gemaakt in Beerze (Ov) op het gelijknamige landgoed. Het beertje op het etiket is het beertje van het wapen van het landgoed. Omdat Nederland een echt appelland is, maar er in vergelijking met andere Europese landen nauwelijks cider wordt gedronken, is Leonard Koningswijk gestart met het maken daarvan. De productie is op beperkte schaal, volledig artisaanaal. De appels komen uit de



omgeving van Beerze en het sap wordt vergist op het landgoed. Het laatste deel van de vergisting vindt plaats op de fles, waardoor er een fijne bubbel in komt. De cider is droog, met een alcoholpercentage van 7%. De cider wordt verkocht in de omgeving van Beerze, maar ook via cider(web)winkels en in cafés.

Zelf sterke drank maken van eigen fruit. Daar kunnen Sandra en Zarko van Alambik alles over vertellen. Drank van Alambik wordt gemaakt van vergiste grondstoffen (fruit of graan) die met het Alambik-toestel worden gedistilleerd. Het is een authentieke en





ambachtelijke manier van produceren. Vroeger werd alcohol ook op deze manier gemaakt. Dat geeft het beste resultaat.

Porseleinschilderes Anneke Nijmeijer schildert fruit op porselein.

Ook is er informatie over de cursussen die in de loop van het jaar in de Fruithof worden gegeven. De cursussen variëren van het snoeien en enten van fruitbomen tot het vermeerderen van bomen. Fruitteilers kunnen ook te maken krijgen met ziekten en plagen, voor particulieren is een speciale cursus ontwikkeld om op een natuurvriendelijke manier fruit te telen.

Terugkerend gebeuren is het determineren van appel- en perenrassen, waarbij gespecialiseerde pomologen de inbrengers van onbekende fruitrassen de juiste naam kunnen geven. Als u een fruitras wilt laten determineren, neem dan minimaal vijf exemplaren van dat ras mee, van verschillende kanten van de boom, en alleen rijp en op kleur gekomen fruit.

De grote meerwaarde van de fruittentoonstelling geeft de locatie in



Frederiksoord. Op een terrein van 8 hectare zijn meerdere kleinere boomgaarden te vinden, omzoomd door heesters en boswallen. In de verschillende kassen van het complex vindt de tentoonstelling plaats. Vervelen is ondenkbaar, overal is wat te zien en te doen.

Voor kinderen zijn er ook allerlei activiteiten, zoals op zondag appelpannenkoeken bakken of helpen met appelrondo's maken. Op beide dagen kunnen kinderen pottenbakken op een echte pottenbakkersdraaischijf.

De fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen, 'een fruitfestival met pit' vindt plaats op zaterdag 4 en zondag 5 oktober. De openingstijden zijn op zaterdag van 10 tot 17 uur, op zondag van 11 tot 16 uur. De toegangsprijs bedraagt € 5,-. Kinderen tot 12 jaar hebben gratis toegang en NPV-leden, op vertoon van de adresdrager van Pomospost herfst 2014, ook. Adres: De Fruithof, Majoor van Swietenlaan 1a in Frederiksoord. Meer informatie is te vinden op [www.souvenirsvaneeuwen.nl](http://www.souvenirsvaneeuwen.nl).

### Sap persen

De minimale hoeveelheid voor het persen is 50 kg. Als u hiervan gebruik wilt maken, kunt u dit laten weten aan de heer Kees Vernooij, tel. 0561-441233, e-mail [frieslandzuid@gmail.com](mailto:frieslandzuid@gmail.com). U krijgt dan een tijdstip door waarop u zich met het fruit bij de pers kunt melden voor het ongepasteuriseerde sap en hij kan u vertellen wanneer er gepasteuriseerd sap gemaakt wordt.

### Lezingen

4 okt., 13.30 - 14.30 uur  
Cider van oude Nederlandse appelrassen, door Rob le Rutte

Vergisten van appelsap is al een oud gebruik. In diverse landen worden speciale appelrassen gebruikt. Maar ook van andere appelrassen kun je cider of appelpijn maken. Het proces van cider maken wordt uitgelegd en de werkzaamheden in het project, dat samen met de wetenschapswinkel van Wageningen Universiteit en Researchcentrum is uitgevoerd, worden toegelicht.

### Overige lezingen en presentaties

Er worden nog meer lezingen en presentaties georganiseerd op de beide dagen, onder andere over de cranberry en over bijen. Ook wordt de nieuwste uitgave van de NPV, het boek Ziekten en plagen, gepresenteerd. Op bepaalde tijdstippen zal de film van Louise Fresco over de herkomst van de appel vertoond worden.

Bij de opening van de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen in de Fruithof in Frederiksoord wordt het jubileumboek "25 jaar NPV en reisgids oude fruitrassen in Nederland" gepresenteerd. Het boek is dan ook te koop in de Fruithof. Dit jubileumboek is als geschenk gelijktijdig met dit herfstnummer aan alle NPV-leden toegezonden.

Deze activiteiten zullen plaatsvinden in het Paviljoen op het terrein van De Fruithof. In verband met het aantal zitplaatsen is aanmelding gewenst.

Kijk voor de tijdstippen van de lezingen en presentaties op de websites [www.souvenirsvaneeuwen.nl](http://www.souvenirsvaneeuwen.nl) en [www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl). Ook kunt u hier zien hoe u zich kunt aanmelden om de lezingen bij te wonen.

# Verslag presentatie De Limburgse hoogstamboomgaard

door Jean Slijpen van het Pomologisch Genootschap Limburg

Jean Slijpen en Fons Sluijsmans namen de aanwezige NPV-leden na de ALV op 5 april jl. mee naar de Limburgse hoogstamboomgaard, door middel van een PowerPoint-presentatie met overlopende dia's, begeleid door het gezang van vogels met vioolklanken op de achtergrond. Geen aspect van het Limburgse fruit bleef die middag onaangeroerd.

## De Limburgse hoogstamboomgaard

Gepassioneerd bewonderaar van de schoonheid van het hoogstamfruit Jean Slijpen nam de aanwezigen mee door de vier seizoenen in Limburgse hoogstamboomgaarden, vertelde over de geschiedenis ervan en over de moderne tijd.

Zijn passie is ontstaan in zijn jeugd. Zijn hobby was het fotograferen van de bloesempracht in het voorjaar, hij wilde de vluchtige schoonheid ervan vasthouden. Het is zo jammer dat er bijvoorbeeld in zijn woonplaats Ulestraten nog maar een paar boomgaarden overgebleven zijn. Je kunt het nostalgie noemen, de sfeerbeelden van bloeiende kersbomen langs Limburgse weggetjes, rijpe pruimen in de zomer en de haver-oogst op de oude manier met trekpaarden en wagens. Nostalgie... welke (hobby)fruitkweker heeft geen goede herinneringen aan de kleur, geur of smaak van fruit of het gezoom van bijen en hommels in een vruchtboom, in zijn of haar jeugd? Zelf keek ik in mijn kinderjaren, vanaf de 2e verdieping van het ouderlijk huis in een grote stad, in het voorjaar uit op een bloeiende wilde appel in de achtertuin van de burens, een oogverblindend witte wolk, vol beloftes voor later in het jaar, wanneer de appeltjes kleuren.

Prachtige foto's kwamen voorbij die een lust voor het oog waren, en ook de oren kwamen niets tekort want ze werden begeleid door vioolmuziek en de liedjes van zangvogels, gasten in de boomgaard. Uit onderzoek is gebleken dat zo'n 65% van de vogels hoogstamboomgaarden aandeed; ook de hop en de wielewaal, zeldzame soorten, waren eronder; dit in tegenstelling tot de laagstamplantage waar dit slechts 12% betrof.

De moderne technologie wordt niet geschuwd: de foto's van de fruitbomen in Eckelrade zijn met een drone gemaakt, een spectaculair gezicht.

Het hoogtepunt van de Limburgse hoogstamfruitteelt lag vlak na WO II, de achteruitgang zette in vanaf het eind van de jaren 50 van de vorige eeuw. Door de ontwikkeling van de laagstamteelt en onder andere ook door de oprichting van de EEG, nu de Europese Unie, werden er steeds meer goedkopere appels (o.a. Golden Delicious) uit Frankrijk en Italië geïmporteerd. Het hoogstamfruit werd te duur vanwege de arbeidsintensieve pluk op hoge ladders. Er werd geen onderhoud meer gepleegd en de bomen werden met overheidssubsidie geroid, vooral appels. Bepaalde kersen- en perensoorten werden gespaard, want daar bleef vraag naar.

Paarden vormen een actuele bedreiging omdat zij de bast van fruitbomen schillen. Vanaf de jaren 90 wordt het belang van instandhouding van kleine landschapselementen (Stichting IKL Limburg) weer onderkend. Sinds die tijd zijn zo'n 44.000 nieuwe hoogstamfruitbomen aangeplant, 575 hoogstamboomgaarden worden onderhouden en gesnoeid door snoeibrigades en wel 300 km haag is aangeplant. Ook de ANWB sponsort een hoogstam-

werkgroep die bestaat uit mensen uit het hele land.

Het Pomologisch Genootschap Limburg is in 1998 opgericht. Het organiseert één keer per twee jaar de Dag van de Kers; op 30 juni 2013 was de laatste. Dit jaar organiseert het PGL op 3 augustus een Pruimendag in de fruitweide van het PGL-lid Ger Graus te Ohé en Laak. Het PGL gaat ieder jaar in Limburg op zoek naar de fruitboom van het jaar, een oude, markante hoogstamfruitboom die een sieraad in het landschap vormt en die jarenlang met liefde verzorgd is. In 2013 was het een 90-jarige leipeer 'Comtesse de Paris' in Eijsden-Margraten, dit jaar wordt er gezocht in Midden- of Noord-Limburg.

Na de pauze kwamen de gasten en bewoners van hoogstamboomgaarden aan bod: de das, bonte specht, steenuil, maretak, paddenstoelen, hommels en bijen. Het ging ook nog over jam en verfstof voor wol, en het gebruik van het ooft, o.a. het ambacht van het stroopstoken. Er zijn nog maar weinig ambachtelijke stroopstokers overgebleven.

Dit is slechts een korte samenvatting van een boeiende middag. De NPV bedankte de spreker, mede namens de Fruithof, en gaf hem twee brochures over fruit die door de NPV uitgegeven worden, en een pak appelsap van appels van de Fruithof.

Tekst: Marianne van Lienden

Foto: Marten Pelleboer



Jean Slijpen van het PGL vertelt over de Limburgse hoogstamboomgaard.



# Witte aardbeien

Aardbeien zijn rood en als ze wit zijn, zijn ze onrijp. Daarvan is bijna iedereen overtuigd. Toch zijn er aardbeienrassen die rijp worden, wit blijven en goed smaken. Net als witte aalbessen bijvoorbeeld. Een paar rassen zijn bovendien heel oud. De Nederlandse Ananasaardbei zou tot ons historisch erfgoed gerekend mogen worden. Hij is, net als de eerste gewone rode aardbeisoorten die we nu nog in de winkels vinden, al rond 1750 in ons land gekweekt.

Botanisch gezien zijn er van drie groepen rode aardbeien ook witte variëteiten in de teelt te vinden:

## Ananasaardbeien

De oorsprong hiervan is lang geleden. In de 17e eeuw zijn vanuit Noord-Amerika de eerste aardbeienplantjes van de *Fragaria virginiana* ingevoerd, ook wel de Scharlake-naardbei of Scarlet genoemd. Een eeuw later, rond 1750, kwamen op diezelfde manier enkele bijzondere witte aardbeienplantjes (*Fragaria chiloensis*) uit Chili in Europa terecht. Toen in een Nederlandse

botanische tuin de Chileense witte aardbei en de Noord-Amerikaanse Scarlets spontaan met elkaar kruisten, resulteerde dit in de *Fragaria x ananassa*. Uit de rode afstammelingen zijn de rode aardbeiesoorten afkomstig die wij tegenwoordig kennen. De witte afstammelingen van deze aardbei werden commercieel slechts af en toe verder ontwikkeld, maar zijn vooral als bijzondere soorten bewaard gebleven en door liefhebbers verder gekweekt.

Het vlees van de vruchten van deze witte aardbei kan variëren van zacht wit tot oranje. Bij rijping kunnen ze soms een beetje paars kleuren. Ze zijn heel geurig met een lichte ananassmaak. De rassen zijn goed ziektebestendig, maar hebben geen hoge opbrengst. Door kruisbestuiving kan de vruchtzetting worden bevorderd. Een voordeel is dat door het gebrek aan kleur er minder kans op vogelvraat bestaat.

## Alpenaardbeien

Alpenaardbeien vormen pollen van 30 cm doorsnee en bloeien het hele seizoen van vorst tot aan vorst. Ze



Witte Alpenaardbei.

zijn veel kleiner dan de gewone aardbei. Ze zijn heel gemakkelijk te kweken omdat de grond minder vruchtbaar en minder vochtig hoeft te zijn. Ze zijn taai en lijden zelden aan plagen en ziekten. Het zijn goede bodembedekkers.

## Witte bosaardbeien

De vruchten van de witte variëteiten van de bosaardbei (*Fragaria vesca*) zijn kleiner dan die van de gewone aardbei. Ze zijn zelfs nog kleiner dan die van de Alpenaardbei. De planten vormen wel uitlopers. Soms dragen ze nauwelijks vruchten.

De Grote Bosaardbei (*Fragaria eliator/moschata*) is de geurigste van de bosaardbeien. Ze zijn heel gemakkelijk te kweken omdat de grond minder vruchtbaar en minder vochtig hoeft te zijn dan bij de Ananasaardbei. Ze zijn taai en lijden zelden aan plagen en ziekten. De vruchtjes zijn wat groter dan van de wilde vorm van de bosaardbei, maar in vergelijking met de gewone tuinaardbei klein. De vruchtjes zijn goed van smaak en hebben de aromatische smaak die kenmerkend is voor bosaardbeien. De planten zijn productief en vormen geen uitlopers. Ze verwilderen daardoor minder snel dan de wilde vorm van de bosaardbei. Ze moeten via zaaien vermeerderd worden. Groter dan de andere oude soorten, maar

Een mandje met rode en witte aardbeien.





daarentegen veel productiever en krachtiger van groei.

Er zijn in Nederland slechts een paar witte aardbeienrassen te koop. De Ananas Blanc (ook genoemd: Pine Strawberry, White Pine-apple) is een witte Ananasaardbei met een bijzondere smaak en geur. De smaak heeft iets weg van een ananas. Ook het kroontje op de aardbei deed de mensen zo'n 300 jaar geleden al denken aan het 'hoedje' van de ananas. De vrucht is middentijds rijp. Het vruchtvlees is vrij zacht, sappig en goed van smaak. De roodbruine zaadjes liggen enigszins buiten op het vruchtvlees. De soort heeft een

geringe opbrengst. In 2010 ontstond er een nieuwe variëteit in Nederland onder de naam Pineberry White Dream die volledig wit blijft met rode zaden. De Nederlandse kweker Hans de Jongh heeft een geregistreerde versie van de Ananasaardbei op de markt gebracht: Natural Albino.

In het buitenland zijn er meer witte variëteiten te krijgen, o.a.:

- Albicarpa
- Bicton White
- Blanc Amélioré (Frankrijk)
- Illa Martin (Duitsland)
- Krem
- Lennig's (synoniem: White Pine)
- Pineapple Crush
- Snow White
- Weisse Baron Solemacher / Weisse Solemacher (Duitsland)
- White Albany
- White Albion
- White Carolina
- White Delight
- White Dream
- White Giant
- White Snow
- White Soul
- Yellow Wonder



**Witte Ananasaardbei.**

Ze worden commercieel nog incidenteel geteeld voor toepassing in restaurants en bakkerijen en gebruikt als garnering op luxe desserts en taarten. Voor de liefhebber de moeite waard, zeker de witte nakomelingen van de Alpenaardbeien, die ook goede bodembedekkers vormt.

*Jan Veel*

## De peer op de omslag: de Zure Brederode

De perenboom op de voorkant van deze Pomospost is de Zure Brederode. Deze wordt ook wel Dikkop genoemd. Hij is veel zeldzamer dan de Zoete Brederode die er veel op lijkt. Beide zijn oude Nederlandse stoofperen van het bergamottetype (appelvormig). De herkomst is onbekend, vermoed wordt dat ze uit ons rivierengebied stammen, mogelijk uit de gemeente Appeltern (Betuwe). In het begin van de 19e eeuw wordt de Brederode het eerst beschreven.

De Zure Brederode is een stoofpeer van uitstekende kwaliteit met korrelig rins vruchtvlees, dat mooi

donkerrood stooft. Hij verschilt in details van de Zoete Brederode. Beide geven kleine tot middelgrote ronde peren met een roestig groene schil, ze hebben een korte dikke steel en zijn van onderen afgeplat. Bij vruchten die in de zon hangen ontwikkelt zich een bruinrode blos. De Zure Brederode heeft een duidelijker knobbeltje naast de steel en is fraaier geblost. De vruchten zijn gemiddeld wat kleiner dan die van de Zoete Brederode en het suikergehalte is wat lager. Bij het stoven van de Zure Brederode is daarom meer suiker nodig. Beide peren vormen flinke bomen, maar de boom van de

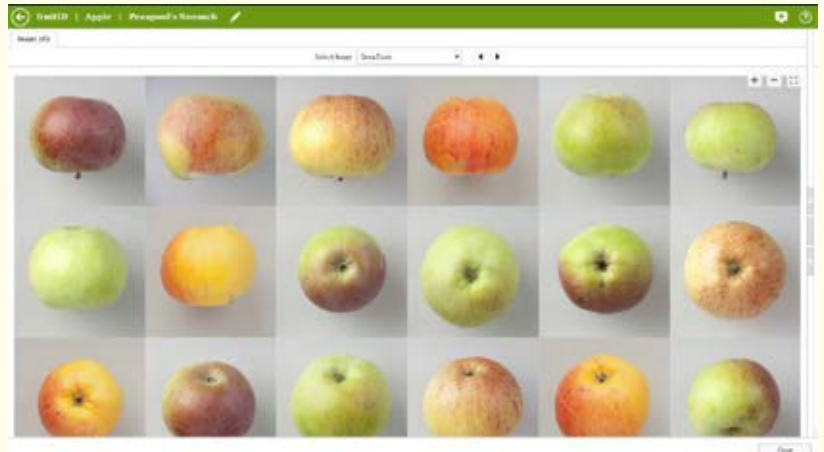
Zure Brederode blijft wat kleiner dan die van de Zoete, ook de bladeren zijn wat minder groot. De bomen groeien fors, zijn pas na vele jaren vruchtbaar en blijven dan goed dragen. Soms kennen ze een beurtjaar. De takken hangen nogal en moeten regelmatig teruggesnoeid worden. De bomen zijn gezond en groeien het best op zware klei. Zelfs op natte, zware en slechte gronden, waarop geen andere peer gedijt, doen ze het nog goed. De vruchten zijn plukrijk in oktober en tot lang in de winter te gebruiken. Gebruikstijd tot mei.

# Beschrijving van appelrassen op FruitID.com

Een veel gestelde vraag is: wat is de naam van mijn appel? Men wil eindelijk eens weten welk appelras aan de boom in de tuin groeit, of men is verhuisd naar een andere woning, waar een onbekende appelboom in staat, of het etiketje van een indertijd aangeschafte appel is verdwenen. Op internet is er weliswaar een veelheid aan informatie te vinden, waaronder allerlei pomologische standaardwerken. Maar een grondige en systematische beschrijving volgens eenzelfde stramien per ras is moeilijk te vinden.

Eén van de bronnen is de site [www.fruitid.com](http://www.fruitid.com), ontwikkeld door leden van de East of England Apple and Orchard Project Identification Team. Zij zijn nu vijf jaar bezig met het beschrijven van ongeveer 800 appelrassen die in Engeland voorkomen. Aan de geplande beschrijving van peren en hazelnoten is men nog niet toegekomen.

Bezoekers van de site kunnen alleen de rassen die al geheel beschreven zijn, raadplegen. Wel kan men op verzoek, door SIGN UP te gebruiken, alle 780 rassen zien waarvan de



beschrijvingen in ontwikkeling zijn. Het proces van determinatie van rassen bestaat uit het vergelijken van vruchten op kenmerken als oogsttijd, gebruikstijd, grootte, uiterlijk (kleur van de schil, eventuele beroesting), vorm en smaak. Daarna meer precies de doorsnee, de details van de kelk en de steel. Belangrijk is of het een handappel of moesappel is. En het aroma is een belangrijk kenmerk.

Sommige rassen zijn heel karakteristiek en gemakkelijk te herkennen, maar bij de meeste is een jarenlange ervaring vereist om een vrucht te herkennen en dan nog is het

**Variabiliteit in verschijningsvormen van de Peasgood's Nonsuch.**

raadplegen van allerlei naslagwerken onmisbaar. De website [fruitid.com](http://fruitid.com) biedt per ras alle mogelijke kenmerken. Dat kan soms demotiverend zijn. Vruchten van een bepaald ras kunnen soms heel variabel van uiterlijk zijn. Zie bijvoorbeeld de afbeeldingen van de variaties in uiterlijk van Peasgood's Nonsuch. Het geeft wel aan wat voor een intensief leerproces er vereist is, wil met zichzelf determineerder kunnen noemen.

*Jan Veel*





# Europom dit jaar in België

Europom is sinds 1989 een samenwerkingsverband tussen een aantal vrijwilligersverenigingen uit verschillende Europese landen, met als voornaamste doelstelling het behoud, de promotie, de studie en de pomologie van streektypische fruitrassen. Jaarlijks wordt door een van de leden een internationaal treffen georganiseerd met onder andere een fruittentoonstelling, educatieve activiteiten, voordrachten en demonstraties. Dit jaar wordt de Europom in België georganiseerd door de Belgische Nationale Boomgaardenstichting (NBS).

waardering van hoogstamfruitbomen en boomgaarden in Vlaanderen en in heel België. De verjaardag valt bovendien samen met de 120e jubileumuitgave van het ledenblad Pomologia.

## Pomologie en fruit in geuren en kleuren

Meerdere buitenlandse zusterverenigingen verlenen hun medewerking en tonen ons hun eigenaardigheden en erfgoed op fruitkundig vlak. Zo komen de Franse Croqueurs de Pommes met hun Pomme d'Api, de Duitse Pomologen Verein en GPO Bayern met hun 'Birnen' en 'Apfelsorten', het Italiaanse Pomo-

bewaren tot Kerstmis... Kom en je zal wel zien!

## Fruitgebruik in al zijn vormen

Ook alle vormen van fruitverwerking krijgen de nodige aandacht, zoals: opleggen, inleggen, wecken, drogen, pasteuriseren, konfijten, stroopbereiding, de vele thuisbereidingen, gerechten en recepten met Europese achtergrond.

## Determinatie

Heb je onbekende appels of peren? Breng ze gerust mee naar Europom. Onze deskundige pomologen buigen zich over uw onbekende vruchten en zullen trachten deze op naam



Tentoonstellingsstand op Europom.

Deze fruit- en hoogstamhappening zal plaatsvinden op zaterdag 11 tot en met maandag 13 oktober 2014 in het prachtige kasteel en in de ridderslijke omgeving van het domein Alden Biesen, cultureel centrum van de Vlaamse Gemeenschap in Rijkhoven (Bilzen).

Ook nu loopt er een internationaal programma met deelname van meer dan 10 landdelegaties, elk met hun typische fruitvariëteiten en gebruiken, tal van informatie- en demonstratiestands rond fruitgebruik, fruitrassen, kenmerken, fruitverkoop, symposia en gidsingen en animatie.

De NBS viert hierbij tevens haar 30-jarig bestaan. Zolang reeds wordt geijverd voor het behoud, herintroductie, beheer en

na, het Zwitserse Fructus met de appels van Willem Tell. Allen plaatsen ze hun mooiste en lekkerste vruchtjes in onze Europese fruitkorf. De Engelse Wisley Gardens, de vertegenwoordigers van de tweehonderdjarige Royal Horticultural Society en de Engelse tuinbouwtrots komen naar het continent met een speciaal geselecteerd assortiment van Engelse appels. Stel je dit bonte gezelschap voor, nog aangevuld met bijzondere stands en presentaties uit Nederland, Zweden, Oostenrijk, Tsjechië, Roemenië, Luxemburg, Ierland en de pomo-pret kan niet meer op.

In het verlengde van de appel- en perenexpo laten we je ook nog kennis maken met onze kersen-, pruimen-, druiven- en notenrassen. Ja, inderdaad, kersen en pruimen

te brengen. Voor een goede behandeling breng je best een 4-tal vruchten per soort mee.

## Scholen en groepsbezoeken

Op maandag 13 oktober staat Europom '14 in het teken van groepsbezoeken met de mogelijkheid tot pomologische rondleidingen, al dan niet gecombineerd met een geschiedkundig bezoek aan de Landcommanderij Alden Biesen. Een ideale gelegenheid voor senioren om zoete geur- en smaaksensaties terug te beleven daar het voor de jeugd een ideale kans is wat betreft de mogelijkheid van klasbezoeken met gidsing en werkstructuur.

**Openingstijden: van 10 u. tot 18 u.**  
**Entree: € 5.- gezinnen € 12.-**

**Meer info via: [www.europom.eu](http://www.europom.eu).**



## Gaatjes in bladeren



Schadebeeld  
hagelschotziekte.

Het blad van mijn pruimenbomen ziet er raar uit, er zitten kleine gaatjes in. Wat kan dat zijn?

Vaak worden deze gaatjes aangezien voor insectenvraat, maar ze worden eigenlijk veroorzaakt door een schimmelinfectie die *Stigmia*

*carpophila* wordt genoemd. Het verschijnsel is beter bekend als Hagelschotziekte, wat een wel erg toepasselijke naam is, gezien het schadebeeld. Op zich is het niet zo'n ernstige aandoening, ware het niet dat het elk jaar door herbesmetting toeneemt. Hagelschotziekte is een specifieke schimmelaantasting in de prunusachtigen, zoals de steenvruchten pruim, abrikoos, perzik, kers en kwets.

De aantasting verschijnt op de jonge bladeren en slapende knoppen. Door regenval worden de schimmels afgespoeld en deze komen dan op lagere gedeelten in de boom terecht. Op de bladeren vormen zich eerst paars-roodachtige halovormige vlekjes met een geel centrum van 1 à 2 mm doorsnede. Later gaan deze bruin verkleuren. Daarna sterft het vlekje af. Vervolgens valt het dode weefsel eruit waardoor de gaatjes in het blad ontstaan die lijken op een schot hagel uit een geweer. Behalve de gaatjes worden ook vaak andere bladbeschadigingen waargenomen, zoals bruine

bladpunten en bladranden. Deze laatste symptomen moet je dan niet verwarren met voedingsziekten.

Wat kunnen we eraan doen?

Zorg voor goede groeiomstandigheden, zoals goede ontwatering en bemesting. Besmettingsbronnen zoals afgevallen blad, snoeimateriaal, besmette vruchten (mummies) die zijn blijven hangen, verwijderen en afvoeren. Indien mogelijk een complete bespuiting (minimaal 2 x) uitvoeren met een schimmeldodend middel. Er zijn biologische middelen verkrijgbaar op basis van zwavel die niet schadelijk zijn voor het milieu. Ook voor de schimmelziekte *Monilia* werken deze middelen goed. Bij pruimen wordt de eerste bespuiting kort voor de bloei gedaan, wanneer de bloemkleur zichtbaar wordt. Bij kersen wordt de eerste bespuiting direct na de bloei uitgevoerd. Voor de meeste schimmels is vocht en hoge temperatuur nodig. Snoei de boom daarom goed open zodat wind en zon de boom snel kunnen drogen en de bladnattijd wordt verkort.

*Marten Pelleboer*



Lubbert Dijk, Baggelveld 2, 9312 VE Terheijl

**kwekerij "de Baggelhof"**

- Historische hoogstamfruitbomen
- Levering onderstammen ism F. Kuiper BV
- Vermeerderen van fruitrassen
- Enten en oculeren op verzoek
- Levering van kleinfruit
- Flora inventarisatie
- Snoeiwerkzaamheden
- Advisering:
  - aanleg boomgaard
  - heg
  - grasland beheer
  - natuurontwikkeling
  - aanleg poelen
  - inrichting moestuinen
  - erf inrichting
  - landschappelijke beplanting
  - aanleg wijngaarden

Mobiel: 06-11518397  
E-mail: [lubbert@baggelhof.nl](mailto:lubbert@baggelhof.nl)  
Website: [www.baggelhof.nl](http://www.baggelhof.nl)



## Zeer uitgebreid sortiment vruchtbomen

**Auke Kleefstra**  
Fryslân  
Broekhústerwei 11 (bezoekadres)  
NL-8495 HJ Aldeboarn  
telefax: 0566-631588  
mobiel: 06-50 97 25 93  
e-mail: [arkleefstra@zonnet.nl](mailto:arkleefstra@zonnet.nl)  
[www.vruchtboom.nl](http://www.vruchtboom.nl)

**Vruchtboom.nl**  
Zuid - Holland  
Floreslaan 3  
3131 NA Vlaardingen  
mobiel: 06-50 97 25 93  
e-mail: [Vlaardingen@vruchtboom.nl](mailto:Vlaardingen@vruchtboom.nl)  
[www.vruchtboom.nl/vlaardingen.html](http://www.vruchtboom.nl/vlaardingen.html)



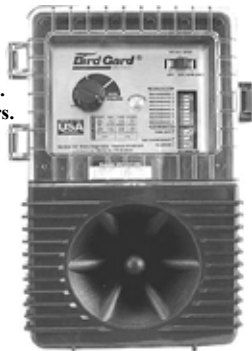
Kijk voor openingstijden op onze websites

## 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



## F. Kuiper B.V.

**BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886**

Vosseveld 6, 9644 XW Veendam  
tel. 0598-619410 / fax: 0598-619136  
info@kuiperveendam.com  
www.kuiperveendam.com

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

Verkoop aan particulieren en pomologische verenigingen mogelijk via kwekerij "de Baggelhof".  
e-mail: lubbart@baggelhof.nl

## Vruchtboomkwekerij G. Snel eigen kwekerij sinds 1924

Het adres voor al uw vruchtbomen

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



Huizerstraatweg 2 voor, Naarden  
telefoon: 035-5253712 / 06-22315559

bezoek onze website: [www.fruitbomenkwekerij.nl](http://www.fruitbomenkwekerij.nl)

## Snoeibedrijf De Boomgaard



Voor:

- Deskundig snoeien van uw vruchtbomen
- Hulp/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

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

biologische hoogstamboomkwekerij

## De Sterappel

Veel oude  
fruitboomrassen  
Ook grotere  
maten verkrijgbaar



Wij zijn geopend van november t/m april  
vrijdag en zaterdag van 9.00-18.00 uur

Kees van Leeuwen  
Weiweg 7, 4064 CJ VARIK  
telefoon: 06 219 540 18  
telefax: 0344 652754  
e-mail: [sterappel@versatel.nl](mailto:sterappel@versatel.nl)



skal 022177

bezoek onze website: [www.desterappel.nl](http://www.desterappel.nl)

## VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



biologisch - dynamische  
KWEKERIJ  
DE VROLIJKE NOOT

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



NL-BIO-01  
skal 6148

verkoop van november tot mei  
vrijdag en zaterdag van 9.00 - 17.00 uur  
overige dagen op afspraak



Larve van lieveheersbeestje eet appelbloedluis.

### Schimmel in appelboom

Ik heb een appelboom met hevige schimmelvorming. Wat kan dat zijn?

Afgaande op de foto's hebben we hier niet te maken met schimmel, maar met appelbloedluis (*Eriosoma lanigerum*). Bloedluis kan soms uitgroeien tot een vervelende plaag.

De appelbloedluis is een plantenetend insect dat oorspronkelijk uit Noord-Amerika komt. Bij het stukwrijven van de luis ontstaan bloedrode vlekken, vandaar de naam bloedluis.

De bloedluis overwintert in ons land voornamelijk als nimf, maar ook wel als volwassen insect, in wonden en schorsspleten van de takken van appelbomen. Ook op wortelhalzen (onderstammen), behalve bij de

onderstammen MM104, MM106, MM109 en MM111, want die zijn bloedluisresistent. Een nimf is een jong exemplaar van die insecten, die een onvolledige gedaanteverwisseling hebben. De nimfen lijken gewoonlijk sterk op de volwassen dieren, afgezien van het feit dat de vleugels niet volledig ontwikkeld zijn.

In het vroege voorjaar, in de maand maart, worden de jonge bloedluizen actief. Eerst blijven ze in de overwinteringsplaatsen op de bovengrondse delen van de boom zitten, worden snel volwassen, scheiden een witwollige massa (wasdraden) af en brengen jonge luizen voort. Deze luizen verlaten nu de kolonies en verspreiden zich over de boom. Ze gaan naar wonden en jonge scheuten. Dit verspreiden vindt bij normale omstandigheden omstreeks begin mei plaats.

Op de aangetaste plaatsen ontstaan knobbels door abnormale groei, als gevolg van prikkeling, veroorzaakt door het zuigen van de bloedluizen. Deze knobbels worden bloedluiskanker of woercellen genoemd. Deze aangetaste jonge scheuten met bloedluiskanker vriezen bij stevige vorst dood.

De in het voorjaar en de voorzomer voorkomende bloedluizen zijn vrijwel alle ongeveugelde wijfjes. Als ze volwassen zijn, baren ze, zonder bevruchting, levende nimfen. Na ongeveer 3 weken, afhankelijk van de weersomstandigheden, zijn deze volwassen en brengen op hun beurt weer jongen voort. Op deze wijze vindt een snelle uitbreiding plaats. Onder gunstige omstandigheden kunnen in ons land 10 à 12 generaties

per jaar opgroeien.

In de maanden juli en augustus kunnen er ook enkele gevleugelde wijfjes voortgebracht worden. Deze zijn maar gering in aantal. Tegen het einde van de zomer en in de herfst verschijnen er meer. De gevleugelde wijfjes hebben een heel ander karakter dan de ongeveugelde. Zij brengen de zg. geslachtsdieren voort. Deze bloedluizen leggen na paring eieren. In ons land komen de eieren echter niet uit of de uitgekomen larven gaan spoedig te gronde.

Resistente onderstammen kunnen in een strenge winter praktisch bloedluisvrij gehouden worden, zo lang ze niet opnieuw van buiten geïnfecteerd worden. Als het winter wordt, blijven de bloedluizen in kolonies tussen de spleten van de schors en snoeiwonden overwinteren. Een aantal trekt zich terug naar ondergrondse delen van de appelboom.

### Bestrijding:

Oorwormen zijn de belangrijkste opruimers. Hang oorwormzakken of potten met stro op (schuilplaats voor overdag). De sluipwesp *Aphelinus mali* sparen en bloemenstroken aanleggen. Zuinig zijn op lieveheersbeestjes, want de larve ervan kan er heel wat opeten. Snoeiwonden netjes glad maken en oude kankerwonden uitfrezen, zo mogelijk insmeren met wondbalsem. Wegborstelen van de wasdraden en luizen met een droge borstel en dit wekelijks herhalen, wil ook helpen. Knip waterlot en wortelopslag diep weg, want hierop overwintert de bloedluis.

*Marten Pelleboer*



## Van der Kooy Jubbega

Het adres in Nederland voor:  
Zelf wijn, bier en kaas maken



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

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

Alle grondstoffen voor de  
bierbrouwer:  
mouten, granen, hoppen, bier-  
kits, moutextracten, hogedruk-  
vaten, starterkits, maisketels  
etc.

Voor de kaasmakerij: kaaszuur-  
sel, stremsel, kaasvaatjes etc.

Tevens:  
Destilleerkolommen, platbo-  
demkolven, eccenses etc.

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

### Assortiment Laan- en Vruchtbomen

Tevens uw leverancier voor uw gehele  
erfbepanting

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)



## Alternatieve Boomkwekerij



*Boomkwekerij  
Hendrik ten Elsen*

Wij geven u persoonlijk een deskundig en uitgebreid advies  
over het ruime assortiment oude vruchtboomrassen. U bent  
van harte welkom maar belt u eerst even. Tevens voor advies  
en uitvoering aanleg en onderhoud van boomgaarden.

tel.: 0545-293065 e-mail: [boomkwekerijtenelsen@planet.nl](mailto:boomkwekerijtenelsen@planet.nl)  
Kempersdijk 50A, 7161 RG NEEDE

Verkoop van onze producten in Noord-Nederland wordt verzorgd  
door kwekerij "de Baggelhof". Voor info zie: [www.baggelhof.nl](http://www.baggelhof.nl)

**Bezoek ook onze website: [www.tenelsen.nl](http://www.tenelsen.nl)**

## J. Bruin klimmaterialen

HOUTEN DRIEPOOTLADDERS LEVER-  
BAAR in 10, 11 en 12 sports

Buurt 21A, Postbus 19, 1679 ZG Midwoud

telefoon: 0229 - 201 212

e-mail: [bruinklimmaterialen@quicknet.nl](mailto:bruinklimmaterialen@quicknet.nl)  
[www.bruinklimmaterialen.nl](http://www.bruinklimmaterialen.nl)





**t/m 1 nov.:** Kantexpositie 'Kapelle 4t kant'. Fruitteeltmuseum, Annie M.G. Schmidtsingel 1, Kapelle (ZL). Tentoonstelling van Lierse kant, naaldkant en kloskant, met als belangrijk thema fruit. Iedere zaterdagmiddag demonstraties. Ook zijn er een aantal openbare lessen gepland. Info: [www.zeelandzetskantinbeeld.nl](http://www.zeelandzetskantinbeeld.nl).

**20 sept.:** Fruitcorso Tiel 2014. Appels, peren, noten, zaden, paprika's en druiven, allemaal maken ze deel uit van de corsostoet die het derde weekend van september door de straten van Tiel trekt. Fruit zoals u het nog nooit heeft gezien, zaden waarvan u het bestaan niet kende, verwerkt in pralwagens, ontworpen en gebouwd door liefhebbers uit de Betuwe en het Land van Maas en Waal. Vanaf 13.00 uur. [www.fruitcorso.nl](http://www.fruitcorso.nl).

**19 - 21 sept.:** Culinaire Fraeylema. Locatie: Fraeylemaborg, Hoofdweg 30, 9621 AL Slochteren. De Vrienden van het oude fruit, groep Noord, hebben een informatiestand pomologie, determineren uw fruit en er is een kleine expositie van oude fruitrassen.

**27 sept.:** Bijenmarkt Eerbeek, Grand Café De Korenmolen, Kanaalweg 3, Eerbeek. De Vrienden van het oude fruit, groep Oost, zijn aanwezig om uw fruit te determineren.

**27 sept.:** Openluchtmuseum Themapark De Spitkeet, De Dunen 3, Harkema (Friesland). De Vrienden van het oude fruit, groep Noord, zijn aanwezig om uw fruit te determineren.

**28 sept.:** Appeldag Winterswijk. Locatie: Verenigingsgebouw Wilhelmina Kotten, Meester Meinenweg 1, Winterswijk. De Vrienden van het oude fruit, groep Oost, zijn aanwezig om uw fruit te determineren.

**4 en 5 okt.:** Souvenirs van Eeuwen 2014. Tweejaarlijkse tentoonstelling van oude fruitrassen en allerlei activiteiten rond het kweken, oogsten en verwerken van fruit. Met speciale aandacht voor het 25-jarig bestaan van de NPV en voor de jubileumappel, de Glorie van Holland. Wilt u uw fruit laten determineren, neem dan minimaal 5 vruchten van een boom mee. Plaats: Fruithof Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 1a, Frederiksoord. [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl).



**4 okt.:** Determineren in het Fruitteeltmuseum Annie MG Schmidtsingel 1, Kapelle. De Vrienden van het oude fruit, groep Oost, zijn aanwezig om uw fruit te determineren.

**5 okt.:** Determineren van fruit en fruittentoonstelling op de Streekmarkt in recreatiecentrum Finkeboskje, 8584 WV Hemelum. De Vrienden van het Oude Fruit, groep Noord.

**5 okt.:** Determineren van fruit in de Appelproeverij te Boxtel. Locatie: oude boomgaard bij het oude gemeentehuis van Boxtel. De Vrienden van het Oude Fruit, groep Oost.

**12 okt.:** Herfstevenement voor jong en oud in de Stadskweektuin Ter Kleef, Kleverlaan 9, Haarlem. Open vanaf 11.00 uur tot 16.00 uur. Toegang gratis. De kraam van de POMologische Vereniging Noord-Holland is aanwezig.

**11 - 13 okt.:** Europom 2014. Op Landscommanderij Alden Biesen, Kasteellaan 6, 3740 Bilzen, België. Met deelname van meer dan 10 landdelegaties, elk met hun typische fruitvariëteiten en -gebruiken. Voor informatie zie [www.boomgaardenstichting.be](http://www.boomgaardenstichting.be) en [www.europom.eu](http://www.europom.eu).

**19 okt.:** Golfstoernooi bij de golfclub De Compagnie, Veendam, met speciale aandacht voor noordelijke appelrassen, onder meer appeltaart van Groninger Kroon. Voor informatie: Ankie Kors, [info@golfclub-veendam.nl](mailto:info@golfclub-veendam.nl).

**1 nov.:** Museumboerderij Welgelegen, Wierde 40, Leens (naast borg Verhildersum). De Vrienden van het oude fruit, groep Noord, zijn aanwezig om uw fruit te determineren.

**8 nov.:** Workshop Ontwerp je eigen boomgaard. Fruithof Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 1a, Frederiksoord. Alle elementen die belangrijk zijn, worden besproken. Aan het eind maakt ieder een ontwerp aan de hand van individuele wensen en maten voor zijn eigen boomgaard. Inlichtingen over de cursus en opgeven voor deelname: e-mail: [cursusfruithof@gmail.com](mailto:cursusfruithof@gmail.com). Zie ook [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl).



# Stadsboomgaard Zutphen wordt gemeentelijk monument

**Op 25 februari jl. heeft het college van B en W van Zutphen besloten om de Stadsboomgaard Zutphen aan te willen wijzen als gemeentelijk natuurmonument.**

De mogelijkheid van gemeenten om groene landschapselementen aan te kunnen wijzen tot een gemeentelijk monument is een nieuw fenomeen. Voor zover we weten is dit de enige boomgaard in Nederland die deze monumentenstatus krijgt.

In een onlangs verschenen rapport van het Nationaal Restauratiefonds (o.l.v. prof. mr. Pieter van Vollenhoven) wordt duidelijk dat gemeenten een belangrijke rol kunnen spelen in natuurbeleid. "Aanwijzen van een gemeentelijk natuurmonument biedt de gemeente de mogelijkheid om op lokaal niveau belangrijke waarden te behouden, die wezenlijk zijn voor de beleving van natuur en landschap voor haar inwoners," aldus het rapport.

Het idee ontstond toen ik erachter kwam dat fruitbomen helemaal niet beschermd zijn. Er is geen kapvergunning nodig om een fruitboom te kappen. Ik kwam erachter dat de Stadsboomgaard Zutphen 'beschermd stadsgezicht' is, maar helaas biedt dit predicaat geen bescherming voor de 45 fruitbomen. Toen ik me er verder in verdiepte, besepte ik dat niet alleen de bomen beschermd moesten worden, maar dat ook de cultuurhistorische en landschappelijke waarde behouden moest blijven. Maar ook de waardevolle collectie oude fruitrassen is relatief zeldzaam. Sommige soorten als Engelse Winter Goldpearmain en Beurré Napoleon worden nog maar sporadisch aangetroffen in

Nederland. Een boomgaard met hoogstammige fruitbomen is relatief zeldzaam en kan gerekend worden tot cultureel erfgoed. Zo'n boomgaard is de moeite waard om te beschermen om deze in de toekomst te behouden. En minstens zo belangrijk is ook het verhaal van Martinus Gerhardus Arnoldus Lijsen die de boomgaard in 1922 aanplante, waarna zijn zoon de boomgaard na zijn dood overnam. Net als bij een beschermd stadsgezicht brengt de aanwijzing tot 'groen- en landschapsmonument' ook een belangrijk psychologisch effect met zich mee. Hierdoor ontstaat namelijk, zowel bij de burger als de ambtelijke organisatie, het bewustzijn dat behoedzaam met het gebied moet worden omgegaan.

## Achtergrondinformatie

De Stadsboomgaard Zutphen bevindt zich aan de rand van de Zutphense binnenstad aan het Bongerdspad. De boomgaard is in 2012 in ere hersteld door de herplant van 27 bomen en telt nu 45 fruitbomen van 35 verschillende oude fruitrassen. Het gehele initiatief tot herstel van de boomgaard en het geven van bekendheid eraan wordt gedaan door goedwillende inwoners van Zutphen. De boomgaard is een toeristische plek: van april tot eind oktober varen de fluisterboten erlangs. Het LAW-Graafschapspad loopt er doorheen (LAW staat voor Lange



Afstandswandeling) en de Berkelroute (fietsroute) van Zutphen naar Lochem. De Stadsboomgaard is 24 uur per dag, 7 dagen per week, open voor publiek.

Er is de afgelopen tijd hard gewerkt aan een folder met achtergrondinformatie over de historie en het belang van oude fruitrassen. Dankzij de gemeente Zutphen konden we deze in het toeristenseizoen presenteren aan inwoners en bezoekers van Zutphen.

## Meer informatie

[www.stadsboomgaardzutphen.webklik.nl](http://www.stadsboomgaardzutphen.webklik.nl). Vind ons ook leuk op Facebook en Twitter.

Voor wie geïnteresseerd is in het rapport 'Monumenten, inspiratiebron voor natuur?', ga naar: [www.restauratiefonds.nl](http://www.restauratiefonds.nl) > publicaties > rapporten.

*Alize Korf*

# “Cultuurhistorisch is deze perenboom van grote waarde”

De oude perenboom aan de Looër Enkweg in Leesten-Oost is de spraakmaker in dit verhaal. Een boomleven lang hoorde hij als vanzelfsprekend tot het agrarische landschap. Nu is hij herkend en erkend als een niet algemeen meer voorkomende boom van een oud ras, de Ijsbout. Mevrouw Wagenvoord wil voorkomen dat de boom moet wijken voor de toekomstige nieuwbouw. Vanwege de cultuurhistorische betekenis en omdat er in Leesten weinig over is van het oude landschap. De gemeente beloofde onlangs dat ze wil bekijken hoe de Ijsbout te behouden is.



De bijzondere perenboom aan de Looër Enkweg in bloei.

De perenboom bleef als enige over na het weghalen van de boerderij en begroeiing voor de nieuwbouwplannen in Leesten-Oost, zegt mevrouw Wagenvoord. “De boom is ooit geplant door boer Hagen, eigenaar van de in 2002 afgebroken boerderij ‘t Loo in Leesten. Het is een van de laatste levende elementen uit het agrarische tijdperk in de wijk.”

## Historie

Ze heeft inmiddels een uitgebreid dossier over de boom. Over de kenmerken van het ras, maar ook over de voorgeschiedenis. Cultuurhistorisch is de boom zeker waardevol, meent mevrouw Wagenvoord. Veel kwam ze aan de weet via welwillende boeren in de omgeving en van

deskundigen, zoals pomoloog Henne Rossel. Ook Gerard Hagen junior, nazaat van de familie Hagen, wist nog veel te vertellen. Bijvoorbeeld over het ‘Poot- en Plantrecht’, dat tot 1976 de grondbezitter het recht gaf bomen te planten, te bezitten en te rooien in de berm van de weg, grenzend aan het eigen perceel. Zo kwamen er ook meerdere perenbomen bij boerderij ‘t Loo. Alleen de Ijsbout doorstond de tand des tijds.

De leeftijd van de perenboom wordt geschat op tachtig jaar. Expert in oude fruitrassen Rossel kwam slechts drie keer eerder een Ijsbout

tegen in een flink deel van Oost-Nederland. Het ras, dat vroeger bekend stond om de goede en lekkere stoofperen, is later verdrongen door andere rassen.

Dat er nog maar weinig hoogstamfruitbomen te vinden zijn rond Zutphen, heeft te maken met veranderende omstandigheden in de loop der tijd. Veel boeren hadden vroeger een hoogstamboomgaard. Het fruit verkochten ze op de markt, aan groenteboeren en instellingen of aan particulieren. In de jaren zestig kwam de import van goedkoop buitenlands fruit op gang. De hoogstamfruitbomen werden vervangen door nieuwe fruitrassen en laagstambomen. De boeren ruimden, gestimuleerd door de rooi-hun hoogstamboomgaarden.

## Plezier voor de wijk

De boom is een plek in de wijk waar mevrouw Wagenvoord heel blij mee is. “Het is een aanwinst voor deze nieuwe wijk, waar nog weinig over is uit het agrarische tijdperk. Ook voor de kinderen is dat belangrijk. Er wordt veel plezier aan beleefd. Vorig jaar was een uitstekend fruitjaar, dus in oktober vielen er opmerkelijk veel peren in de berm bij de Ijsbout. Vier weken lang hebben allerlei mensen hier peren geraapt. Sommigen kenden de boom al jaren en kwamen welbewust langs,

anderen werden verrast en raapten blij een fietstas vol peertjes bij elkaar. Er zijn volle emmers peren naar de voedselbank gegaan. Een buurjongen verzamelde peertjes voor zijn opa en oma en een buurmeisje vertelde me kort geleden nog dat haar papa echt zelf de door haar geraapte peertjes had klaargemaakt.”

### Gemeentepannen en de boom

Tot het ondernemen van actie kwam ze nadat ze de gemeente had verzocht wat aan het achterstallige onderhoud van de boom te doen. De gemeente stuurde een hovenier, die

goed werk verrichtte, maar die haar er ook op wees dat de boom bij de gemeente helemaal niet bekend was. De boom bleek niet in kaart te zijn gebracht en vlak erachter was een voetpad gepland voor de ontsluiting van de toekomstige nieuwbouw in Leesten-Oost. Dat vormde een bedreiging voor het voortbestaan van de Ijsbout. De verantwoordelijke ambtenaren werden benaderd en wethouder La Rose kreeg een uitgebreid informatiedossier, mét een klemmend beroep om positief naar een mogelijke oplossing te kijken. Het resultaat was een toezegging van

de gemeente dat er alles aan gedaan zou worden om de boom te behouden. De perenboom zal op de Erfgoedagenda worden geplaatst of een beschermde status krijgen in het bestemmingsplan.

Pomoloog Rossel heeft inmiddels enten genomen van de perenboom, zodat er in het najaar zuivere nakomelingen op de markt komen. De toekomst ziet er voor de Ijsbout rooskleurig uit.

Bron: Contact, regiokrant Achterhoek, 23-3-2014, Dini Wildschut

# Golfclub de Compagnie gaat voor gezond

Wij, Ankie Kors en Roelf Koning, beide lid van de golfclub in Veendam en ook lid van de NPV, hadden een plan bedacht om appelbomen te planten op de golfbaan. Na overleg met de baancommissaris en de greenkeepers, werd besloten sponsoren te zoeken binnen de golfclub voor de fruitbomen. Dit lukte vrij vlot. In eerste instantie gingen we uit van tien bomen van oude noordelijke appellassen. Uiteraard werd de Veendammer Glorie gekozen en daarnaast nog Groninger Pippeling, Boerma Appel, Groninger Kroon, Woudbloem ReINETTE, Drentse Bellefleur, Noorderkroon, Sterappel, Winschoter Glorie en Zoete Kroon. Lubbert Dijk van de Baggelhof heeft de bomen geleverd.

Een mooie bijkomstigheid is dat de golfclub vorig jaar 25 jaar bestond en dat er nu een jubileumboom (rode beuk) geplant zou worden. Er moest een plantgat gegraven worden, dus zijn ze direct maar doorgegaan met het graven van nog tien gaten.

Vrijdag 21 maart (regen, harde wind en verrekte koud), hebben we in

gezelschap van sponsor-eigenaren de tien bomen geplant en voorzien van labels. Na afloop van het planten hebben we gezamenlijk koffie gedronken en appelcarrés gegeten.

Donderdag 1 mei droegen alle tien bomen blad en bloeiden er vijf en we hopen dat alle bomen het goed doen deze zomer.

Alle sponsoren krijgen een certificaat met foto van de appel en een beschrijving van groei, bloei en gebruik. Het initiatief heeft al gevolgen, want er staan alweer zeven

belangstellenden op de wachtlijst. Drie weten welke boom ze willen hebben : Dokkummer Nije (voor iemand die in Dokkum is geboren), Bramley's Seedling (voor een Engelse), Wieneker (voor Wieneke). De ReINETTE van Ekenstein, de Zoete Veentjes en de Notarisappel zijn er ook nog. We zijn op zoek naar een Westerwoldse appel, maar volgens Roelf is die er niet. We hopen dit tweede cluster in de herfst te planten.

Roelf Koning en Ankie Kors



# Ontwikkelen en vermarkten van hoogstamfruitproducten

De NABU (Naturschutzbund) in Duitsland stimuleert al vele jaren de ontwikkeling en vermarkting van producten op basis van Streuobst (hoogstamfruit). De reden hiervoor is dat een eerlijke prijs voor het geproduceerde fruit als grondstof voor sap en andere producten een economische basis kan zijn om het onderhoud van hoogstamboomgaarden te blijven uitvoeren. Deze stimulering heeft geleid tot allerlei initiatieven om producten te ontwikkelen en te vermarkten. Dat roept de vraag op of er ook in Nederland meer met het hoogstamfruit kan worden gedaan.

Eind maart 2014 organiseerde de NABU in Kassel (Duitsland) een meerdaagse bijeenkomst voor belangstellenden om kennis uit te wisselen op het gebied van het ontwikkelen en vermarkten van allerlei (vloeibare) producten op basis van hoogstamfruit. Er was een uitwisseling met presentaties uit Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk. En ik mocht de situatie in Nederland toelichten.

Al tijdens de introductie van het programma blijkt dat de situatie van de hoogstamboomgaarden in de Midden-Europese landen nog steeds zorgwekkend is. Maar waar in Duitsland, en met name in Baden Württemberg, de achteruitgang in oppervlakte boomgaarden en



vooral het onderhoud ervan, voort gaat, zie je in Oostenrijk en Zwitserland dat er sprake is van een stabilisatie. We hebben het dan over Streuobst als een extensieve vorm van fruitteelt, geen gebruik van kunstmest en chemische bestrijding van plagen, met voor het landschapsbeeld kenmerkende hoge fruitbomen en met een grote variatie aan voorkomende traditionele fruitrassen.

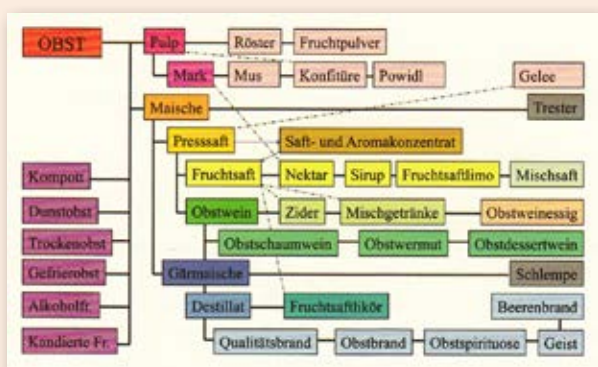
Oostenrijk telt nog circa 54.000 ha hoogstamfruitbomen, Zwitserland circa 43.000 ha en Duitsland circa 300.000 ha. In Nederland wordt al heel lang geen statistiek meer bijgehouden of een schatting gedaan. Als we uitgaan van minstens hetzelfde percentage achteruitgang als in België (80-95%) dan zouden we nu van de oorspronkelijke 54.000 hectare in 1953 nog tussen de 3.000 tot 10.000 ha over hebben. Maar waar in de genoemde landen de belangrijke zorg ligt bij het behoud van de boomgaarden met oudere bomen en stimuleren van nieuwe aanplant, is de Nederlandse situatie dat we ons zorgen moeten maken over het juiste beheer van de vele duizenden jonge fruitbomen die de laatste 20 jaren, veelal via subsidieregelingen, zijn aangeplant. In alle drie Streuobst-landen zie je een grote inspanning om het fruit tot waarde te brengen. Daarbij wordt vooral gezocht naar de verwerking van het fruit. Ontwikkelen van afzet in de

vorm van vers fruit komt nauwelijks voor. De grote variatie aan regionale rassen past niet bij de huidige vormen van versfruitverkoop via winkelketens die met grote volumes werken en sterk gestandaardiseerde kwaliteitsnormen hanteren voor vorm, grootte en kleur.

## Traditie fruitverwerking

De drie landen hebben een lange traditie in het verwerken van fruit tot langer houdbare producten, vaak vanuit een ambachtelijke wijze van verwerken op de boerderijen en in de dorpen. Een traditie die de Nederlandse hoogstamteelt niet kent. De belangrijkste afzet van het Nederlandse hoogstamfruit in de eerste helft van de vorige eeuw was de handel in tafel- en bewaarfruit. Onze belangrijkste verwerking was appelmoes met daarbij in Zuid-Limburg ook de stroop.

In figuur 1 staat een overzicht van wat voor verscheidenheid aan



producten er onderscheiden worden in Oostenrijk. Fruit is eigenlijk ‘verpakt’ water met daarin opgelost allerlei stoffen die het o.a. aantrekkelijk maken dat het fruit gegeten wordt. Oorspronkelijk was fruit bedoeld om de zaden/pitten te verspreiden zodat de boom zich kan voortplanten. In onze wereld van geënte bomen is dat principe van de biologie van de fruitboom in zoverre nog relevant dat veel rassen vroeger niet zijn ontstaan door gerichte kruising, maar vanuit zaailingen die vermeerderd werden omdat ze een smakelijke en aantrekkelijke vrucht leverden.

Er zijn vele bewerkingen mogelijk zoals verkleinen, verhitten, inkoken, drogen, invriezen, versuikeren, op alcohol zetten. Al de bewerkingen zijn gericht op het langer houdbaar maken van de fruitbestanddelen. Een traditionele bewerking is het verkleinen van het fruit tot pulp (Maische) en vervolgens persen tot sap. Echter, vers sap is geen houdbaar product. Pasteurisatie van fruitsap om het langer houdbaar te maken, is pas goed mogelijk vanaf de jaren dertig van de twintigste eeuw.

Vandaar dat in vele landen met gunstige mogelijkheden voor fruitteelt al lang geleden een traditie ontstond waarbij men het sap liet vergisten. Het drinken van vergist appelsap is al bekend vanuit de vroege middeleeuwen. De alcohol in het vergiste sap zorgt ervoor dat micro-organismen geen kans krijgen te groeien. Zo kent de cider-, most- en appelwijnbereiding een veel langere traditie dan het drinken van vers gepasteuriseerd sap. Dit vergistingsproces, als bewerking van fruit op wat grotere schaal, is praktisch onbekend in Nederland.

In de jaren dertig van de vorige eeuw heeft professor Sprenger in Wageningen de productie van fruit- en groentesap en vruchtwijnen gestimuleerd via onderzoek en voorlichting. Het fruit dat werd verwerkt in Nederland was echter de slecht verkoopbare kwaliteit waardoor pasteurisatie extra nodig was. En omdat de sapindustrie al snel na de Tweede Wereldoorlog overging



op het verwerken van geïmporteerde concentraten van elders uit Europa en daarna ook uit China (door het hier weer aan te lengen met water en te voorzien van aromastoffen die bij het concentreren zijn weggevangen) verdween de persapparatuur en de regionale verwerkingscapaciteit en logistiek al snel. En zo heeft de bereiding van vers sap en sapvergisting geen positie gekregen in Nederland. De laatste jaren ontstaat er weer een kleinschalige sabbereiding met enkele mobiele persen (o.a. Welsumse sapsmobiel en Mobipers) en wat stationaire persstations. Heel weinig in vergelijking met Duitsland waar 57 mobiele persen en III stationaire perslocaties zijn.

In Europese landen waar al eeuwen een fruitteelt bestaat, is er in bepaalde streken juist sprake van een sterk ontwikkelde ambachtelijke en industriële verwerking van fruit. Zo zijn er bijvoorbeeld de ciderstreken in Spanje, Frankrijk en Engeland en in Midden-Europa waar gesproken wordt over Apfelwein of (Gär)most. In de ciderstreken zijn zelfs specifieke ciderrassen ontwikkeld. Men gebruikt voor de ciderbereiding vaak een mix van zoete, zure en bittere appellrassen. In midden-Europa is dat niet het geval en gebruikt men een mix van de rassen die men ook als tafel- en bewaarfruit gebruikt, hoewel men ook wel zogenaamde ‘Mostsorten’ onderkent.

### Ontwikkelingen

Opvallende zaken die tijdens de bijeenkomst in Kassel werden gepresenteerd, zijn de productdifferentiatie, merkontwikkeling en marktpositionering. De productdifferentiatie

is voor een deel een voortschrijdende variatie in dranken waarin een hoeveelheid sap of Apfelwein is verwerkt. Een bekend voorbeeld is Apfelschörle, een mix van mineraalwater met appelsap. Maar ook Apfelwein met een laag of geen alcoholpercentage en gemengde sappen van verschillende vruchten komen steeds meer op de markt. Interessant is ook zowel bij de sap-, Apfelwein- als destillaatbereiding de verwerking van fruit van één enkel ras (sortenrein). Men richt zich daarbij op de specifieke smaak- en geurstoffen en de kleur van het sap van een ras. Het is een indrukwekkend gezicht om een tafel te zien met daarop meer dan 50 verschillende soorten ‘sortenreine’ appelsap die sterk variëren in kleur en smaak en mate van troebelheid. Dus sap van een enkel ras.

De merkontwikkeling is gericht op onderscheid in de markt. Hoewel er sprake is van een lokale en regionale afzetmarkt, groeit de behoefte naar onderscheid van andere dranken en naar het herkenbaar samenbrengen van de verscheidenheid aan producten onder een herkenbaar merk. Een belangrijke ontwikkeling in de marktpositie is de samenwerking die ontstaat met lokale en grotere winkelketens. In alle landen worden producten van hoogstamfruit nadrukkelijk gepositioneerd door op het etiket de natuurwaarde van de boomgaarden te vermelden en de bereiding vanuit de vrucht en niet vanuit geïmporteerd concentraat en het niet gebruiken van kunstmest en chemische bestrijding. Mostdrinkers worden daarmee gerekend tot natuurbeschermers.

Een punt van zorg is dat de sapconsumptie licht daalt en in Duitsland Apfelwein gezien wordt als een drank voor ouderen. De uitdaging is om Apfelwein, al of niet als mix, meer aantrekkelijk te maken als drankje voor jongeren.

### Eerlijke prijs, bescherming en afzetbevordering

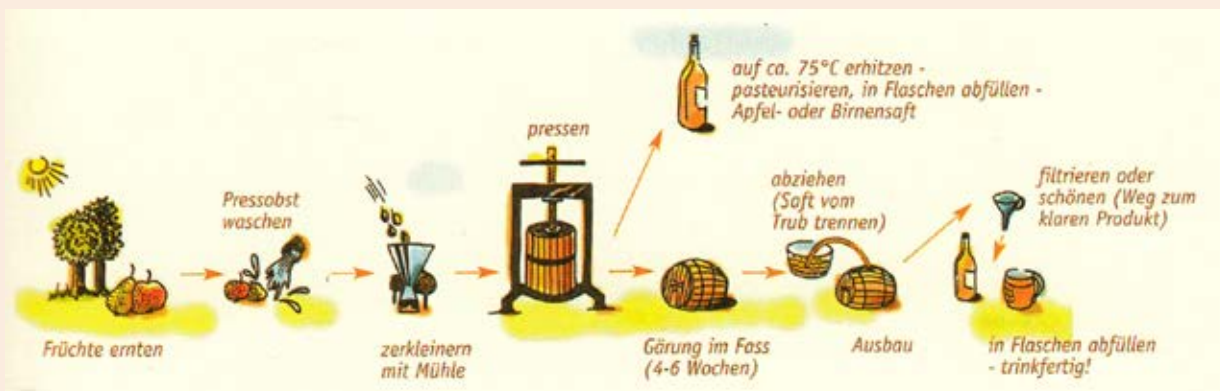
De bijeenkomst in Kassel werd afgesloten met een verklaring waarin gepleit werd voor een grondstofprijs van appels en peren voor de boomgaardeigenaar van 25 tot 30 euro per 100 kg. Daarnaast werden aanbevelingen gedaan richting overheden om hoogstamboomgaarden te erkennen als onderdeel van de vergroening binnen het Europese landbouwbeleid, het bieden van bescherming van het bestaan van de boomgaarden via het natuurbeleid en het ruimtelijke beleid. De overheid zou ook de voorlichting over

een begin gemaakt, vaak met deels gebruik van fruit van specifieke ciderrassen uit Frankrijk of Engeland. Maar onze insteek is om de ciderbereiding vooral te zien als een volgende mogelijkheid van het tot waarde brengen van het eigen hoogstamfruit dat beschikbaar is in de IJsselstreek. Dit zijn de oude appelrassen die vroeger werden geteeld. Praktisch betekent dit dat je je qua productiewijze en voor een smaaknorm meer zou moeten richten op de ervaringen met Apfelwein en most in midden-Europa dan op ciders uit Frankrijk, Engeland of Spanje. Ook in midden-Europa worden immers geen specifieke moststrassen gebruikt voor het merendeel van de productie.

Samen met de wetenschapswinkel van Wageningen Universiteit en Researchcentrum hebben we een project opgezet om te kijken of je

Nederland in boomgaarden voorkomen en die geschikt zijn voor sapbereiding en ook potentie hebben voor ciderbereiding. In juni 2014 is er een ciderfestival gehouden in Deventer waar de eerste ciders uit de streek konden worden geproefd. Ter afsluiting van het project wordt nu nog een zogenaamde beslisboom ontwikkeld waarbij de keuzes, waar een startende cidemaker voor staat bij elk van de stappen in het bereidingsproces, worden voorzien van mogelijkheden met achtergrondinformatie. Ter illustratie zijn hier de verschillende stappen in het bereidingsproces weergegeven.

Met de eerste productie op de fles van het fruit uit de eigen IJsselstreek heeft het project zijn doel bereikt. De stichting draagt het idee aan en de mensen in de steek pakken dit op en werken dit verder



het beheer van hoogstamboomgaarden en de fruitverwerking moeten ondersteunen. Een laatste aanbeveling was het bevorderen van de afzet van hoogstamfruit naar kinderopvang, scholen en bedrijfskantines en ontwikkelen van educatie voor kinderen over de herkomst van fruit en gezond eten.

### Ciderbereiding in Nederland

De stichting IJsselboomgaarden stimuleert het behoud van hoogstamboomgaarden in de IJsselstreek tussen Zwolle en Zutphen. Na de succesvolle introductie van de Welsumse sapmobielen enkele jaren geleden was de volgende stap in de ondersteuning van boomgaardeigenaren het introduceren van ciderbereiding. Op een enkele plek in Nederland is de laatste jaren daarmee

van de traditionele oude appelrassen ook goede cider kunt maken. In het project zijn verschillende activiteiten uitgevoerd. Studenten hebben een marktverkenning gedaan naar doelgroep, afzetkanaal, prijs en producteisen. Er zijn experimenten geweest met verschillende bereidingsvarianten en rassenmengsels, gevolgd door een proefpanel. Er is een bijeenkomst georganiseerd in Wageningen waarbij cidermakers, cidereporteurs en andere belangstellenden ervaringen en ideeën hebben uitgewisseld en vragen zijn geïnventariseerd rond de bereiding en afzet. De bijeenkomst kreeg een vervolg tijdens een discussie op het tweede ciderfestival in Amsterdam oktober 2013. Er is een groslijst samengesteld van appelrassen die in

uit. Uiteraard is er nog veel ontwikkelwerk te doen, zowel wat betreft het productieproces, de mengselkeuze, de vergisting en smaakontwikkeling en natuurlijk de afzet in het gebied. Maar de potentie is er en ieder kan op eigen schaal experimenteren met het vergisten van sap van eigen fruit.

Rob le Rutte,  
stichting IJsselboomgaarden

Tijdens de Souvenirs van Eeuwen op 4 en 5 oktober zal Rob le Rutte een lezing geven over het maken van cider van Nederlandse oude appelrassen. Zie ook de Agenda, de achterkant van deze Pomospost en onze website [www.souvenirsvaneeuwen.nl](http://www.souvenirsvaneeuwen.nl).

# ‘Rust Roest’, maar niet op Het Reigersbosch



Noord-Hollandse Stolpboerderij van Jaap en Ria Oostwouder.

De Noord-Hollandse stolpboerderij van de familie Oostwouder kent een rijke historie. Op kavel BK36 aan de Jisperweg is reeds in 1621, negen jaar na de drooglegging van de polder, de eerste bebouwing gereed gekomen. Het was in die tijd een goede gewoonte om op een terp te bouwen. De grond werd gewonnen door het graven van sloten en de aanleg van singels. Hiermee zijn ook wegen ver boven de landerijen aangelegd.

Op de kaart van 1644 van Berkenrode stond op deze plek de buitenplaats Het Reigersbosch, inclusief boomgaard en singel afgebeeld. Naar aanleiding van dit gegeven besloot men tot herstel van dit cultuurhistorisch landschap.

## Is deze boerderij met landerijen al sinds de eerste bebouwing in het bezit van de familie Oostwouder?

Nee, de vader van de huidige eigenaar heeft de boerderij voor het eerst in 1940 gehuurd en in 1952 heeft hij het geheel gekocht. Het bedrijf had toen een grootte van 15 ha en was een melkveebedrijf, met als neventak een varkens- annex

berenhouderij en schapenhouderij. In 1968 kwam de huidige eigenaar als 22-jarige op het bedrijf. Hij heeft dit bedrijf samen met zijn vrouw Ria tot 1997 kunnen voortzetten. Daarna heeft Jaap zijn landerijen en melkquotum verkocht en ging hij voor drie dagen in de week bij een bouwbedrijf werken. En met plezier, zo vertelde hij mij. Dit heeft Jaap 9

jaar gedaan en toen vond hij het tijd om het wat rustiger aan te gaan doen.

Vanaf 2008 heeft Jaap contact gezocht met Landschapsbeheer Noord-Holland. Bij Landschapsbeheer reageerde men positief en er werd een rapport opgesteld voor een subsidieaanvraag bij de provincie Noord-Holland voor het herstel van een historisch landschapselement. In november 2008 is de subsidie toegekend. Eind december was ook de vergunning voor het dempen van een slootje en het graven van een singel (380 meter) afgegeven door het Hoogheemraadschap, want een boomgaard van toen was niet compleet zonder singel eromheen. Januari 2009 werd met het graven, vlakken en afvoeren van de grond begonnen en nog geen 14 dagen later was dat voltooid. In februari zijn op de singel de eerste 44 laanbomen geplant, essen. Dankzij veel water geven hebben die een goede start gemaakt.



Jaap bij zijn grote passie, zijn Texelaars.



Jaap en Ria bij hun appelboom.

### De boomgaard

Voor het uitzoeken van de historische hoogstamfruitbomen hebben ze natuurlijk ook een deskundige in de arm genomen en wie kan dat anders zijn dan Henk Houtman, die alles van appels en peertjes weet. Samen hebben ze een lijst opgesteld, variërend van Mooi Neeltje tot Zoete Gele Zilverling en natuurlijk Framboosappel, Hedelfinger kersen en Reine Claude Verte-pruimen. Er staat geen enkele zelfde boom in de boomgaard. Het is maar een kleine opsomming, maar een pomoloog weet dat dit toch wel exclusieve rassen zijn.

De boomgaard van de familie Oostwouder heeft dus wel iets met de collectieboomgaard van de POM Noord-Holland aan de Volgerweg. Het enige verschil zit 'm erin dat er in de boomgaard van Het Reigersbosch uitsluitend hoogstammen staan en die staan een 12 x 12 meter van elkaar, 48 in totaal. De oppervlakte van de boomgaard is 110 m x 80 m. Met de singel en de essen-



Schitterend aangelegde boomgaard.

bomen beslaat het geheel 1,25 ha. De gracht die moest worden gegraven is 380 m lang.

Niet onvermeld mag blijven dat Jaap en Ria Oostwouder voor hun inzet in 2009 de Cultuurprijs Historisch Genootschap Beemster hebben ontvangen. Een prachtig wandbord herinnert hen daaraan. Ze vinden het erg leuk dat ze deze waardeeringsprijs hebben gekregen, een soort complimentsprijs. Jaap en Ria wilden graag dat er meer mensen van de boomgaard zouden kunnen genieten. In eerste instantie dachten zij erover om gastadres te worden voor de Stichting Vrienden op de Fiets, maar zij vonden dat ze dan toch te veel aan privacy moesten inleveren. In de krant lazen ze toen dat Water, Land en Dijken rustpunten zocht en dat hebben ze opgezet

en zo prijkt er in de zomermaanden een bord bij de ingang van de boerderij: 'Rustpunt'.

Het is heel bijzonder dat er weer zo'n oude boerenboomgaard met een singel eromheen in de Beemster in volle glorie is hersteld. De Beemster telde er nog maar één aan de Westdijk.

Het is een uitnodiging voor mensen om de fiets te pakken en de Leeghwaterroute te fietsen die 47 km lang is en aan die route ligt. Het rustpunt aan de Jisperweg 137, waar men even kan 'uitblazen', een kopje koffie of thee drinken en vooral genieten van het weidse landschap De Beemster.

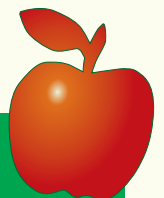
*Marten Pelleboer*

Heeft u een leuk artikel voor de Pomospost?

Of een tip voor de agenda?

Stuur uw tekst, samen met beeldmateriaal, naar [janveel@hotmail.com](mailto:janveel@hotmail.com)

\* Foto's 1024 pixels of hoger. Grote bestanden (boven 5 Mb) graag via [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com) sturen.



## Leifruit in de siertuin

Wie fruit wil eten uit eigen tuin, kan ook in de siertuin daar wel plekken voor vinden. Zeker als de tuin niet al te groot is maar wel voldoende zonnige plekken kent. Als de keuze op leifruit valt, krijg je een ruime oogst op een relatief klein oppervlak. En, leifruit heeft ook een heel decoratieve functie.



Framboos in haagvorm.

In de natuur komen leibomen niet voor. Het is een vorm die door de mens wordt aangebracht. Leibomen worden als jonge 'normale' boom zodanig geleid dat een leivorm ontstaat. De takken van het boompje worden langs een houten frame, langs een hekwerk van draden of tegen een metalen rooster geleid. Deze bepalen uiteindelijk de hoogte en breedte van de boom. Op den duur is het een vrij platte boom, in de vorm van een scherm, die goed langs een muur of erfafscheiding aangeplant kan worden.

Door de manier waarop fruitbomen tot leifruit gekweekt worden, ontstaat een ideale vorm voor de beste

groeiomstandigheden. Omdat de takken vrij ruim uit elkaar geleid worden, kunnen zonlicht én warmte goed bij het fruit komen.

### Leifruit langs een muur of als fruithaag

Leiperen komen als afzonderlijke bomen voor, bijvoorbeeld voor een

vruchten en de soms spectaculaire bladverkleuring in de herfst en ten slotte het bijzondere silhouet van de takken in de winter.

### Standplaats

De beste standplaats voor leifruit is een zonnige. Een muur op het zuiden, zuidoosten of zuidwesten is een



Leiboom als tuinafscheiding.

boerderij, maar leifruit wordt het meest toegepast voor een blinde muur of in haagvorm. Een saai muur wordt een aantrekkelijke blikvanger van de tuin door er leibomen voor te plaatsen. Bovendien geeft de muur warmte af aan de fruitbomen, waardoor deze beter zullen groeien en bloeien.

Behalve langs een muur of schutting, is leifruit ook goed toe te passen als vrijstaande fruithaag, bijvoorbeeld als erfafscheiding. Het bijzondere aan een fruithaag is dat deze elk seizoen weer een ander beeld geeft. Bloesem in het voorjaar, het mooie blad en de steeds groter wordende vruchten in de zomer, de rijpe

prima plek. Houd er bij de aanplant rekening mee dat de plant minstens 30 cm van de muur af in de grond gezet moet worden. Zorg dat er 10 cm ruimte blijft tussen de gesteltakken en de muur. Deze ruimte is nodig voor de noodzakelijke luchtcirculatie door de bladeren en langs de takken. Dit is belangrijk voor een gezonde leiboom.

### Onderstam

Normale fruitbomen worden groot. Ze groeien te sterk voor het vormen van een leiboom. De meeste appels en sommige perenrassen die geënt zijn op een sterke onderstam, zijn als leiboom minder geschikt. Als de boom te sterk groeit, moet je veel terug snoeien en dit regelmatig terug snoeien naar de gewenste leivorm



Een doorkijkje naar de burens.

resulteert in de vorming van steeds nieuwe scheuten zonder vruchtknoppen. Leifruit moet daarom vaak op een zwakke onderstam worden opgekweekt. Dat geeft minder scheutvorming en voldoende vruchtknoppen.

### Welke bomen zijn geschikt voor leifruit?

Voor leifruit kunnen vrijwel alle pit- en steenvruchtsoorten gebruikt worden. De meest gangbare soorten zijn appels, peren, perziken en pruimen. Maar nectarines, abrikozen en amandelen zijn ook bijzondere fruitbomen die als leiboom gekweekt kunnen worden. Kersen zijn af te raden, omdat er meestal te veel vogels in onze siertuinen komen, die ze opeten voordat ze goed en wel rijp zijn. Ook is het iets minder zinvol om moesappels, stoofperen en keukenpruimen als leivormen op te kweken. Kies voor de fijnere fruitsoorten die in een boomgaard normaal niet goed

Leifruit (pruimen) in particuliere tuin.



Ananas Reinette in bloei, hier op onderstam M106, geplant 2007.

rijpen, zoals bijzondere handperen. Deze profiteren het meest van de warme standplaats van een leiboom.

### Ook kleinfruit

Niet alleen bomen laten zich tot leifruit vormen. Ook bessen zijn zeer geschikt om er fruithaagjes mee te maken. De beroepskweker maakt hagen van rode bessen en frambozen door ze langs hagen te leiden. Ook de particulier kan dat met een paar besenstruiken doen. Interessant is om zeldzame bessen die niet in de handel zijn, zoals de Japanse Wijnbes, in haagvorm langs draden te leiden. Ook aardbeien, zoals de bosaardbei als de gewone aardbei, kunnen prima op zonnige plekken tussen de sierplanten worden uitgeplant. Een andere mogelijkheid is, rode bes of kruisbes op stam in een border te plaatsen.

### Eten van de pergola

De meeste pergola's zijn begroeid met rozen, clematis of een blauwe regen. Maar er is ook fruit dat goed langs een pergola geleid kan worden. Denk maar eens aan een druif. Als deze vakkundig geleid wordt, dan kun je binnen de kortste keren onder de prachtigste druiventrossen in uw eigen terras zitten. Ook een kiwi doet het in ons klimaat opvallend goed en kan in een warme zomer ontelbaar veel vruchten produceren. Zowel de druif als de kiwi zijn niet zelfklimmend en moeten met hulp naar boven worden geleid. Gebruik hiervoor onopvallend en natuurlijk touw en bind de ranken niet te strak vast. De takken worden nog dikker en het touw mag de takken niet dicht gaan snoeren.

Jan Veel

# Het snoeien van pruimenbomen



## Wanneer snoei je pruimenbomen?

Pruimenbomen worden doorgaans niet in de winter gesnoeid, als er geen activiteit in de boom plaatsvindt. Wij snoeien niet in de winter om aantasting door de loodglansschimmel (*Stereum purpureum*) en *Pseudomonas syringae* en *Pseudomonas mors prunorum* te voorkomen. Als je net na de oogst of in

april snoeit, is de kans op infectie door de schimmel en de bacterie bij pruimenbomen het kleinst.

## Hoe snoeien we pruimenbomen?

Zo weinig mogelijk en wel om de bovengenoemde reden. Maar we moeten wel zorgen dat de boom niet 'dichtgroeit', want daardoor zal het hout binnen in de boom langer nat blijven en daardoor een voedingsbodem vormen voor schimmelinfecties van o.a. *Monilia fructigena*.

Ook knippen we bij voorbaat de verlengissen niet in, maar snoeien die op een zijtakje terug. We zeggen dan dat 'de groei weg kan' en het voorkomt ook verkaling op het ondergelegen gedeelte van de tak. Bovendien is de kans groot dat aan de korte verlengenis, maar ook eronder, gemengde knoppen (knoppen met bladeren en bloemen) gevormd worden. Als je de verlengenis afknijpt, kunnen er dus geen vruchten gevormd worden aan die tak.

Bij een ras als Reine Victoria, die nogal de neiging heeft 'slap' hout te vormen, zeker in een draagjaar, is het beslist noodzakelijk om het afgedragen hout zoveel mogelijk weg te nemen of terug te snoeien.

*Jan Veel*



# Bijzondere waterschade

**Als het veel geregend heeft en de grond drassig is en de bomen vol in het blad zitten, kan het gebeuren dat een boom zomaar omvalt. De wortels hebben dan geen grip meer op de grond.**

Vaak denken mensen dat ze de boom zo snel mogelijk weer overeind moeten zetten, maar dit kunnen ze beter niet doen. Je kunt de schade groter maken door nu aan de boom te gaan trekken. Het is beter om de boom gewoon te laten

liggen tot in december, tot het blad eraf is. Dan kun je hem voorzichtig overeind halen. Voeg wat potgrond toe rond de wortels om nieuwe wortelgroei te stimuleren. Snoei de boom fors terug en zet er een nieuwe paal bij. Meestal zal de boom het jaar erop aanslaan (als er niet te veel wortels afgebroken zijn).

*Marten Pelleboer*



# Genetische verarming bij de moderne appelrassen

Deel 2 Verergerende vitaliteitsproblemen en de oplossing



Daniel Willaëys

In het zomernummer schreef Daniel Willaëys al over dit onderwerp. Hij las een artikel van Hans-Joachim Bannier, een Duitse pomoloog in Bielefeld, dat voor hem een openbaring was. Het blijkt dat bijna alle huidige rassen gebaseerd zijn op het erfelijk materiaal van slechts zes, misschien zelfs vijf, stamouders. De kwekers van de moderne rassen waren zich misschien niet hiervan bewust. Dit kon gebeuren doordat in de rassenliteratuur steeds alleen de ouderrassen genoemd worden en niet de complete stamboom. Daniel noemt dit een 'genetische flessenhals' en beschrijft welke gevolgen dit heeft. Dit is het vervolg van het artikel van Daniel Willaëys.

## Het probleem in de wortel erkennen

Het grondprobleem bij de huidige appelkweek bestaat al in het uitgangspunt: de zes (of vijf) stamouders zelf, die in de jaren 1930 tot 1960 werden geprotegeerd en in het middelpunt van de fruitwereld werden gesteld, waarbij de scheikunde-industrie kon zorgen voor de oplossing van alle plantbeschermingsproblemen.

De voordelen van deze vijf stamouders voor de huidige fruitteelt waren:

- gemakkelijk en groot markt-aanbod;
- de nationale en internationale handelsbehoeften;
- vastheid voor het transport en uitstalleven van de vrucht

(uitstalleven = de tijd dat een vrucht in de winkel mooi en lekker blijft);

- gelijke vorm en grootte van de vruchten en een aantrekkelijke kleur;
- zoet-aromatische smaak;
- de voordelen bij de teelt:
- enkel middelsterke of zwakke groei en vroege vruchtdracht;
- hogere en regelmatige dracht;
- lange vruchtsteel (minder kans op beschadiging bij de pluk).

Echter, met de vijf stamouders Golden Delicious, Jonathan, Cox Orange, McIntosh en Red Delicious hebben de verergerende vitaliteitsproblemen hun intrede gedaan in de moderne, professionele appelteelt. Want de stamouders zijn zwak op de volgende punten:

- Golden Delicious: De wereldkampioen schurft en daarbij extreem gevoelig voor

Alternaria-bladvlekkenziekte. Sterk gevoelig voor virussen.

- Jonathan: De wereldkampioen voor meeldauw, daarbij gevoelig voor Jonathan-spot, bacterievuur en schurft. Het gebladerte toont onspecifieke bladnecrose en ziet er (onbehandeld) extreem ziek uit.
- Cox Orange: Sterk gevoelig voor takschurft (komt voor bij 5% van de appelrassen). Aantasting door kanker, blad- en bloedluizen. Ook gevoelig voor meeldauw en Alternariabladvlekkenziekte.
- McIntosh: Duidelijk gevoelig voor schurft en meeldauw.
- Red Delicious: Matige aantasting door schurft.

De hier genoemde aantastingen laten ook de talrijke nakomelingen van de 'stamouders' niet onberoerd. Vooral de gevoeligheid voor schurft,



Bladvlekkenziekte.



De schurftresistente Rewena, het resultaat van kruisingswerk met *Malus floribunda*, de sierappel.

meeldauw en *Alternaria*-bladplekkenziekte is bij de moderne rassen sterk toegenomen. Deze gebreken worden goed zichtbaar als men de moderne rassen in niet behandelde 'Streuobst'-aanplantingen vergelijkt met vitale oude rassen.

De geweldige schurftproblemen van de moderne appelfrassen zijn terug te voeren op de veelvuldige inkruisingen van Golden Delicious, Cox Orange en McIntosh. Daartegenover staan de 'Streuobst'-aanplantingen met talrijke oude rassen, die tientallen jaren vrij bleven van schurft, en dit in streken met een ongunstig klimaat waarin moderne tafelfrassen niet tieren en afgeraden worden. De appels die wel in aanmerking komen zijn: Brettacher, Edelborsdorfer, Eifeler Rambur, Finkenwerder Prinzenappel, Jakob Fischer, Lohrer Rambur, Luxemburger Triumph, Martens Sämling, Prinz Albrecht von Preussen, Rheinischer Rambur, Sterappel, Seestermüher Zitronenappel, Zabergau Reinette.

Evenzo zijn de problemen met meeldauw bij de moderne appelfrassen te wijten aan de inkruisingen met Jonathan, McIntosh en Cox Orange. Ook bij de oude rassen komt meeldauw voor, maar nooit in zo ernstige mate en maar bij een klein percentage van de rassen.

De laatste jaren zijn in de 'Streuobst' (en deels ook in de professionele bioteelt) problemen ontstaan met nieuwsoortige blad- en vruchtschade die te wijten is aan 'Alternaria'. Deze schimmels werden opvallend en buiten proportie virulent bij de moderne rassen. Bijvoorbeeld bij Pinova, Rubinola, Topaz en Rewena. Daarnaast ook bij Arlet, Prima en Summerred. Ik had deze laatste boom en deze werd totaal ziek. Ik denk dat de oude verwaarloosde frambozen die eromheen stonden (veel te vochtig) hier veel toe bijdroegen.

De oude rassen worden procentueel gezien nog gespaard. Hans-Joachim Bannier heeft enkel al problemen gezien bij Landsberger Renette, Martini, Howgate Wonder, Bismarck, Prinz Albrecht von Preussen en Dülmener Rosenappel.

Wat de gevoeligheid voor kanker betreft ziet hij geen verschil tussen de moderne en de oude rassen. Vroeger lette men minder op dit aspect bij de invoering van nieuwe rassen. Hij haalt de extreme aantastingen bij Piros aan. (Ik heb dit probleem zelf ook vastgesteld op een reis naar het appelgebied rond Dresden.) Bij Topaz zou de kankergevoeligheid ook relatief hoog zijn. (Momenteel is dit gelukkig nog niet mijn ervaring).

Uitspraken over de genetische vitaliteit van oude en moderne rassen kunnen enkel gedaan worden wanneer er niet scheikundig wordt ingegrepen. Daarom verbaast het dat in Duitsland tot voor kort nog geen langdurige wetenschappelijke proef opgezet is waarbij gekeken wordt naar de vitaliteit der appelfrassen zonder behandeling en de observaties systematisch worden geregistreerd.

Bij de huidige wetenschappelijke proeven (gedurende beperkte tijd) kijkt men enkel of een fungicide of een ander plantenbeschermingsmiddel het gewenste effect heeft. De genetische kwaliteiten komen pas tot uiting zonder plantenbeschermingsmiddelen. Enkel sporadisch en dan nog voor zeer beperkte tijd (1 à 2 jaar) werd volledig afgezien van het gebruik van fungiciden. De daarbij bekomen waarnemingen betreffende de vitaliteit van enkele rassen (Fischer, 2003) kunnen beïnvloed zijn door seizoensmatige omstandigheden en laten niet toe een betrouwbaar beeld van de vitaliteit te verkrijgen.

Bij 2-jarig onderzoek, volledig zonder behandeling, aan het proefstation voor fruit te Dresden-Pillnitz, bleven vier moderne rassen, Rebella, Reglindis, Remo en Rewena, zonder schurft of meeldauw. Enkele oude rassen (Sterappel, Bittenfelder, Börtlinger Weinappel, Erbachhofer, Engelsberger Renette, Früher Victoria, Kardinal Bea) waren eveneens vrij. Enkele andere rassen (Jakob Fischer, Hiberna, Prinzenappel, Spätblühender Taffetappel, Peasgood's Nonsuch, Goudreinet, Riesenboiken, Gewürzluiken) toonden bij benadering een goede resistentie. De rassen uit de professionele teelt als Gala, RubINETTE, Golden Delicious, Granny Smith, alle Delicious-nakomelingen Elstar, Idared en andere werden het sterkst aangetast. Men kan deze rassen enkel telen mits ze ze intensief behandelt (Fischer, 2003).

### Oude rassen met hogere vitaliteit

De gegevens uit het 2-jarig onderzoek, zonder behandelen, te

Dresden-Pillnitz wijzen in dezelfde richting als de bevindingen sinds 1995 van Hans-Joachim Bannier in zijn private proeftuin met meer dan 300 rassen (op M7- en M106-onderstam) zonder enige behandeling met fungiciden. Vooral in streken met een hogere hoogteligging, slechte bodem, of een zeer hoge neerslag (> 1000 mm), waar teelt nauwelijks mogelijk schijnt, vertonen bepaalde rassen in Streuobst-weiden, over vele tientallen jaren, een stabiele vitaliteit. Bijvoorbeeld Edelborsdorfer of Luxemburger Triumph doen het goed in de hogere regionen van het Sauerland (jaarneerslag > 1200 mm) en blijven zonder enige behandeling schurftvrij.



Schurft op blad en vrucht van Pinova, een modern ras.

De vitalste oude rassen hebben soms nauwelijks bekendheid verworven buiten de regio. Door fruitinstituten en kweekprogramma's worden ze op zeer grote schaal genegeerd. Voorbeelden zijn: Seester-müher Zitronenapfel, Gelber Münsterländer, Borsdorfer, Martens Sämpling. Andere rassen (bijvoorbeeld Edelborsdorfer, Praagse Reinette, Langton's Nonsuch) waren in de laatste tientallen jaren zeer verdoken en werden pas door de activiteiten van het Pomologen Verein weer ontdekt.

### **Uitzonderingen bevestigen de regel**

Toch is het ook niet zo dat alle oude rassen robuuster zijn dan de nieuwe. Want lang niet alle oude rassen zijn robuust tegen schimmelaantastingen. Helaas behoren populaire oude rassen als Goudpearmain, Landsberger Renette, Ingrid Marie, Berlepsch en Cox Orange eerder tot de gevoelige tot zeer gevoelige en veeleisende rassen.

Ook het omgekeerde is niet waar. Het is niet zo dat alle moderne rassen geen hoge vitaliteit hebben. Bij de schurftresistente rassen die ontwikkeld zijn door de onderzoeksinstituten, zijn er ook enkele die onder veldomstandigheden in de 'Streuobst' over een langere periode een hoge vitaliteit vertonen, bijvoorbeeld Florina, Teser en Reglindis. Zelfs bij rassen waarbij de ouders zeer vatbaar zijn voor allerlei

ziektes is de vererving van die vatbaarheid niet dwangmatig. Een eclatant voorbeeld hiervan is Alkmene (Cox Orange x Oldenburg) die zich in de Streuobst als relatief robuust toont tegen schurft en kanker, terwijl de ouderrassen hieraan sterk onderhevig zijn. Teser en Reglindis behoren tot de weinige schurftresistente kwekelingen waarbij niet de VF-resistentie van *Malus floribunda*, maar de meer-voudige resistentie van Antonowka gebruikt werd.

### **Genetische veelvuldigheid essentieel voor een gezonde fruitteelt**

Niettegenstaande enkele uitzonderingen kan samenvattend besloten worden dat diverse oude rassen niet alleen een zekere stabiele veldresistentie vertonen, maar daarenboven een omvattende vitaliteit, die de overwegende rassen van de moderne fruitteelt niet eigen is.

Er wordt gestreefd naar een fruitteelt zonder inzet van fungiciden. Maar dit is met de huidige marktrassen volledig ondenkbaar. Dit streven kan met een bewuste keuze voor gebruikmaking van de oude rassen (en passende teeltmaatregelen) eerder haalbaar zijn dan met de schurftresistente nieuwelingen van de laatste 10 jaar, die praktisch allemaal de VF-schurftresistentie hebben van *Malus floribunda* en drager

zijn van het erfgoed van hun ziektegevoelige voorouders Golden Delicious, Cox Orange, McIntosh, Jonathan, James Grieve en Red Delicious.

Dat een fruitassortiment dat genetisch smal is, kwetsbaarder is voor ziekten en schadeverwekkers dan een breed opgezet assortiment met genetische veelvuldigheid staat niet alleen in theorie vast. De gevolgen van een geringe genetische breedte zijn bijvoorbeeld heden al te zien bij de Midden-Europese abrikozenrassen die de laatste jaren gevoelig bleken voor het Sharka-virus. Hele aanplantingen vielen uit en moesten door resistente Amerikaanse rassen vervangen worden. Sinds de negentiger jaren zijn de prijzen voor abrikozen opvallend gestegen.

Een appelteelt die eveneens op een enge genetische flessenhals steunt, riskeert gelijkaardige catastrofes. Wanneer de gezamenlijke rassen op een bedrijf eenzelfde erfelijke grond bezitten, hebben ziektes en schadelijke insecten een gemakkelijker prooi.

Voor een bredere genetische basis pleit - naast de aanspraken voor een betere, ecologische teelt - ook het principe van de 'algemene preventie'. Niemand kan vandaag voorzien welke eigenschappen plotseling van

nut kunnen zijn wanneer schadelijke calamiteiten optreden, als klimaatveranderingen leiden tot veranderde schadeverwekkers, wanneer voedingsgewoonten veranderen of dergelijke (Fischer, 2003). "Eigenschappen die voor 't ogenblik waardeloos lijken, kunnen in de toekomst bij veranderde vraag naar rassen, plotseling weer aan belang winnen", aldus Ruess, 2000.

### Het potentieel van oude rassen benutten

Op korte termijn mag het nog steeds lonender en efficiënter lijken om uitsluitend met monogene of dergelijke schurftresistente rassen te telen, of deze te kruisen met rassen (of hun nakomelingen) die sterk ziektegevoelig zijn. Als ze behandeld worden met plantenbeschermingsmiddelen kunnen ze op dit moment met goed gevolg op de wereldmarkt verkocht worden.

Maar gezien de grote inzet van plantenbeschermingsmiddelen bij de appelteelt (en de daarmee verbonden weerslagproblematiek op bodem, grondwater en de geproduceerde vruchten) zal het ontwikkelingswerk versterkt tot doel hebben te zoeken naar een omvattende vitaliteit en niet alleen op schurftresistentie te focussen. Oude rassen, die gedurende honderden jaren hun vitaliteit bewezen hebben, zullen van grotere betekenis worden.

De stelling dat het bij de oude rassen om sterk groeiende, alleen middelmatig dragende en van smaak eerder voor verwerking geschikte appels gaat, mist grond. Bij de oude rassen zijn er evenzeer massadragers (bijvoorbeeld Bismarck, Fiessers Erstling, Langton's Non-such, Martini, Oberdiecks Renette, Prinz Albrecht von Preussen, Purperroter Cousinot, Seestermüher Zitronenapfel, Strauwalds Parmäne), die later bij de zegetocht van Golden Delicious vergeten werden. Rassen met goede smaakeigenschappen zijn bijvoorbeeld Batulapfel, Berlepsch, Biesterfelder Renette, Gascogne's Scarlet, Gravensteiner, Jakob Fischer, Krügers Dickstiel, Landsberger Renette, Luisenapfel, Martens Sämling,

Orleans Renette, Parkers Pippin, Pojnik, Prinzenapfel, Ribston Pippin, Schöner aus Nordhausen, Stahls Winterprinz en andere.

Het appelras Discovery met zijn hoge vitaliteit laat goed zien dat goede smaak en dracht ook zonder tussenkomst van de zes 'stamouders' van de moderne fruitteelt tot stand kunnen komen. Discovery is in de veertiger jaren gekweekt uit de oude rassen Worcester Pearmain x Beauty of Bath. Het ras toont niet alleen een hoge en stabiele resistentie tegen schurft, maar is daarenboven een zeer attractieve tafelappel. Ondanks zijn gevoeligheid voor zonnebrand verdient hij een hogere waardering. Het is tragisch dat deze appel in de (intensieve) ecologische fruitteelt opnieuw uitgerangeerd is vanwege de reden dat deze, net als de Alkmene, gevoelig is voor scheurtjes in de kelkholte. Een kwaal die in de onbehandelde Streuobst bijna niet voorkomt. Oorzaak van de scheurtjes zijn de koper- en zwavelbespuitingen in de bio-intensieve teelt. Op deze manier zit de ecologische intensieve fruitteelt gevangen in zijn spuitschema.

Het potentieel van rassen die voor een fungicidevrije teelt veel meer in aanmerking komen dan de meeste van de moderne VF-resistente rassen, waarop de ecologische teelt praktisch uitsluitend steunt, wordt niet benut.

### Oude rassen met praktisch voordeel voor mensen met appelallergie

Genetische veelzijdigheid heeft nog een ander positief effect. Talrijke mensen lijden tegenwoordig aan appelallergie en kunnen appels alleen in verwerkte vorm, bijvoorbeeld gekookt, gebruiken. Ook hier speelt de geringe genetische breedte van de moderne appelrassen een niet onbelangrijke rol. Het is tot nog toe weinig bekend dat, in tegenstelling tot de gebruikelijke marktrassen, talrijke oude rassen (Prinz Albrecht von Preussen, Berner Rosenapfel, Notarisappel, Goudpearmain en andere) door allergische mensen doorgaans goed verdragen worden.

### Conclusie

De erge problemen met schimmelziekten in de professionele teelt, en bijgevolg ook in de Streuobst en de zelfverzorgingsteelt, zijn in grote mate veroorzaakt door een historische ontwikkeling die begon toen de chemische industrie de synthetische fungiciden op de markt bracht en de fruitteelt als haar toepassingsveld ontdekte. Nu kon men ook ziektegevoelige rassen succesrijk verbouwen, wat voordien niet mogelijk was geweest. Niet toevallig begon het ras Golden Delicious, al in 1890 ontstaan in de Verenigde Staten, zijn zegetocht over de wereld vanaf de jaren 30; in Duitsland na 1950. Gelijkijdig verdwenen in 1-2 decennia talrijke vitale oude rassen en meteen de kennis ervan.

Voor de nakomende generaties van fruittelers sinds de jaren 50 lijken de hoge gevoeligheden van onze moderne appelrassen als een 'natuurgegeven', als een fruitteeltkundige normaliteit. Ze zijn niet meer herkenbaar als de getuigenis van een specifieke, historische ontwikkeling. De 'blik terug' op de zogenaamde 'oude' rassen is vandaar geenszins een romantische of museumachtige nostalgie-reflex, doch een uiteenzetting om de diepe ecologische crisis van de hedendaagse fruitteelt te begrijpen en een uitweg hiervoor te vinden. Niet alleen de Streuobst en de zelfverzorgingsteelt, maar ook de bio-fruitteelt is het geraden niet alle vergissingen van de moderne rassenteelt achterna te lopen. Gezien deze toestand is een eigen kritische rassenstrategie nodig, zij het door keuzes (en opnieuw ontdekken) onder de nog bestaande vitale oude rassen, zij het door nieuwe wegen in te slaan in de kweekarbeid.

*Daniel Willaeyts*

Zie mijn blog van 23 februari Op ecologische manier tot nieuwe (appel)rassen komen. <http://blog.seniorennet.be/fruit>



# Is perenbladgalmug schadelijk of nuttig?



Antwoord: beide.

## Uiterlijk

Allereerst de herkenning: de jonge geelrode larven van de appelbladgalmug en de perenbladgalmug zuigen aan de oppervlakte van het blad (epidermis) waardoor de bladeren niet uitvouwen, maar er bladgallen ontstaan waarin de larven verscholen zitten. De bladgallen zijn eerst rood, later verkleuren ze bruin/zwart en verdrogen.

De larven van de appelbladgalmug en de perenbladgalmug zien er anders uit. De larven in de gallen zijn bij de appel eerst doorschijnend wit en later geelrood. De larven van de perenbladgalmug zijn wit.

## De levenswijze

De levenscyclus van beide galsoorten is gelijk. Er zijn drie generaties per jaar. De galmug overwintert als larve in een cocon in de grond

en dit maakt voor de particulier een bestrijding mogelijk, namelijk door kippen onder de bomen te laten lopen (als die er al niet lopen voor aanpak van andere plagen). In april verpoppen de larven en vanaf mei komen de volwassen larven tevoorschijn en beginnen met ei-leg in de scheuttoppen. Ze leggen kleine rode eieren in het groeitopje en na drie tot vijf dagen ontwikkelen de eieren zich tot jonge larven. Deze larven zuigen, als er luizen zijn, deze luizen uit, maar tegelijkertijd zijn zij zelf weer een prooi voor de oorwurmen.

In de boomkwekerij is het een schadelijk insect omdat het de groei van de vruchtbomen belemmert. Maar in de hoogstamboomgaarden zal het nauwelijks een probleem zijn. Sterker nog, het draagt bij tot een beter biologisch evenwicht.

*Marten Pelleboer*

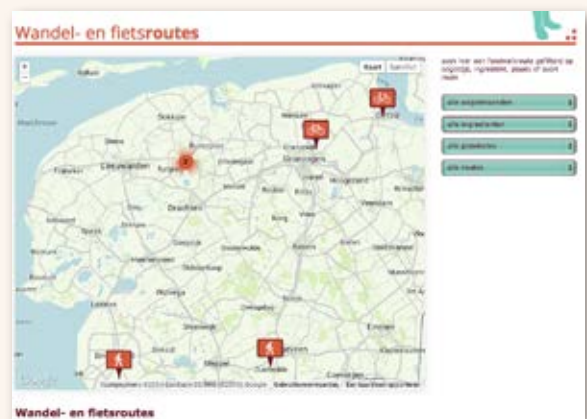
## Foodwalks.nl

## voor een smakelijk dagje uit

Een mooie wandeling of fietstocht, plukken van al het eetbare dat de natuur ons biedt en daarna..... lekker koken! Op de website foodwalks.nl vind je wandel- en fietsroutes langs pluklocaties waar je zelf fruit en eetbare planten kunt plukken in natuur of openbaar gebied. Zo zijn er bijvoorbeeld twee fietstochten in Groningen, samengesteld door Landschapsbeheer Groningen. De ene, met de naam Lekker Landschap rond de Stadsweg in

Groningen, is een mooie fietstocht aan de noordoostkant van de stad Groningen. In de beschrijving is aangegeven waar je al het lekkers kunt plukken/rapen. In dit geval: peren, appels, vlierbessen, bramen, rozenbottels en hazelnoten. De website geeft ook recepten voor de verwerking hiervan.

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





Boekje uit de jaren 50 of 60

## Rijkdom uit Holland's tuin

Deze zomer kwamen er heel veel pruimen aan de bomen in mijn tuin en ik was op zoek naar recepten om iets met al die pruimen te kunnen doen. Bij mijn zoektocht in de boekenkast kwam ik dit leuke boekje tegen. Het bevat 200 oude groenten- en fruitrecepten en het is uitgegeven door het Centraal Bureau van de Tuinbouwveilingen in Nederland. Het oogt heerlijk ouderwets. Een jaartal staat er niet in, maar op internet heb ik gevonden dat het in de jaren 50-60 gedrukt moet zijn. Wat natuurlijk heel leuk is, is het stukje tijdsbeeld dat gegeven wordt in het boekje, door de recepten en door de informatieve gedeeltes.



Na een bladzijde over het belang van groente en fruit voor de gezondheid en de 10 punten waar je op moet

68

*In deze maanden kunt U vragen*

NAAM	JULI	AUG.	SEPT.	OKT.	NOV.	DEC.	JAN.	FEBR.	MRT.	APR.	MEI
YELLOW TRANSPARENT		🍏🍏🍏									
PERZIKRODE ZOMERAPPEL		🍏🍏🍏									
ZIGEUNERIN		🍏🍏🍏									
JAMES GRIEVE			🍏🍏🍏🍏								
MANKS CODLIN			🍏🍏🍏🍏								
ELLISON'S ORANGE				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
COX'S ORANGE PIPPIN				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
GLORIE VAN HOLLAND				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
NOTARISAPPEL				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
LAXTON'S SUPERB				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
GOUDREINETTE				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
STERAPPEL				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
PRESENT VAN ENGELAND				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
JONATHAN				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
GOLDEN DELICIOUS				🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏							
WINSTON						🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏🍏					



letten bij het kopen en bereiden van groente en fruit, volgen de recepten. Het zijn duidelijk geschreven recepten voor heerlijk ouderwetse gerechten. Je ziet nog 'sneetjes oud brood' bij de ingrediënten staan, en vanillevla maak je nog zelf met custardpoeder. Eerst komen de recepten voor de groenten: twaalfuurschotels, voorgerechten en tussengerechten, soepen, bladgroenten, verse peulvruchten, koolsoorten, overige groenten, groentenslaatjes, stampotten, stoofschotels en gemengde gerechten. Daarna volgen de recepten voor het fruit: vruchten (compotes, moes, zoete appels, stoofperen), nagerechten, gebak, inmaak en drank.

Een paar lekker ouderwetse recepten met appels uit het boekje hebben we in de rubriek Creatief Culinair van deze Pomospost geplaatst.

Na het receptendeel komt weer een informatief gedeelte. Dit gaat ook over de appels en peren die in die tijd in de winkels lagen. Ze zijn afgebeeld met kleurenfoto's en tot mijn grote verrassing zag ik er ook de Glorie van Holland, onze jubileumappel, bij staan. Deze appel werd

rond 1960 blijkbaar volop op grote schaal in Nederland geteeld! Volgens de bijbehorende tabel is hij 'Middelmatig groot. Fraai geel met blos.' Hij heeft 'lichtzuur, sappig, vast vlees' en is een 'goede handappel'. Deze tabel geeft ook aan in welke maanden de verschillende soorten appels verkrijgbaar waren. De vroege soorten waren maar heel kort, slechts een paar weken, verkrijgbaar. Maar ze werden steeds weer opgevolgd door andere soorten die dan weer rijp waren. En in het voorjaar waren er nog de appels die lang bewaard konden worden. Hoe anders is dat nu, nu het hele jaar door dezelfde soorten appels in de winkels liggen.

Zo'n zelfde overzicht is er van de peren. In juli 'kon men vragen' naar de Oomskinderpeer, in augustus naar de Précoce de Trévoux en Clapp's Favourite. In september kreeg je de Triomphe de Vienne, Beurré Hardy, Bonne Louise d'Avranches, Williams Duchesse, Conference, Légitime. In oktober de Zwijndrechtse Wijnpeer, Doyenné du Comice en Beurré Alexander Lucas. En in november kwamen Comtesse de Paris, Gieser Wildeman, Saint Remy en

Brederode in de winkels. Bij de peren zie je, nog sterker dan bij de appels, dat iedere soort maar kort verkrijgbaar was en dat ze elkaar met opvolgden.

Het boekje bevat nog enkele andere informatieve tabelletjes, zoals de Voedingsmiddelentabel en de Aanvoertabel Groenten en de Aanvoertabel Fruit.

Het boekje is te koop in winkels met tweedehands boeken (ook online) en op Marktplaats.nl.

Rijkdom uit Holland's tuin, uitgave van het Centraal Bureau van de Tuinbouwveilingen in Nederland. Ontwerp en druk: Henkes Haarlem.

Angela Wolbers

naar de volgende appelrassen: 69

UITERLIJK	SMAAK EN BIJZONDERHEDEN	
Bleekgroen tot geel. Middelmatig groot.	Vlees iets knappend. Vrij zuur.	Hand- en moesappel.
Middelmatig groot. Bleekgroen met fraaie licht-rode, effen blos.	Zacht vlees en lichtzuur.	Handappel.
Groot. Fraai rood gestreept.	Zacht vlees. Iets droog en zachtzuur.	Matige handappel.
Middelmatig groot. Bleekgroen met zwakke blos.	Zeer zacht vlees.	Zeer goede handappel.
Tamelijk klein. Bleekgroen met soms zwakke ongestrepte blos.	Vast, lichtzuur vlees.	Hand- en moesappel.
Middelmatig groot. Bleekgroen, later geel met oranje blos.	Aangenaam zuur en aromatisch.	Zeer goede handappel.
Tamelijk klein. Bleekgroen tot geel met oranje blos.	Aangenaam zuur en aromatisch. Zeer sappig, vast vlees.	Bijzonder fijne handappel.
Middelmatig groot. Fraai geel met blos.	Lichtzuur, sappig, vast vlees.	Goede handappel.
Groot. Lichtgroen tot groengeel met soms wat blos.	Lichtzuur en sappig.	Fijne handappel. vit. C.
Middelmatig groot. Groen met bruinrode kleur.	Sappig. Aangenaam zuur en aromatisch.	Fijne handappel.
Groot. Groen, vaak met een blos. Roestig ruw oppervlak.	Stevig, fris zuur vlees.	Beste hand- en moesappel
Tamelijk klein. Fraai donkerrood.	Vast, soms enigszins rood vlees. Fris zuur.	Goede handappel.
Middelmatig groot. Langwerpig (Hoog). Bleekgroen tot lichtgeel.	Los vlees. Zachtzuur. Groot klokhuis.	Goede handappel.
Tamelijk klein. Geel met fraaie, effen blos.	Tamelijk vast vlees. Lichtzuur.	Goede handappel.
Middelmatig groot. Lange steel. Groengeel tot geel.	Tamelijk vast vlees en zachtzuur, soms bijna zoet.	Zeer goede handappel.
Klein. Donkergroen, later soms geelachtig met blos.	Vast vlees en dikke schil.	Zeer goede handappel.

# Spuiten slecht voor de gezondheid?

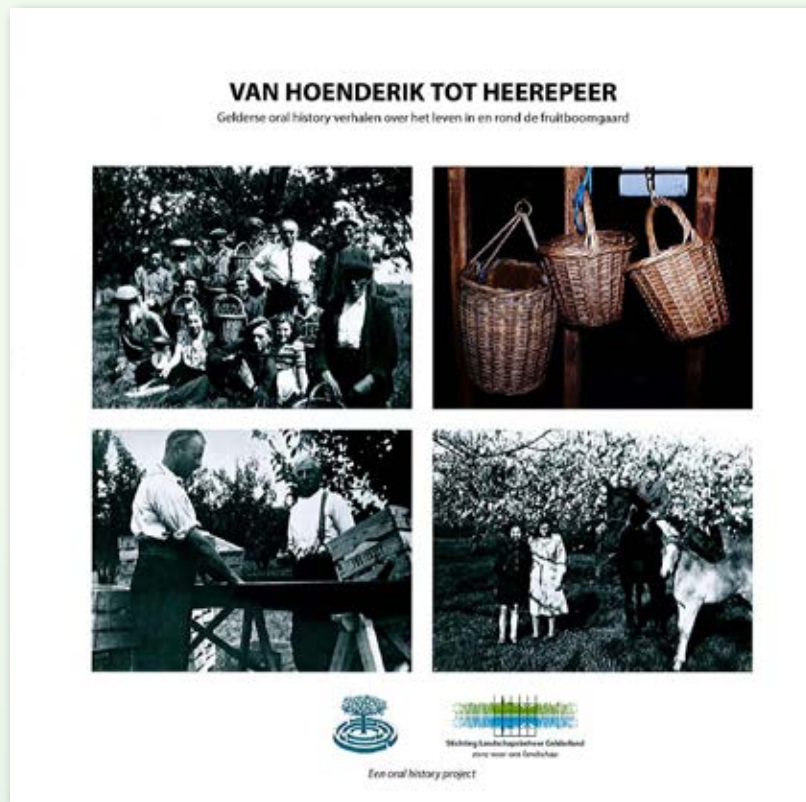
Het boekje 'Van Hoenderik tot Heerepeer' heeft als thema de historische fruitteelt in het Gelderse rivierengebied. Het bevat 27 verhalen, afkomstig uit interviews met boeren en landarbeiders, over het leven in en om de fruitboomgaard. Het boekje is in 2010 uitgegeven door Landschapsbeheer Gelderland.

Ik heb bij het lezen speciaal gelet op de herinneringen van de fruittelers aan het spuiten, en deze voor u samengevat.

Halverwege de jaren vijftig begon de fruitteelt insecten te bestrijden met chemische middelen.

Achteraf heeft fruitteler Thé Nijman uit Dreumel zijn bedenkingen hierover:

“In de maand april begon je te spuiten met DNOC, dat was een kleurstof waar alles geel van werd. Als je zondags in de kerk kwam, dan kon je precies zien wie er allemaal mee had gespoten. Dat spuiten heeft zich ontzettend uitgebreid en is eigenlijk een beetje uit de hand gelopen. Ik had een broer die zei: *Ik denk dat Verdugt (chemische fabriek in Tiel) iets bij dat spuitpul doet, zodat jullie steeds méér moeten spuiten*. Daar heb ik om moeten lachten, maar uiteindelijk had ie wel gelijk, want je bespoot natuurlijk heel veel roofmijten. Wanneer je tegen luizen spoot, waren ook de roofmijten weg. We gebruikten graag een heel breed insectenmiddel waar je in één keer alles mee kon hebben en vaak werd gezegd: *Blijf onder het vergif, dan blijf je gezond*. Tja..., een spreuk die toen toch wel gebezigd werd, maar achteraf is dat natuurlijk nooit goed geweest. Doordat die roofmijten doodgespoten werden, had je steeds weer nieuwe insecten te bestrijden. Die roofmijten hebben ze later beter



leren kennen, daar zijn ze mee verder gegaan, waardoor er nu veel minder insecticide nodig is. En voor de mens is het ook een stuk gezonder. Er zijn in die tijd heel veel loonspuiters overleden, waarvan ik bijna zeker weet dat het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen de doodsoorzaak is.

We kregen de eerste spuit van de Marshallhulp. Dat was kort na de oorlog '40-'45. Toen kregen we een Bean-sproeimachine, een prima spuit uit Amerika. Die kregen al de telers in de regio, we moesten zelf wat bijbetalen. Maar toen hadden die sproeimachines geen veiligheidskappen, niks. Dat was niet nodig ook, want we hielden rekening met de windrichtingen. Nou, als de wind uit een bepaalde hoek kwam, dan ging je een beetje schuin staan, zodat de bomen wel werden bespoten, dus je leed er niks mee.”

De heer van Sijl uit Ingen herinnert zich:

“Vroeger moesten de hoogstammen ook gespoten worden. Er stond een paard voor een gewone spuit met een motor erop, dus die kon niet aangedreven worden door het paard. In dat spuitpul zat Californische pap, kwik en vruchtboomcarboleum. 's Winters moesten ze gespoten worden met die kleurstof, van dat gele spul, dat ging dan groen van de bomen af. En de eieren van de luizen gingen dood. Maar dat is allemaal af, dat is weg. Ze werden niet zo vaak gespoten als vroeger, want ja, de koeien liepen eronder.

Als het een hele droge zomer was, dan moesten we helemaal aan het veer van Ingen gaan vullen. Bestrijdingsmiddelen aanmengen en in de tank gooien. Dan stooft het en dat had ik wel eventjes een masker op.



Holder handspuit.



Holder slangenspuit.

Maar de mensen die aan het spuiten zijn, moet je maar eens kijken op de foto's, die hebben daar korte mouwen en daar zijn ze vergif aan het spuiten zonder bescherming. We hebben altijd met DDT gespoten en je had een open trekker. De spuiten hadden ventilatoren achterop. Dus stond de wind verkeerd, dan kwam je helemaal onder het spuitpul te zitten. Ik heb wel eens gehad dat ik de pet op had en dat de onderste rand helemaal wit was. En kwik spoten we ook nog en koper met kwik erin, dat waren van die zakjes, van dat donkerrode pul. Ook in de tank en dan gewoon spuiten. Organische kwik, ja. We wisten niet anders, dus... En iedereen spoot, wij niet alleen."

De heer van Sandt uit Druten:  
"De bomen werden gespoten vroeg in het voorjaar met

vruchtboomcarboleum, dat was als de knoppen helemaal in rusttoestand waren. En men gebruikt ook DNOC. Dat staat voor Di-Nitro-Ortho-Cresol, een gele kleurstof. En dan had je ook nog Shell 117, daar moest je zo laat mogelijk mee spuiten, tegen het roze knopstadium aan. Daarbij werd het vee uit de boomgaard gelaten, want dan mocht er geen vee onder lopen. Een week, hooguit twee weken later, kon het vee weer rustig onder de boogert lopen om te grazen en dan hadden ze meer gif op als heden ten dage. De koeien leden er niks mee, dat ging toen goed. Maar dat waren geen maagvergiftigen, nee dat waren eidodende middelen. Je hebt een groot verschil tussen eidodende middelen en zenuwgas of maagdodende middelen. Die zijn heel vervelend. Maar eidodende? Je kon er geel

van worden, maar je leed er niks mee. Dus er werd een paar keer gespoten en dan was het feest afgelopen. En ik ben nou ook toch 83? Ik heb dat alles bij elkaar zo'n 60 jaar gedaan, en niks aan de hand. Zoals je het op 't ogenblik hebt, zitten ze met de kap op de trekker. Ja, d'r zit een zuurstofmasker op, d'r zit een filter op. D'r zit van alles op! Maar het punt is, het raakt van lieverlede verstopt en dan wordt dat ding misschien te laat ververst."

Het boekje bevat 120 pagina's en is te bestellen bij Landschapsbeheer Gelderland voor € 12,- inclusief verzendkosten. Zie [www.landschapsbeheergelderland.nl](http://www.landschapsbeheergelderland.nl).

Marten Pelleboer

## Jubileum-uitgave 25 jaar NPV

Bij de opening van de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen in de Fruithof in Frederiksoord wordt het jubileumboek "25 jaar NPV en reisgids oude fruitrassen in Nederland" gepresenteerd. Het boek is dan ook te koop in de Fruithof. Dit jubileumboek is als geschenk gelijktijdig met dit herfstnummer aan alle NPV-leden toegezonden.



Uit het boekje Rijkdom uit Holland's tuin

## Recepten voor appels

In de rubriek Boekenwurm is een voorlichtingsboekje beschreven dat waarschijnlijk rond 1960 is gedrukt. Het bevat ook 200 recepten, waarvan 70 voor de verwerking van fruit. Wij hebben hieruit een paar lekker ouderwetse recepten met appels voor u geselecteerd.

De gerechten kunnen met Glorie van Holland gemaakt worden, de jubileumappel van de NPV. In het boekje heeft deze appel wel het predicaat 'Goede handappel' meegekregen, maar hij werd ook als moesappel, fabrieksappel en taartappel gebruikt.

De recepten zijn berekend voor 4 personen.

### Appelen met chocoladesaus

*4 grote of 8 kleine appelen, suiker naar smaak, wat jam, wat boter of margarine, 25 g cacao, aardappelmeel.*

De appelen boren en schillen. Ze in een vuurvast schoteltje plaats en wat boter of margarine, suiker en water toevoegen. De appelen in dit vocht heel langzaam boven op het vuur verhitten. De appelen af en toe omkeren zodat ze gelijkmatig zacht worden. Ook kan het schoteltje in de oven worden geplaatst. Als de appelen voldoende zacht zijn, ze voorzichtig uit het vocht nemen en op een schotel overbrengen. De holten vullen met wat jam. Cacao en aardappelmeel vermengen met wat van het suikerstroopje, waarin de appelen verwarmd zijn. De rest van het vocht aan de kook brengen en dit binden met het aangemengde aardappelmeel. Deze chocoladesaus over de appelen gieten en het gerecht warm of koud opdienen.



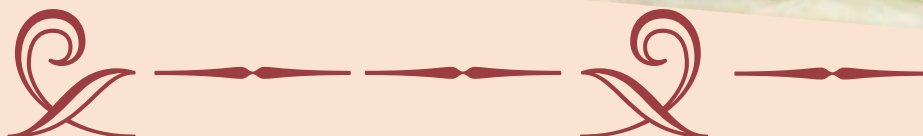
### Broodpannekoek met gebakken appelschijven

*4 appelen, 4 sneetjes oud brood, 2 dl melk, 50 g bloem, geraspte citroenschil, 20 g suiker. 1 ei, zout, boter of margarine.*

De korstjes van het brood afsnijden. Het brood fijnmaken en met eidooier, suiker, geraspte citroenschil, bloem, zout en melk tot een dik beslag roeren. Het eiwit stijf kloppen en luchtig door het beslag scheppen. Wat boter of margarine in een koekepan smelten en met de helft van het beslag niet te vlug een pannenkoek bakken.

Ondertussen de appelen wassen, boren en in schijven snijden. Ze aan weerskanten in wat boter of margarine bakken tot ze zacht zijn. De helft van de gebakken appelschijven op de pannenkoek leggen. Vervolgens van de rest van het beslag de tweede pannenkoek bakken en deze op de eerste leggen.

Het gerecht garneren met de overgebleven gebakken appelschijven en met wat suiker bestrooien.



# Drie in de pan met appelen

250 g appelen, 250 g bloem en 15 g gist of 250 g zelfrijzend bakmeel, 3 dl melk, wat zout, ei.

De gist met wat lauwe melk aanlengen. De bloem met wat zout in een kom doen, in het midden een kuiltje maken en onder goed roeren de aangemengde gist toevoegen. Desgewenst een losgeklopt ei door het beslag mengen. De rest van de melk onder goed roeren toevoegen en zo lang roeren tot een glad beslag verkregen is. Indien zelfrijzend bakmeel wordt gebruikt, dit in een kom doen, wat zout en eventueel een ei toevoegen. Onder goed roeren de koude melk er bij doen en een glad beslag maken. Daarna de geschilde en in stukjes gesneden appelen toevoegen. Indien gist is gebruikt het beslag, goed dicht gedekt, op een lauwarme plaats (bij de kachel of in een teil met lauwarm water) ongeveer  $\frac{3}{4}$  uur laten rijzen.

Vervolgens in een koekepan met boter, margarine of slaolie van het beslag ronde of ovale koekjes bakken, zo, dat er ongeveer 3 in een pan gaan. Deze koekjes dik met poedersuiker bestrooien of met stroop of bruine suiker presenteren.



## Appelcarre's (8 stuks)

4 à 5 appelen, 200 g bloem, 150 g boter of margarine,  $\pm$  1 dl koud water, zout, 80 g basterdsuiker, 50 g rozijnen, 50 g krenten, wat kaneel, 1 ei.

Het grootste gedeelte van de bloem in een kom zeven en wat zout toevoegen. De zeer koude, harde boter of margarine met behulp van een mes door de bloem snijden. Druppelsgewijs zoveel water toevoegen tot de massa aan elkaar hangt. Vooral niet te veel water gebruiken en goed dooreenmengen. Een houten plank of aanrecht met bloem bestrooien en het deeg lichtig uitrollen. De deeglap in drieën vouwen. Het aanrecht of de houten plank opnieuw met

bloem bestrooien en het deeg nogmaals uitrollen. Daarna het deeg opgevouwen op een kole plaats laten rusten. Deze bewerking nog 2 maal herhalen. Vervolgens het deeg uitrollen tot twee langwerpige lappen van 10 en 12 cm breedte en ongeveer 35 cm lengte.

De appelen schillen, van de klokhuizen ontdoen en snipperen. De gesnipperde appelen vermengen met de suiker, de gewassen en uitgelekte krenten en rozijnen en kaneel. Een bakblik met water natmaken en hierop de kleinste deeglap leggen. Het midden van deze deeglap met appelvulsel bedekken. Vervolgens de randen van het deeg nat maken en de tweede deeglap losjes over het vulsel leggen. De randen met een vork voorzichtig aandrukken en het deeg op gelijke afstanden van boven inknippen.

Het gebak met wat losgeklopt ei bestrijken en in een oven in ongeveer 20 à 25 min. Gaar en bruin bakken. Als het gebak is afgekoeld in 8 stukken snijden.



## Appeljam (2½ à 3 potjes)

1 kg zure appelen,  $\frac{3}{4}$  kg suiker, sap van 1 citroen.

De schoongemaakte appelen met weinig water tot moes koken, zeven en opnieuw aan de kook brengen. Vervolgens suiker en citroensap toevoegen en de massa nog zo lang onder af en toe roeren laten koken tot enige druppels op een koud bord niet meer uiteenvloeien.

De jam zo heet mogelijk in goed schoongemaakte potjes overdoen. De potjes afsluiten met een stukje vochtig cellofaan- of perkamentpapier dat met een elastiekje of touwtje over het potje wordt gespannen. De jam kan echter ook met een laagje gesmolten paraffine bedekt worden alvorens de potjes met deksel af te sluiten.

(Noot van de redactie: Tegenwoordig doen we gewoon een metalen schroefdeksel op het potje en zetten het potje een paar minuten op zijn kop. Bij het afkoelen trekt het deksel vanzelf goed dicht. Je kunt dit controleren door te voelen of het midden van het deksel naar beneden is 'geplopt'.)

Angela Wolbers

Zaterdag 4 en zondag 5 oktober 2014

# Souvenirs van Eeuwen

*Fruitfestival met pit!*

- | alles over oude fruitrassen | introductie van het boek: Ziekten en plagen - natuurlijk bestrijden |
- | film over de herkomst van de appel | lezingen over cider | uitleg over drank maken van eigen fruit | proeverijen | fruitbomen kopen | diverse demonstraties | sap maken | jams |
- | streek- en natuurproducten | keuken- en serviesgoed | fruit determineren | kinderactiviteiten |

**De Fruithof | Majoor van Swietenlaan 1a | Frederiksoord**

Zaterdag van 10.00-17.00 uur | Zondag van 11.00-17.00 uur | Entree € 5,= | T/m 12 jaar gratis  
Gratis toegang voor NPV-leden | Tel. 06 40 32 31 63 | [www.souvenirsvaneeuwen.nl](http://www.souvenirsvaneeuwen.nl)