

# POMOS Winter 2014 POST

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

## Gaaf fruit zonder spuit Terugblik op Souvenirs van Eeuwen



*Minimumverzorging van  
hoogstamfruitbomen*

## Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van Noordelijke Pomologische Vereniging

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

### Redactie Pomospost

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 Pomospost

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

### Aanleverdata kopij:

Lente 15/1, zomer 15/4

### Lidmaatschap

U ontvangt de Pomospost 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 Midwolde

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



MIX  
Papier van  
verantwoorde herkomst  
FSC® C113888



Terugblik op het fruitfestival in Frederiksoord op 4 en 5 oktober.



Schilderes van 'Oude fruitrassen - Erfgoed uit vroeger tijden'.

## Terugblik op Souvenirs van Eeuwen 7

De tweejaarlijkse fruiitentoonstelling te Frederiksoord, georganiseerd door NPV en Fruithof, is weer succesvol verlopen. De tentoonstelling van oude fruitrassen werd weer omgeven door een brede variëteit aan stands. Een pomoloog uit België, Daniel Willaëys, vertelt over zijn bezoek.

## Gaaf fruit zonder spuit 9

Vele jaren heeft Jans Koops informatie gegeven over ziekten en plagen op fruitbomen en de biologische bestijding daarvan. Hij heeft helaas niet meer mee kunnen maken dat zijn bijdrages, die zijn aangevuld, bewerkt en gebundeld door Marten Pelleboer, in boekvorm zijn verschenen. Dit prachtig vormgegeven boek is feestelijk gepresenteerd op de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen.

## Van Europom tot de geschiedenis van het stroopkoken 18

De rubriek Buitengeluiden biedt een veelheid aan onderwerpen. Zo is er een verslag van een NPV-lid dat een bezoek bracht aan de internationale fruiitentoonstelling Europom in België. Ook gaan we in op de interessante geschiedenis van het stoken van appel-



We kunnen volop leren snoeien en enten in de komende maanden.



Kweeper is bijzonder smakelijk fruit.

perenstroop in Zuid-Limburg. Verder is er nieuws over een nieuwe collectieboomgaard van de Friese pomologische vereniging FYF en treft u bijvoorbeeld een interview aan met Lineke Rekens, die onder andere als illustratrice in Landleven vele mooie schilderijen maakte van oude fruitrassen.

## Verzorging van hoogstambomen 31

Fruitbomen zijn veredelde cultuurplanten die een minimum aan verzorging vragen, wil men kunnen genieten van het fruit. Elke liefhebber kan zonder voorkennis de minimaal benodigde verzorging bieden. In de rubriek Kijk op de boom kunt u lezen hoe.

## Ziekten en plagen 32

Twee aantastingen op fruitbomen deze keer. Voor het eerst wordt in dit blad *Alternaria* behandeld, een aantasting op het blad van appelbomen, waardoor deze vroegtijdig hun bladeren laten vallen. Er blijkt niet veel aan te doen. Opnieuw besteden we aandacht aan *Nectaria*, de beruchte vruchtboomkanker en wijze we op de noodzaak aantasting direct aan te pakken.

# NPV NIEUWS

## Toespraak ter gelegenheid van het 25-jarig jubileum

### Geachte leden en toehoorders,

Ja, daar staat hij dan. De Noordelijke Pomologische Vereniging bestaat 25 jaar. In het jubileumboek wordt het ontstaan beschreven door een van de medeoprichters. Daar hoeft niet lang bij stil te worden gestaan. Het succes van de vereniging is onmiskenbaar. Door de inzet van vele leden, bestuurders, redactie van Pomospost en vrijwilligers zijn de oude rassen helemaal op de kaart gezet. Dat is zonder twijfel een enorme inspanning geweest en namens de NPV en haar leden bedank ik hierbij iedereen die zich voor de vereniging heeft ingespannen.

In de volgende periode zullen wij ons opnieuw vele inspanningen moeten getroosten, want op vele gebieden valt nog veel te doen. Ook intern in de vereniging liggen nog vele taken op uitvoering te wachten. De vragen zoals ze in de notitie *Fris en Fruitig* zijn vastgesteld, staan nog open en de gesignaleerde kwesties bestaan nog steeds.

In het bestuur zouden we graag met allerlei middelen willen spuiten, maar we zijn biologisch, dus moeten we de kwesties op een rustige en bescheiden manier aanpakken.

Nu is dat niet ongebruikelijk.

De inspanning van de vereniging en haar bestuur is erop gericht oude fruitrassen te ontdekken, op te sporen, te herplanten en te oogsten: dat is zonder twijfel gelukt. Natuurlijk is er nog voldoende te ontdekken, maar het gereedschap is wat bot geworden.

De vele nieuwe taken die het bestuur naar zich toegetrokken heeft, staan in het werkplan en het is zonder twijfel dat deze plannen uitgevoerd zullen worden.

Het is vandaag een feestelijke dag en de voorzitter ziet geen reden om jullie met een ellenlange toespraak te vermoeien, dus ik beperk mijn jubileumrede tot ongeveer 1,5 uur.



Schilderij van de jubileumappel, Glorie van Holland, door H. Groot geschilderd. Charley Erkens, die tijdens de ALV in april aftrad als voorzitter, ontving dit schilderij als afscheidscadeau van het bestuur.

Ik zie op de klok dat deze tijd voorbij is.

Rest mij slechts hulde en dankbaarheid uit te spreken voor al degenen die het jubileum mogelijk hebben gemaakt. Vaak staat het heden met de laarzen op het verleden en beschouwt men de verrichtingen en het tot stand gebrachte als de gewoonste zaak van de wereld. Ik weet hoe moeilijk het is: mijn vader heeft zijn hele leven geprobeerd fruit te kweken en te enten en alles wat erbij hoort. Eigenlijk is hij niet verder gekomen dan twee enorme Bramley's Seedling en voor de rest moest hij genoeg nemen met een paar hele zielige Groninger Kronen.

Hier is wel wat anders neergezet.

Ik wens iedereen die de NPV een goed hart toedraagt het allerbeste en spreek mijn hartelijke dank uit. Tegen degenen die de NPV minder goed gezind zijn, kan ik alleen zeggen: verdiep je in de vereniging en het zal blijken hoe positief de NPV in de wereld staat.

Ik heb gezegd, T.J. Katuin,  
Voorzitter NPV, 4 oktober 2014



### In de regio

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

**Groningen:**

Karin Edens, tel.: 050-5281399  
e-mail: info@snoeideboomgaard.nl

**Drenthe:**

Trudy Koopman, tel.: 0528-361941  
e-mail: floresdelcampo@zonnet.nl

**Noord-Holland:**

Annemiek Dorland, tel.: 0299-432125  
e-mail: dorland.annemiek@gmail.com

**Gelderland en Utrecht:**

Rudolf Jan den Beer, tel.: 06-11003470  
Melissa Portugael, tel.: 06-54625850  
e-mail: mail@mobipers.nl

**Noord-Brabant en Limburg:**

Ger van Santvoort, tel.: 0493-492656  
e-mail: v.santvoort@planet.nl

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

Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723  
e-mail: m.pelleboer@outlook.com

**Informatie over ziekten en plagen in bomen en fruit:**

Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723  
e-mail: m.pelleboer@outlook.com



## Kwaliteit herfstframbozen

Frambozentelers hebben tijdens een bijeenkomst op de proeftuin van houtig kleinfruit te Sint-Truiden (België) op 17 september op nummer uitgestalde frambozen beoordeeld. In de tabel staan de beoordelingsresultaten vermeld. Kwanza

kwam als beste uit de bus, gevolgd door Enrosirada. Kwanza is een laat ras, Enrosirada een vroeg ras en Paris het allerlaatste ras. Met deze drie rassen heeft de beroepsteelt gedurende het hele frambozenzeizoen de beste rassen.

**Rassen herfstframboos 2013** Anonieme beoordeling van de vruchtkwaliteit  
39 juryleden (voornamelijk telers)

	Kwanza	Enrosirada	Paris	Versaille	Chambord	Amira	Satine	Sugana	Regina	Imara	Kweli	TD 13	Deauville	Polka	A. Treasure
Gewasstand:	3,5	2,6	4,5	3,1	3,0	3,0	2,8	2,2	2,3	3,3	3,3	2,4	2,5	2,7	2,4
Presentatie vers:	4,5	4,0	3,2	3,5	3,3	3,1	3,5	3,7	3,3	3,2	3,1	3,3	2,7	2,5	1,9
kleur	4,4	4,0	3,2	3,8	3,4	3,3	3,9	3,8	3,3	3,0	3,0	3,4	2,7	2,4	1,9
vorm/homogeniteit	4,0	3,8	3,4	2,8	2,8	3,2	3,3	3,2	3,0	3,0	2,7	3,1	2,6	2,4	1,8
grootte	4,3	3,9	3,1	3,3	2,8	3,1	2,3	3,0	2,9	2,6	2,7	3,4	2,1	2,5	1,9
stevigheid	3,9	3,7	3,4	2,5	3,4	3,3	3,1	3,0	3,5	3,3	3,6	3,3	3,7	2,5	1,7
Presentatie bewaring (7dgn 4°C):	4,0	2,8	2,1	2,7	2,8	2,2	2,7	2,3	2,3	1,9	2,0	1,4	1,9	1,3	1,1
kleur	3,7	2,6	1,6	2,7	2,6	1,8	2,1	2,3	1,9	1,4	1,6	1,6	1,8	1,2	1,1
stevigheid	3,7	3,0	2,6	2,4	2,9	2,6	2,5	2,2	2,4	2,6	2,7	1,8	3,0	1,6	1,2
Smaak:	3,5	3,4	2,7	2,8	2,7	3,3	2,7	2,7	2,8	2,8	2,5	2,1	2,5	2,3	1,6
Globale score (0 to 10):	8,0	6,7	5,9	5,8	5,6	5,7	5,7	5,4	5,5	5,5	5,2	5,0	4,9	3,8	2,9
Gemiddelde percentage:	92	79	69	68	68	67	67	65	64	64	62	60	59	48	37
Ranking (t.o.v. 2012)	1 (1)	2 (-)	3 (3)	4 (4)	5 (7)	6 (9)	7 (11)	8 (5)	9 (6)	10 (10)	11 (8)	12 (-)	13 (2)	14 (12)	15 (-)

Bron: Hendrik Trekels, pcfruit-pah

Fruittelt 41, 11 oktober 2014, Jaargang 104

## Halsbandparkiet een plaag voor de fruitteelt

In de grote steden en in de omgeving daarvan komen de laatste jaren flinke zwermen halsbandparkieten voor. De exotische halsbandparkiet is een standvogel in ons land geworden. Ze zoeken soms boomgaarden op en pikken het vaak nog onrijpe fruit aan. Vlak voor de oogst vertrekken ze en schakelen ze onder andere over op walnoten. Tot nu toe veroorzaken ze vooral schade aan kleine boomgaarden op landgoederen en privé-boomgaarden in de buurt van de steden. Maar ook een groot fruitbedrijf in Barendrecht



wordt al sinds 2009 met regelmaat geplaagd door een zwerm van 150 halsbandparkieten. De parkieten laten zich moeilijk verjagen omdat ze gewend zijn aan lawaai. Ze dreigen een gevaar voor de fruitteelt te worden.

Fruittelt 11 oktober 2014, jg 104, nr 41.

## Kersen barsten door vocht en suiker

Regen krijgt de schuld, maar het zijn de hoge luchtvochtigheid en vooral het suikergehalte die scheurtjes in kersen veroorzaken. Dat zegt Moritz Knoche (Universiteit van Hannover) die de afgelopen jaren onderzoek deed naar het barsten van kersen. Dit onderzoek ging veel verder dan het uittesten van middelen die pretenderen het barsten van kersen te voorkomen.

## Steeds meer appelallergie

Het aandeel van de bevolking dat allergisch is voor appels neemt gestaag toe. In Duitsland lijdt, volgens het Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebau in Bonn, rond de 10% van de bevolking aan appelallergie. Appelallergie wordt veroorzaakt door bepaalde aminozuren in de appels. Veel oude appelrassen zouden minder van deze allergenen bevatten, maar tegelijkertijd zijn ook nieuwe(re) rassen als Santana, Wellant en RubINET te laag allergen.

# Suzuki-fruitvlieg houdt van rijpe peren



Suzuki-fruitvlieg (*Drosophila suzukii*), mannetje.

Iedereen kent het inheemse fruitvliegje dat op rottend fruit te vinden is en daarom wel lastig maar verder weinig schadelijk is. De Aziatische suzuki-fruitvlieg (*Drosophila suzukii*) is een schadelijke nieuwkomer

die op rijp fruit afkomt. In Nederland heeft de suzuki-fruitvlieg al in veel boomgaarden met klein- en steenfruit huisgehouden. Uit België komen nu berichten dat rijpe peren die zijn blijven hangen, ook een voortplantingsplaats voor de vlieg zijn. Het lijkt erop dat deze fruitvlieg ook een grote plaag voor al het pitfruit gaat worden.

In diverse landen, waaronder Nederland, wordt nu veel onderzoek gedaan naar de verspreiding van de suzuki-fruitvlieg en de bestrijding met behulp van natuurlijke vijanden. Er is dit jaar een grote praktijkproef gedaan in het zuiden van het land om de suzuki-fruitvlieg te parasiteren met nematoden. De resultaten zijn veelbelovend.



(Gepubliceerd met toestemming van Jesse van Muylwijk/Jessecartoons.com).

## Inventarisatie immaterieel erfgoed

# Fruitcorso Tiel opgenomen

Sinds 2012 is Nederland partijstaat bij het UNESCO-Verdrag ter Bescherming van het Immaterieel Erfgoed. Een van de plichten die uit de ratificatie voortvloeit, is het aanleggen van een nationale inventaris. Deze inventaris bevat immateriële erfgoederen die voldoen aan de volgende criteria:

- De voorgedragen traditie voldoet aan de definitie van immaterieel cultureel erfgoed.
- Het heeft een kortere of langere geschiedenis en wordt doorgegeven van generatie op generatie.

- Er is sprake van levende cultuur.
- De betreffende traditie wordt gedragen door een gemeenschap en die gemeenschap draagt de traditie voor.
- Deze gemeenschap heeft de problemen in de overdracht naar volgende generaties in kaart gebracht en zet zich in om deze knelpunten op te lossen. Dat doet het door een erfgoedzorgplan op te zetten en uit te voeren.

Het Fruitcorso in Tiel, een traditie die met fruit te maken heeft, voldoet aan de criteria en is opgenomen in de voorlopige inventarisatie.



# Internationale vermelding Bloesemlint



Het Euregionale Bloesemlint heeft een speciale vermelding ontvangen in de innovatie-competitie van de internationale vereniging EDEN (European Destinations of Excellence).

Via het Bloesemlint betreft IKL-Limburg (IKL = Instandhouding Kleine Landschapselementen) met andere partijen in de Euregio de samenleving bij activiteiten en projecten in het landschap. De hoogstamboomgaarden spelen in dit verband een cruciale rol, omdat hier diverse aspecten van duurzaamheid bij elkaar komen. Naast een passende landschappelijke aankleding van de dorpen en buitengebieden, brengen de boomgaarden prachtige producten voort en zijn ze medebepalend voor de regionale cultuur en identiteit. Verder vormen ze het leefgebied voor diverse planten en dieren en brengen ze, mede door de inspanningen van IKL-Limburg, elk jaar weer heel veel mensen op de been.

# In memoriam Loes van Mechelen (1950-2014)

Bepaalde eigenschappen worden zeer gewaardeerd in de medemens: eerlijkheid, toewijding en trouw. Loes bezat deze eigenschappen in grote mate en stelde ze in dienst van het dorp Frederiksoord. De vrijwilligers van de drie samenwerkende stichtingen in dit dorp, de Gehandicaptentuin, het Floraliacorso en de Fruithof, kunnen talloze voorbeelden noemen waaruit Loes' trouw als vrijwilliger blijkt. Jarenlang organiseerde zij de optocht van lopende en fietsende schoolkinderen aan de kop van de stoet corsowagens door het dorp op de zaterdag en later regelde zij de contacten met de standhouders van de Lentefair voor de Gehandicaptentuin en de fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen voor de Fruithof.

Ze was zeer toegewijd aan haar taak en kon streng zijn tegen mensen die probeerden onder de regels uit te komen. Bijvoorbeeld tegen standhouders die na het uitladen van hun auto te lang op het terrein bleven staan, was ze onverbiddelijk. Zij duldde geen getalm, de auto moest op het juiste tijdstip weggezet zijn. Heel beslist was zij in de dingen die ze als vrijwilliger deed. Ze maakte geen onderscheid tussen vrijwilligerswerk en



betaald werk; haar inzet was even groot.

Loes was 20 jaar geleden al als vrijwilliger actief voor onder andere de Fruithof. Dit terwijl ze twee jaar eerder als betaalde kracht een van de eerste Souvenirs van Eeuwen (SvE) op poten zette. Met de kennis hierbij opgedaan, heeft ze jarenlang geholpen bij het organiseren van de SvE. Vaak was ze als eerste 's morgens op de Fruithof. "Iemand moet het hek toch opendoen", en ging als laatste naar huis. "Er moest nog geveegd worden, het was zo'n troep". Soms was Loes streng, prima. Ze verwachtte min of meer dezelfde toewijding van anderen, die dit niet altijd op

konden brengen.

Tien jaar geleden, toen ze net begonnen was als secretaris van de Fruithof, ontstonden er problemen tussen de besturen van de NPV en de Fruithof, maar zij noteerde de gezamenlijke vergaderingen correct en duidelijk.

Zo'n vijf jaar geleden kreeg ze een nieuwe liefde. Ze was zo gelukkig en samen trokken ze naar Spanje. Daar was ze net zo actief als in Nederland en zette een koor op. Muziek was immers haar passie. Maar dat hield wel in dat zij moest stoppen met het vrijwilligerswerk bij ons. Heel triest overleed al eerder in Spanje haar geliefde. En afgelopen zomer overleed Loes zelf, onverwacht, nog maar 63 jaar oud. Loes blijft in onze herinnering voortleven als een betrokken en bevlogen vrijwilliger, die veel voor de Fruithof heeft gedaan.

De besturen van de Fruithof en de NPV en de redactie van Pomospost wensen de familie veel sterkte bij het dragen van dit grote verlies.

*Marianne van Lienden en Marjan Sorgdrager*

# Souvenirs van Eeuwen zit erop!



De fruit-tentoonstelling.



Een rondleiding door Gerard Brouwer.

Onder schitterende weersomstandigheden en dan met name zaterdag, vond de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen op de Fruithof plaats. Talloze standhouders waren aanwezig om de tentoonstelling van honderden oude fruitrassen een extra impuls te geven. Deskundige determineerders zaten klaar om het door bezoekers meegebrachte fruit

Drukke bij het determineren.



van een juiste naam te voorzien. Waren er bijzondere rassen? Ja, zo werd er een London Pippin-appel en de peer Beurré Capiaumont gedetermineerd, niet alledaagse fruitrassen. Het is altijd leuk voor determineerders als er iets aparts tussen zit.

Klapstuk van zaterdag was natuurlijk de presentatie van het lang verwachte boek *Ziekten en plagen - Natuurlijk bestrijden*. Van heinde en verre waren bezoekers naar hotel Frederiksoord gekomen om deze presentatie bij te wonen. Uit handen van de voorzitter Gerard Brouwer mochten Janny Koops en Marten Pelleboer het eerste exemplaar in ontvangst nemen. Dat er veel belangstelling voor is, bleek wel uit het feit dat er in 5 dagen ruim 100 exemplaren van eigenaar verwisselden.

Was u niet in de gelegenheid om deze dag bij te wonen en wilt u alsnog een exemplaar aanschaffen? Geen nood, het boek kan via de website [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl) ook besteld worden.

Op de tentoonstelling kon men het geëxposeerde fruit ook proeven, hier werd dankbaar gebruik van gemaakt. Veel belangstelling was er

ook voor de rondleidingen en de lezingen. Onder de aanwezigen waren twee Belgische fruitvrienden, Daniël Willaëys en Vincent Turkelboom, geen onbekenden in de wereld van de pomologie. Ook zij genoten van het determineren, dat dit jaar gedaan is door twee jonge pomologen en twee 'oude rotten' in het vak. Een verslag van Daniël staat ook in deze Pomospost.

Wij kregen de vraag voorgelegd: "Wat doen jullie met het fruit na afloop van de tentoonstelling?" Welnu, een gedeelte is naar de tentoonstelling van Europom in Alden Biesen in België gegaan. Deze tentoonstelling werd van 11 tot 13 oktober gehouden en men kon er zo'n 1000 fruitrassen bewonderen. Het is altijd een grote publiekstrekker op een schitterende locatie, de landscommanderij Alden Biesen. Ook werd een gedeelte van het fruit van onze tentoonstelling tot sap verwerkt. Op woensdagen wordt dit te koop aangeboden op de Fruithof.

Rest mij alle vrijwilligers en determineerders die meegeholpen hebben deze tentoonstelling tot een succes te maken, heel hartelijk te danken voor hun inzet.

*Marten Pelleboer*



Harm Moek brengt de stroopketel in gereedheid.

# Frederiksoord, 2-jaarlijkse fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen

Verslag van Daniel Willaëys, pomoloog uit België



De Tuinen. Er zijn er namelijk twee: Stichting Gehandicaptentuin en Stichting Fruithof Frederiksoord.

Op zondag 5 oktober reden Vincent Turkelboom en ik de 250 km naar Drenthe (Frederiksoord ligt nog net in de top) en Friesland. Daar hebben liefhebbers op de gronden van een vroegere tuinbouwschool 800 fruitbomen geplant. Het achteraf determineren is misschien nog niet helemaal gelukt?

We kwamen er een eerste keer zo'n 15 jaar geleden en ook 4 jaar terug. Marten Pelleboer, een vroegere beroepsteler in Zeeland, is er nu een van de sterkhouders (*red.: Vlaams voor 'drijvende krachten'*). Van hem komt er trouwens een knap geïllustreerd werk uit: 'Ziekten en plagen, natuurlijk bestrijden', € 29,95.

In de eerste kas bevindt zich de boekenstand en zit de determineerploeg: Marten Pelleboer, Henk Houtman, Jan Henk Schutte, Nynke

Zijlstra en Jet Houtman. Ze hebben de handen vol.

We spoeden ons naar het paviljoen voor een film over de herkomst van de appel vanuit Kazakstan, met gelukkig op het einde een interessante bijdrage van Joan Morgan, auteur van 'The Book of Apples', zeg maar de appelbijbel. Hopelijk vindt haar boek over peren binnenkort een uitgever.

In de tuin staan een aantal standen. De bomen van Ger van Santvoort, kweker van oude rassen uit Someren, Noord-Brabant, trekken de aandacht. Ik schaf er **Benedicte** aan, een nieuwe, witvlezige perzik uit Frankrijk (1995) op onderstam Krymsk/VVA 1, geschikt voor iets nattere grond. Het ras is matig krulziektegevoelig. Vroege bloei, rijp begin september. De halfstam-appelen in pot staan op MM106. **Stina Lohmann**, een Duitse appel van omstreeks 1800, was al appel van het jaar in de Streuobst. Joan Morgan omschrijft de vrucht als 'vrij rijk, sterke verhouding suiker en zuur, bleekgeel vlees. Bloeit eerder vroeg, pluk eind oktober, eetrijp december tot februari/maart. **Reinette von Zuccalmaglio** is eveneens een Duitse appel, Ananas reinette X Purpurroter Agatapfel, 1878.



Begroeting door Marten Pelleboer. Vincent Turkelboom houdt zijn nieuwe publicatie vast.

Beurtjaargevoelig, pluk midden oktober, eetrijp november tot maart, pittige ananassmaak, knapperig, sappig.

Er was ook nog een interessante stand van biologisch gekweekt kleinfruit-plantgoed. Bijvoorbeeld twee rassen cranberries. Die vergen regelmatig vochtvoorziening en ik heb al werk genoeg.

In het paviljoen bezoeken we de proefstand en de tentoongestelde vruchten.

Na nog een lange babbel rijden we naar Frits en Jet Doornenbal te Nijelamer. Frits troont ons mee naar zijn pawpaws. Veertien jaar terug zaaide hij de zaden. Nu vormen ze een flink groepje. Frits telde aan een van de bomen wel 60 vrij grote vruchten. Hij heeft wel meer interessante bomen, waarvan sommige uit Nieuw-Zeeland, waar hij een broer heeft wonen.

Daniel Willaëys

De determineerstand: (van rechts naar links) Henk Houtman, Jan Henk Schutte, Nynke Zijlstra en Jet Houtman.



# het boek Ziekten en plagen ...natuurlijk bestrijden

Onder het motto 'Gaaf fruit zonder spuit' is een prachtboek verschenen waarin de hobbykweker en eigenlijk iedere belangstellende de noodzakelijke informatie kan vinden over de meest voorkomende ziekten en plagen in fruitbomen en over de biologische bestrijding daarvan. Het boek richt zich niet zo zeer op de professionele fruitteler, maar vooral op de liefhebber, de hobbykweker, die wars is van spuiten met chemische middelen en die biologisch verantwoord fruit wil telen.



Souvenirs van Eeuwen 2014. Voorafgaand aan de lezing over ciderbereiding was er een presentatie over het boek Ziekten en plagen, natuurlijk bestrijden. Op deze foto ontvangen Marten Pelleboer en Janny Koops een exemplaar van het boek Ziekten en plagen uit handen van Gerard Brouwer, voorzitter van de Fruithof.

Het boek heeft een wat langere ontstaansgeschiedenis. Bij de Noordelijke Pomologische Vereniging kwamen regelmatig vragen binnen van fruitliefhebbers over aantastingen op fruit en fruitbomen. Zij vroegen wat je eraan kon doen. Jans Koops, redacteur van ons blad Pomospot, nam het op zich om in ieder nummer één van de ziektes of een plaag en de bestrijding ervan te behandelen. Ook bij de Fruithof kwamen deze vragen binnen. Na enige jaren ontstond het idee om samen met voormalig fruitteler Marten Pelleboer, vrijwilliger bij de Fruithof, de reeds verschenen afleveringen verder uit te werken, aan te vullen en uit te geven in boekvorm. Zij kozen ervoor om zelf zoveel mogelijk de foto's voor het boek te maken, dit om afbeeldingen te krijgen van dezelfde hoge scherpte en goede kwaliteit.

Dat vroeg meer jaren tijd omdat er soms op een volgend seizoen gewacht moest worden om bruikbare opnames te krijgen van een bepaalde aantasting of van de veroorzakers ervan. Het heeft daarom een aantal jaren geduurd voordat er voldoende beeldmateriaal verzameld was en het boek gereed was.

Uiteindelijk is een losbladig boekwerk tot stand gekomen waarin de 38 meest voorkomende ziekten en plagen worden behandeld. Eigenlijk 37 want de oorsprong, die meestal erg nuttig is, is ook opgenomen. Het boek begint met een inleiding met concrete informatie over het herkennen van ziektes en plagen, de controle, biologische bestrijding en een overzicht van de groepen schadelijke en nuttige insecten.

Niet alleen is informatie die elders alleen versnipperd te vinden is, nu helder toegankelijk gemaakt. Ook is, volgens eenzelfde systematische aanpak,

de herkenning, biologische bestrijding en preventie duidelijk uitgewerkt. Het is bovendien een heel fraaie uitgave geworden met vele fraaie en functionele kleurenfoto's, die de herkenning van de aantastingen heel gemakkelijk maken. Een groot pluspunt vind ik dat bij elke aantasting heldere samenvattende tabellen zijn opgenomen waarin

## Boek Ziekten en plagen

Als liefhebber van lekker fruit voor eigen gebruik en dan graag gekweekt zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen, heb ik enkele fruitbomen in mijn tuin staan. Maar ook ik word geplaagd door ziekten en insecten en dan is de vraag: wat doe je daaraan? Het boek van Jans Koops en Marten Pelleboer is ook voor de leek, mede door de prachtige foto's en heldere teksten, een prachtig hulpmiddel. De voorbeelden voor het tijdig herkennen van ziekten en plagen, de praktische tips voor het bestrijden en de adviezen voor wat te doen met het aangetaste materiaal zullen mij als amateur zeker helpen bij de fruitteelt in eigen tuin.

Theo Grootjen, Lelystad

levenscycli, waarnemingspunten en inzetbare middelen zijn samengevat. Verder zijn er overzichtsschema's waarin je per ziekte of plaag kunt zien wat de gevoelige fruitrassen zijn.

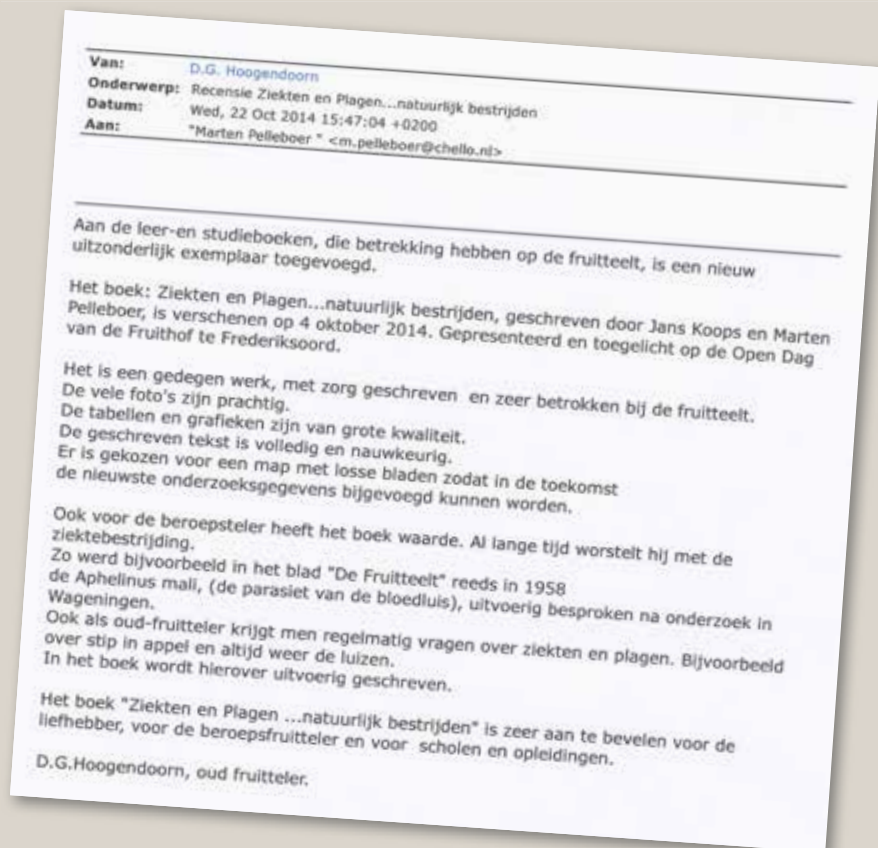
Het boek is op zaterdag 4 oktober 2014 door voormalig fruitteler Marten Pelleboer, één van de twee samenstellers, feestelijk geïntroduceerd tijdens het Fruitfestival Souvenirs van eeuwen in Frederiksoord. Helaas heeft Jans Koops het verschijnen van dit boek niet meer mogen meemaken. Zijn naam blijft verbonden aan dit mooie stuk werk.

Het boek is voor eigen rekening uitgegeven door Stichting De Fruithof in Frederiksoord. Het boek is bewust in een losbladig systeem gemaakt, zodat de lezer ook eventuele eigen informatie en aantekeningen kan toevoegen, zonder de talloze fraaie foto's en teksten aan te tasten. Ook het papier is van extra kwaliteit zodat het ook tegen intensief gebruik bestand is.

Gezien het vele fraaie fotowerk en de uitgebreide informatie is een prijs van € 29,95 zeer redelijk.

Het boek 'Ziekten en plagen, natuurlijk bestrijden' is te bestellen via de webwinkel van de Fruithof [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl).

Jan Veel



## Cadeausuggestie

Alle leden hebben het jubileumboekje '25 jaar NPV en Reisgids oude fruitrassen in Nederland' thuis gestuurd gekregen, tegelijk met het herfstnummer van Pomospost.

Zo'n boekje is ook erg leuk om cadeau te doen aan iemand in uw eigen kring die interesse heeft voor fruitbomen!

Het eerste gedeelte '25 jaar NPV' bevat de geschiedenis van het verzamelen, determineren en het behoud van historische fruitrassen en gaat over de doelstellingen van de vereniging.

Het tweede gedeelte is een soort pomologische reisgids. Met dit boekje in de hand kun je op bezoek gaan bij collectieboomgaarden, historische buitenplaatsen, oude fruitmuren en musea. Op al deze plaatsen willen mensen oude fruitrassen levend houden en het publiek er kennis mee laten maken.

De prijs is maar € 5,- (exclusief verzendkosten).

Het boekje is te bestellen bij Marianne van Lienden, tel. 0593 562222, e-mail: [mjwlienden@outlook.com](mailto:mjwlienden@outlook.com).

**25 jaar NPV**

en

**Reisgids oude fruitrassen in Nederland**

Uitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

The advertisement features a large photograph of a historic stone building with a tower, surrounded by trees. A decorative holly branch with red berries is in the top right corner. Below the main image are four smaller square images: a stone building, a garden path, a large red apple, and a person in a field. The text is overlaid on the images.

# Samenwerking voor het behoud van oude rassen

De stichting De Oerakker stelt zich ten doel om oude rassen van in Nederland geteelde gewassen in stand te houden door gebruik en conservering. Bij de stichting zijn momenteel ca. negentig agro-initiatieven aangesloten. Door middel van twee jaarlijkse bijeenkomsten en een website ([www.deoerakker.nl](http://www.deoerakker.nl)) proberen we ervoor te zorgen dat informatie-uitwisseling kan plaatsvinden tussen de verschillende initiatieven, zodat we van elkaar kunnen leren hoe we ervoor kunnen zorgen dat er weinig meer verloren gaat van ons nationale levend cultureel erfgoed.

Daartoe hebben we een Oranje lijst gemaakt waarop de namen staan

van de verschillende rassen per gewas die zijn geteeld in Nederland van 1800 tot halverwege de vorige eeuw. Dit was een periode waarin de veredeling nog niet zo'n groot effect had op de rasontwikkeling en zodoende was er nog veel variatie tussen en binnen rassen aanwezig. Tot op heden is het behoud van oude rassen maar matig geborgd in Nederland, daarom is het belangrijk dat veel initiatieven zich verenigen in één organisatie om zodoende onze belangen beter te kunnen behartigen.

Momenteel zijn de pomologische verenigingen nog niet betrokken bij bovenstaande ontwikkeling, terwijl zij ook werk maken van het in

stand houden van ons levend cultureel erfgoed. Vandaar dat wij als bestuur van de Oerakker het een goede zaak zouden vinden om met de verschillende pomologische verenigingen om de tafel te gaan zitten en te kijken op welke wijze dit mogelijk kan worden. Wij stellen een vergadering op 12 maart 2015 voor.

*Het bestuur van De Oerakker*

Het bestuur van de NPV vindt dit een lovenswaardig initiatief en zal zich aanmelden voor deze bijeenkomst. Leden of organisaties die willen meedenken, kunnen zich bij het bestuur aanmelden.

## Nieuws van het documentatiecentrum

### Oproep

#### Gezocht

Fruitteelt:  
2000 nr. 9 en nr. 17,  
2003 nr. 49,  
2004 nr. 7.

Pomospost  
Jrg. 3 (1992), nr. 1, 2 en 3,  
Jrg. 6 (1995), nr. 4.

Pomologia  
De jaargangen 1 t/m 6 (1985  
t/m 1990) en jrg. 10 (1994).

Fructus  
Jrg. 4 (1996), nr. 3 en 4  
jrg. 7 (1999), nr. 1.

In het vroege voorjaar zijn 15 losse jaargangen van het weekblad *Fruitteelt* ingebonden; zij staan in de boekenkast in de Fruithof te pronken. We zoeken nu nog vier losse nummers van de jaren 2000, 2003 en 2004. Wie, o wie, kan ons hieraan helpen, zie onderstaande oproep voor de betreffende nummers.

Een schenking zorgde ervoor dat ik vier jaargangen *Fructus* in een mooie kersenrode kافت kon zetten.

Eén van de oprichters van de NPV, Cor Couvert, heeft in dit jubileumjaar de vroege jaargangen van het kwartaalblad uit eigen bezit opgezocht om ze te laten kopiëren, met als gevolg dat de verzameling nu bijna compleet is, maar nog niet helemaal: zelfs Couvert miste enkele bladen. Welk lid van het eerste uur kan ons helpen aan (een kopie van) de laatste ontbrekende nummers?

Het blijkt steeds weer dat leden, die hun boekenkast opruimen of oude boeken over fruit tegenkomen bij antiquariaten of rommelmarkten, aan het documentatiecentrum denken. In

de afgelopen maanden zijn weer diverse schenkingen binnengekomen. Allen wil ik hiervoor van harte bedanken, Peter van der Minne, Charley Erkens, Annemiek Dorland en de Fruithof.

Het documentatiecentrum is geopend op de eerste woensdag van de maand.

Plaats: de Fruithof, Frederiksoord.

Tijd: 10.00 tot 15.00 uur.

De boeken worden alleen ter inzage gegeven. Het is mogelijk kopieën te maken, tegen een kleine vergoeding.

Leden kunnen de catalogus raadplegen op de website. Er wordt aan gewerkt om deze up-to-date te maken en beter te kunnen raadplegen. Er is een papieren catalogus aanwezig in de bibliotheek. Voor informatie kunt u e-mailen naar [mjwlienden@outlook.com](mailto:mjwlienden@outlook.com) of bellen naar tel. 0593 562222. Eventuele verzendkosten van schenkingen worden vergoed.

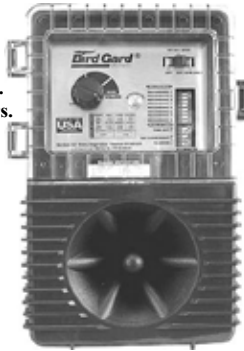
*Marianne van Lienden, beheerder*

## 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: iubbert@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.asterappel.nl](http://www.asterappel.nl)

## VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



biologisch - dynamische  
KWEKERIJ

DE VROLIJKE NOOT

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



NL-BIO-01  
skal 6148

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



# Europom 2014

**Precies een week na Souvenirs van Eeuwen organiseerde de Belgische Nationale Boomgaardenstichting voor de 6e maal de internationale fruittentoonstelling Europom 2014. De NBS probeert elke 5 jaar om Europom in België te krijgen, voor de viering van haar jubileum. De stichting bestaat dit jaar 30 jaar en de jarige Europom zelf bestaat 25 jaar.**

Europom is een samenwerkingsverband van een aantal pomologische verenigingen uit meerdere Europese landen. De belangrijkste doelstelling is het behoud, de promotie en de studie van streekeigen rassen en een jaarlijkse internationale fruittentoonstelling.

De NBS kijkt voor deze jubilea steeds uit naar Alden Biesen. Deze plaats ligt 15 km ten westen van Maastricht. De geschiedenis gaat terug tot de kruistochten in de 13e eeuw. Het kasteel was eeuwenlang de woning van de landcommandeur, een machtige man die aan het hoofd stond van de Balije Biesen. Vandaar de naam Landcommanderij Alden Biesen. Aan het eind van de 18e eeuw maakte de Franse Revolutie hier een einde aan en werd de Duitse orde verdreven. Het domein werd daarna openbaar verkocht. In 1971 volgde een fatale brand waarna

de Belgische Staat de resten aankocht. Na een grondige restauratie kreeg het domein een grensoverschrijdende bestemming, namelijk als Europees cultuurcentrum van de Vlaamse Gemeenschap.

In deze schitterende omgeving was het op 11, 12 en 13 oktober een feest voor elke fruitliefhebber. Binnenkomend door een fraaie laan met muren en een slotpoort werd de bezoeker geleid naar zaal 1. In deze voormalige rijkschool had de organiserende NBS geweldig uitgepakt met een enorm aantal peren en appelfrassen, alles keurig op schaaltes en voorzien van de juiste rasnaam.

Voor de perencollectie die de Belgische zaaiers uit de 19e eeuw hebben gewonnen, is in geen enkel land ter wereld zo indrukwekkend. Tussen grofweg 1800 en 1900 is in België een beweging op gang gekomen, die niet alleen 100 jaar heeft geduurd maar ook nog eens honderden belangrijke perenrassen heeft opgeleverd.

Het waren vooral de notabelen die zich op zeer grote schaal bezighielden met peren zaaien. Zo is van Jean Baptist van Mons (1765-1842), zaaiers-veredelaar en pomoloog, bekend dat hij omstreeks 1819 in Brussel op een perceel grond van de stad 80.000 jonge boompjes had staan. Midden in een strenge winter kreeg hij van de stad het bericht dat hij

het perceel binnen twee maanden moest verlaten. Dat hiermee belangrijke rassen verloren zijn gegaan lijkt geen twijfel, van de bomen kon maar een zeer klein deel herplant worden. Van Mons week uit naar Leuven, beplante weer een perceel met boompjes, weer op grond van de stad. Ook hier trof hem hetzelfde lot, in de winter van 1834 moest ook dit perceel leeg worden opgeleverd. Ondanks alle tegenslagen hebben we aan Van Mons nog tientallen bekende perenrassen te danken, o.a. Beurré Bosc, Marie Louise, Nec Plus Meuris, Conseiller de la Cour, Comte de Flandre, Nouveau Poiteau en vele andere.

Andere bekende zaaiers waren Bivort, met o.a. Désiré Cornelis, en Grégoire, met Nouvelle Fulvie. Nog een zeer bekende zaaiers is Pierre Joseph Esperen (1780-1847). Hij was majoor in het leger van Napoleon en kweekte onder andere de rassen Soldat Laboureur, Seigneur Esperen, Joséphine de Malines, Bon Gustave en Emile d'Heyst. Voor wie hier graag meer van wil weten kan ik het boek *Onze Pomologen* uit de 19e eeuw van Roger Verlinden aanbevelen (ISBN 9789090285986).

De NBS heeft tijdens Europom de Krijgspeer uitgeroepen tot de 'lokale hoogstamvariëteit van 2014'. De synoniemen voor deze peer zijn: Patterspeer in Zuid-Limburg, Kreeftpeer in Noord-Brabant, Kriegsbirn in Duitsland en Double de Guerre in Groot-Brittannië. De peer is waarschijnlijk in de omgeving van Maaseik in de 18e eeuw ontstaan. Het is een van de betere stoofpeer-rassen en hij is zeer geschikt voor





**Zebra Conference.**

de stroopverwerking. Aan de zonzijde krijgt dit ras een rode blos en de boom heeft een fraai schorspatroon. Een hoogstamvariëteit bij uitstek.

Een zeer opvallend mandje peren vond ik de gestreepte Conference, Zebra genaamd.

Naast deze prachtige perenuitstalling waren er ook vele Belgische appelrassen te bewonderen zoals de Berglander, IJzerappel of Marie Joseph d'Othee, Reinette de Chenee, Reinette Hernaut, Rode Bonheider, de fantastisch smakende Joseph Musch en vele andere.

Een fraai eerbetoon aan de historische fruitteelt in de streek was de 'Wall of Fame'. Een geheel gevulde wand met honderden houten fruitkisten, met daarop gedrukt de naam en plaats van de fruitteeler. Zo stond er onder andere een kist van L. Craeybeckx-Ory -- 1945 - Borgloon - tel 4.

Aan de overkant van de Belgische inzending waren nog twee zalen ingericht met stands van voornamelijk pomologische verenigingen uit omliggende landen. Nederland was goed vertegenwoordigd met vier inzendingen. Fruit yn Fryslân was met een mooie stand aanwezig. Ook de POMologische Vereniging Noord-Holland en onze eigen NPV stonden gezusterlijk naast elkaar. Een mooi ingerichte stand had ook het Pomologisch Genootschap Limburg als directe buur van de NBS. Zij pronkten o.a. met het Limburgse ras Gronsvelder Klumpke. Maar een Duitse bezoeker meende dat het een synoniem was van de Rheinischer Krummstiel en dat het dus een Duitse appel was, 200 jaar oud



**Witte Wintercalville.**

en ergens tussen Bonn en Keulen ontstaan.

Duitsland was vertegenwoordigd met twee inzendingen, het Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern met de bekende heer Friedrich Renner, met o.a. Zimt Renette, Kesselthaler Streifling en Breiterla. Ook de Pomologen-Verein e.V. showde een fraaie collectie Duitse appels en peren.

Uit Frankrijk was Les Croqueurs de Pommes du Nord-Pas de Calais aanwezig. Met mooie Franse peren en een collectie typische appels hadden zij hun stand ingericht. Blijkbaar zijn de Fransen erg enthousiast over onze Karmijn de Sonnaville. Tweemaal met de volledige naam en eenmaal als Karmijn lagen er in drie verschillende mandjes, verspreid over de stand, drie op het oog verschillende appelrassen. Als je ze goed bekeek, kon je in alle drie de schaaltes toch een Karmijn de Sonnaville ontdekken. Bij navraag in mijn beste Frans bleek dat de inzending uit drie verschillende boomgaarden kwam.

Uit Zweden was Sveriger Pomologiska Sällskapet aanwezig met hun Apfel von Åkerö. Hoewel het erg



**De Krijgspeer is tijdens de Europom door NBS uitgeroepen tot de 'lokale hoogstamvariëteit van 2014'.**

Zweeds klinkt is het volgens Wikipedia een zeer oud Nederlands ras. Ook de Blauacher Wadeswil en de Melonapple werden getoond.

De Obst Garten Ohlsdorf zorgde voor de Oostenrijkse deelname. Met typische rassen als Steirische Schafnase, Steirischer Maschansken, Gloria Mundi en Glockenapfel trokken zij de aandacht.

The Royal Horticultural Society had deze keer niet uitpakket met hun gebruikelijke in torentjes gestapelde appels, maar de hoeveelheid Engelse rassen was uniek. Met sprekende namen als Cornish Gilliflower, Rosemary Russet, Court of Wick, Beauty of Kent, Bloody Ploughman en natuurlijk de Bramley's Seedling hadden ze over belangstelling niet te klagen.

Het Zwitserse Fructus propageert vooral Streuobst, maar deze keer vroegen ze vooral aandacht voor de Schweizer Obstsorte des Jahres 2014, de Alant (Princesse Noble). Het ras is 100 jaar oud, fraai gestreept en geschikt als hand-, keuken- en sapappel.

*Ger van Santvoort*



# Interesse in Reine Claude de Brahy?

Henk Eeftink heeft een aantal bijzondere pruimenrassen. Hij heeft ooit enthout van de Reine Claude de Brahy uit Denemarken gekregen. De boom daarvan heeft nu voor het eerst bij hem gedragen.

De Reine Claude de Brahy is voor 1850 gewonnen door M. Brahy uit Ekenholm te Herstal bij Luik. Volgens sommige bronnen is hij identiek aan de Reine Claude de Bavay, die al in 1832 door majoor d'Esperen gewonnen is en vernoemd is naar de heer De Bavay, directeur van een tuinbouwcentrum te Vilvoorde (synoniemen: Monstrueuse de Bavay, St. Claire). Maar volgens onze pruimdeskundige Henk Woldring gaat het toch om twee verschillende pruimenrassen. Hoe dan ook, als we naar de beschrijvingen van beide rassen kijken, is er nauwelijks een verschil te vinden, ook omdat de RC

de de Brahy, in tegenstelling tot de RC de Bavay, slechts summier beschreven is.

De vrucht van de Brahy is een grotere uitvoering van de Reine Claude Verte, hij kan wel 6 bij 6 cm worden. De pruim is hoogronde, een tikkeltje scheef, van boven wat breder en aan de boven- en onderzijde iets afgeplat. De duidelijk zichtbare naad is breed en ondiepe en wat donkerder gekleurd. De schil is geelgroen tot bleek strogeel met groene vlekken, witte stipjes en aan de zonzijde vaak wat goudgele en rode vlekjes. De pruim heeft wat roestvlekjes en dik licht gekleurd dauw. Aan de zonzijde verschijnt soms een vage rode blos. De schil is hard en dik. De tamelijk korte en stevige steel staat in een brede holte, voorzien van dicht dons. Het vruchtvlees is groengeel tot warm oranjegeel gekleurd, zacht, wat grof, sappig en smeltend, zoet met een Reine Claude-aroma. De smaak is minder aromatisch dan bij de Reine Claude Verte. De steen zit niet helemaal los.

De boom groeit sterk, heeft stevige soepele takken en zeer grote bladeren, tot 10 cm. Hij verdraagt een koel klimaat beter dan de Reine Claude Verte, maar heeft een voorkeur voor een warme standplaats en lichte grond. De takken neigen snel tot verkalen, zodat er af en toe hele takken weg gesnoeid moeten worden. Rijpe vruchten laten gemakkelijk



Oude litho van de Reine Claude de Brahy.

los van de steel. Bij langdurige regen barsten de vruchten. In koele nazomers wordt de vrucht niet rijp.

De boom groeit sterker dan de Reine Claude Verte, ook zijn de bladeren groter, hij draagt eerder dan de RC Verte en daarna goed maar wisselvallig.

De RC de Brahy is zelfbestuivend. Hij is rijp in de tweede helft van september tot oktober. De pluktijd kan enkele weken duren. De pruim is geschikt als dessert- en keukenpruim.

Bij Henk Eeftink is de boom nog klein en de vruchten zijn ook bescheiden gebleven. Voor liefhebbers is er een enkel entje van te verkrijgen, dit omdat er nog maar weinig eenjarig enthout aan het boompje zit. Belangstelling? Henk's adres is: De Weegbree 55, 9461 KN Gieten. Tel. 0592-263186.

Jan Veel

Oude litho van de Reine Claude de Bavay.



# Doornloze braam

Al verscheidene jaren bezit ik een paar doornloze bramenstruiken. Ik heb verschillende soorten gehad, maar nooit had ik er echt zoetsmakende vruchten aan. Voor de jambereiding e.d. was dat niet zo'n groot probleem, maar ik kon eigenlijk nooit zo vers van de struik een paar lekkere bramen verorberen en ik verkeerde in de veronderstelling dat er geen doornloze bramen met zoetsmakende vruchten bestonden. Onlangs heb ik bij toeval bij mijn dochter toch een dergelijke bramensoort gevonden. Het is de *Rubus fruticosus* 'Thornless Evergreen'. Zij heeft hem gewoon bij een tuincentrum gekocht en ik neem aan dat hij overal bij dergelijke centra te krijgen is.

Maar voor de mensen die net als ik dachten dat zulke struiken niet bestonden, is dit even de moeite waard om te weten. Wat mij aan deze struik opviel, was dat het blad een andere structuur had dan ik van een doornloze bramenstruik gewend ben. Dit blad bestond uit een aantal smalle stukken groen, terwijl het blad van de struiken die ik tot nu toe had, bestond uit een verzameling van 3 of 5



Thornless Evergreen.

stukken aan elkaar verbonden normale ovaalvormige bladeren.

Ik ben niet voornemens om een nieuwe struik te kopen. Ik heb begin september de toppen van een aantal scheuten van de braamstruik bij mijn dochter in de grond ingegraven. Als het goed is, kan ik de toppen van deze scheuten in de maand maart

volgend jaar, die dan beworteld zijn, uit de grond scheppen en dan heb ik meteen een aantal van de gewenste bramenstruiken in mijn bezit!

*Wybren Kloosterman, NPV-lid*

## Entdagen

Bezoekers kunnen enthout (een eenjarige scheut) meenemen van een eigen fruitboom waarvan ze een jonge boom zouden willen hebben. Die kunnen ze dan zelf leren enten of door een deskundige laten enten. Ook is er enthout aanwezig van oude fruitrassen.

### Enthout van een speciaal ras?

Van de meer bekende oude rassen is vaak wel enthout op de entdagen beschikbaar, maar wilt u weten of van een bepaald ras die dag inderdaad enthout aanwezig is, neem dan contact op met de organisator. Voor Vrienden van het Oude Fruit: Lukas Duijts. E-mail: l.duijts@hetnet.nl. Er wordt dan geprobeerd enthout van dat ras voor die dag te

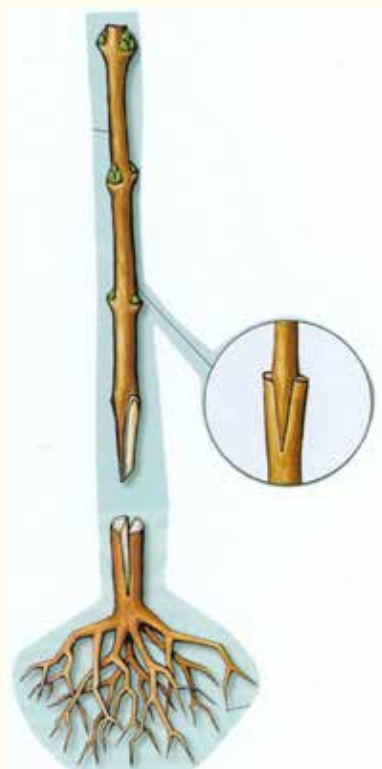
verzamelen. Als u een groter aantal enten wilt laten maken, neem dan ook even contact op.

De volgende onderstammen zijn beschikbaar:

- Appel: zaailing, M106, M26;
- Peer: zaailing, kwee A;
- Pruim: Saint Julien A;
- Prunus avium;
- Mispel: meidoorn.

Een geënt boompje kost € 2,50, een losse onderstam € 1,50.

Wilt u een groter aantal onderstammen (meer dan 15) afnemen, of wenst u een ander type onderstam, neem dan contact op met Lubbert Dijk, tel. 06-11518397.



# Agenda



**Jan. - maart:** Korte cursus snoeien van laagstamfruitbomen en kleinfruit, met name druiven. Fruitteeltmuseum, Annie M.G. Schmidtsingel 1, Kapelle (Zl), drie theorie- en vier praktijkbijeenkomsten. Informatie en aanmelding (uiterlijk 10 jan. 2015): wo en za, 13.00-17.00 uur, tel. 0113-344904, e-mail [info@fruitteeltmuseum.nl](mailto:info@fruitteeltmuseum.nl), [www.fruitteeltmuseum.nl](http://www.fruitteeltmuseum.nl).

**2 jan.:** Opa- en omadag. Samen met de kleinkinderen bijenhotels maken. Fruitteeltmuseum, Kapelle. [www.fruitteeltmuseum.nl](http://www.fruitteeltmuseum.nl).

**17 jan.:** Snoeicursus voor jonge fruitbomen. Landschapsbeheer Drenthe. Plaats: Winde/Bunne. 9.00-16.30 uur. Zelf brood meenemen. € 30. Aanmelden: [www.landschapsbeheerdrenthe.nl/agenda](http://www.landschapsbeheerdrenthe.nl/agenda).

**10+14 feb.:** 2-Daagse workshop Wintersnoei appel- en perenbomen. Fruithof, Majoor van Swietenlaan 1a, Frederiksoord. 10 feb.: theorie, 19.30-21.30 uur. 14 feb.: praktijk, 10.00-15.00 uur. Kosten € 62,50. Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

**14 feb.:** Workshop Aanleg van de boomgaard. Fruithof Frederiksoord. 10.00-15.00 uur. Kosten € 47,50. Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

**14 feb.:** Entdag van de Vrienden van het Oude Fruit in de Werkschuur van Fraylemaborg, Slochteren, van 10.00 uur tot 16.00 uur.

**28 feb.:** Entdag van de Vrienden van het Oude Fruit bij de boerderij Welgelegen op het landgoed Verhildersum te Leens van 10.00 uur tot 16.00 uur.

**7 maart:** Vermeerderen van fruitrassen, workshop enten en entdag. Fruithof Frederiksoord. Ochtend theorie, middag praktijk. 10.00-15.00 uur. Kosten € 47,50. Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

**7 maart:** Entdag van de Vrienden van het Oude Fruit. Plaats: De Opslach 24, 8465 BW Luxwoude (Fr). Tijd 11.00-13.00 uur. Info: Griet Bergsma: 0513-529357, mail: [grietbergsma@hetnet.nl](mailto:grietbergsma@hetnet.nl).

**7 t/m 9 maart:** Entdagen van de Vrienden van het Oude Fruit op de Tuinbeurs in de Sorgvliethal te Veenendam. 10.00-16.00 uur.

**14 maart:** Workshop Wintersnoei appel- en perenbomen. Fruithof Frederiksoord. Ochtend theorie, middag praktijk. 10.00-15.00 uur. Kosten € 47,50. Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

**21 maart:** Workshop Snoeien van leibomen (wintersnoei). Fruithof Frederiksoord. Ochtend theorie, middag praktijk. 10.00-15.00 uur. Kosten € 47,50. Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

**22 maart:** Entdag te Warnsveld in de Overtuin van de buitenplaats Welgelegen (tegenover de NH Kerk aan de rand van het centrum van Warnsveld (Gr)), Molstraat 6, 7231 KN. Tijd: 12.00-16.00 uur. Info: Hennie Rossel: [hennie@rossel.eu](mailto:hennie@rossel.eu).

**28 maart:** Workshop Wintersnoei appel- en perenbomen. Fruithof Frederiksoord. Ochtend theorie, middag praktijk. 10.00-15.00 uur. Kosten € 47,50. Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

**25 apr+23 mei:** 2-Daagse workshop Ziekten en plagen in de boomgaard. Fruithof Frederiksoord. 10.00-15.00 uur. Kosten € 90,00. Excl. cursusboek van € 29,95 (wel aan te bevelen en te koop in de webshop). Info: [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl), e-mail: [cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com).

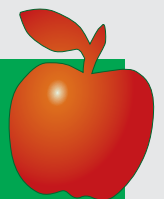
Voor snoei- en entcursussen van de POMologische vereniging Noord-Holland zie <http://www.hoogstamfruitnh.com/> of bel Elise Conijn, 0229-574 457.

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.





# Korte geschiedenis van het stroopstoken

Peren stoven en stroop maken zijn oeroude verwerkingsmethoden van fruit. Stroop maken was al bekend bij de Germanen, die maakten op deze manier hun appels langdurig houdbaar. Ze kookten appels, die ze niet lang konden bewaren, net zo lang totdat het grootste deel van het vocht verdampt was. Doordat de overgebleven moes veel suikers bevatte, was deze lang houdbaar. De Romeinen persten ook appels en peren tot sap en kookten het vocht in tot er een kleverige massa overbleef die ze 'sapa' noemden.

In latere tijden mengde men appels en peren bij het produceren van stroop, doorgaans in een verhouding van 3 peren op 1 appel. Nadat het fruit gewassen was, kwam het in de namiddag in een grote koperen ketel. Hier werd een beetje water aan toegevoegd. Het houtvuur onder de ketel werd ontstoken en zo bleef het de hele nacht sudderen. Het gekookte fruit werd na het koken uit de ketel gehaald en in de fruitpers geperst zodat het vocht eruit liep. Dit vocht werd opgevangen in een andere koperen ketel en weer ingekookt. Eenmaal goed ingedikt werd de stroperige massa

eruit geschept en in Keulse potten bewaard. Uit 100 kilo fruit kon men zo 10 kilo stroop maken. Oorspronkelijk werd stroop 'gekookt' op een houtvuur. Vandaar de term 'stroopstoken'.

Vanaf de 19e eeuw begon de opmars van de suikerbiet in de Europese landbouw. Vanaf 1850 verving die gaandeweg de peer in de stroopfabricage. Door het gebruik van suikerbieten werd de stroop veel zoeter. Stroopsoorten waarin suikerbieten verwerkt zijn worden 'rinse' appelstroop genoemd. In Belgisch Limburg bleef het maken van appel-perenstroop populair. Tevens verplaatste de stroopfabricage zich vanaf de 19e eeuw uit de thuisproductie in de meeste Zuid-Limburgse dorpjes naar kleine fabriekjes. Vele dorpen hadden er zelfs meer dan een. In Eijsden lagen zelfs 25 stroopstokerijen. In 1889 waren er in Zuid-Limburg ruim 300 stroopfabriekjes. 40 jaar later, in 1920, waren er nog maar zes over. Dit waren Canisius in Schinnen, Jacobs in Eijsden, Nagelschmidt in Meerssen, Sicof in Beek, Solberg in Puth en Timsen in Beesel. Vanaf 1960 daalde de hoeveelheid gestookte stroop snel.

In 2007 hebben in Nederlands Limburg nog maar twee stroopfabrieken overleefd, Canisius in Schinnen en Frumarco in Reuver.

Canisius is een familiebedrijf dat sinds 1903 bestaat. Het produceert rinse appelstroop, peren-appelstroop, peren-suikerbietenstroop, peren-appel-cranberry-stroop, peren-appel-aardbeistroop, viervruchtenstroop en bietenstroop.

Frumarco ontstond uit een fusie van de voormalige stroopfabrieken van Beesel en Beek. Het bedrijf maakt jaarlijks 10 miljoen bekertjes stroop, zoals Frutesse peer-appel, Frutesse appel-vanille-kaneel en rozijnen, Maastrichter stroop (appel, peer en druif), rinse appelstroop, kruidige perenstroop en appel-kersenstroop.

Daarnaast is er wel nog een aantal kleine ambachtelijke stroopstokerijen actief. Dit zijn:



Stroopketel met oven in een vakwerkschuur uit 1851 in het Zuid-Limburgse Einighausen.



Stroopstokerij Einighausen.



Stroop stoken.

## Stroopfabriek Borgloon België.



- Mart Vandewall in Eckelrade (actief sinds 1983),
- Coöperatie De Auw Stoof in Schimmert (actief sinds 1989),
- Stroopstrokerij Franssen-Kerckhofs in Klimmen (sinds 1989),
- De Stroopstoker in Bunde (sinds 2006),
- Coen Eggen/Ambachshoes in Beek/Margraten (sinds 1974).

Vlak over de Limburgse grens in België zitten nog Stroop van Vrolingen in Wellen (sinds 1843), Loonse Stroop in Borgloon en Stroopstokerij Wierts in Sint-Pieters-Voeren.

In Belgisch en Nederlands Limburg is het fruit van traditionele appelrassen een belangrijke grondstof voor stroop. Dit zijn onder andere Schaapsneuzen, Gronsvelder Klumpke, Eysdener Klumpke, Goudreinet, Keuleman, Rode Sterappel en oude perenrassen zoals Herfstpeer van Geulle, Legipont, Brederode, Bongertjes, Gersteperen en Suikerperen.

Stroop is een typisch Limburgs product, dat op de boterham wordt gegeten, maar ook gebruikt wordt in de keuken, bijvoorbeeld bij het bereiden van zuurvlees. Vroeger werd stroop ook veel gegeten vanwege de veronderstelde heilzame werking. In stroop zou een hoog ijzergehalte zitten. Dit was echter niet afkomstig van het fruit, maar van de ijzeren potten waarin de stroop werd gekookt. Vanaf de jaren 1950 werd de stroop niet meer in ijzeren potten gekookt en nam het ijzergehalte sterk af. Daarom wordt nu af en toe ijzer kunstmatig toegevoegd aan de appelstroop.

## Kersenstroop.



Tot 1950 was stroop in Limburg het meest gegeten boterhambeleg. Stroop was namelijk goedkoop, zeker in tijden van schaarste, zoals in de Tweede Wereldoorlog. De achteruitgang van de stroop ging gelijk op met de achteruitgang van de hoogstamboomgaarden. Doordat er minder valfruit kwam, was er minder fruit voor de stroopfabricage. De nieuwere laagstamrassen hadden namelijk kwalitatief beter fruit en ook werd dit voor een hogere stuksprijs verkocht dan wat een stroopstoker ervoor kon bieden. Daarnaast verdrong ook luxer broodbeleg de oude vertrouwde strooppot.

In ambachtelijke stroop is puur fruit verwerkt, zonder toevoegingen. Stroop bevat dus louter 'vruchteigen' natuurlijke stoffen. Traditioneel hoogstamfruit is de beste grondstof. Biologisch geteelde moderne rassen evenaren, vanwege hun trage groei, die traditionele soorten.

## Bereiding

De samenstelling van het recept, een afgewogen mix van appels en peren met een diversiteit aan aroma's en variatie in suiker-, zuur- en pectinegehalte, is de basis voor het bereiken van de gewenste structuur en smaak. Een stroopstoker moet dit zien klaar te spelen met de appels en peren die op het moment van stoken, vanaf september/oktober, beschikbaar zijn. De Limburgse stroop heeft vanwege de ambachtelijke bereidingswijze en de wisselende variatie aan fruitrassen een breed smaakpalet. Fruit wordt zonder onderbreking direct verwerkt tot stroop. Tussentijds worden geen smaakverbeters of andere stoffen toegevoegd. De samenstelling van het recept is dus smaakmakend. Omdat rijpheid, aroma, suikers en zuren van

de gebruikte vruchten niet constant zijn, geeft hetzelfde recept toch dagelijks een wat andere smaak.

Allereerst wordt in een grote koperen ketel een laagje water gegoten. De ketel wordt vervolgens laagsgewijze met peren en appels gevuld en afgedekt met doeken. Bij verhitten vormt de laag water op de bodem stoom die de celwanden van het fruit na 4 tot 6 uur doet barsten. Tijdens het fruitkoken moet de stoker het vuur, naar gelang de indikingsfase in een wisselende felheid, goed regelen om aanbranden te voorkomen.

De fruitpulp wordt overgeheveld naar een houten perskuip, in lagen, met doeken ertussen, en uitgeperst. Het grof gezeefde sap wordt terug in een koperen ketel gegoten, waarin het 4 tot wel 15 uur lang (afhankelijk van volume en de familietraditie) wordt ingekookt tot ongeveer 15% van het oorspronkelijke gewicht van het fruit.

Door de stroop te 'vlaggen' (de roerspaaan langzaam optillen en de stroop in V-vorm laten afdruipe) kan een ervaren stroopstoker met het blote oog de juiste dikte bepalen. De stroop wordt meteen afgevuld. Goed bereide stroop blijft jaren goed.

Recepten, met als kenmerk een rijke variatie appels en peren, zijn generaties lang als familiegeheimen mondeling overgedragen. Sommige dateren van voor 1800. Elke familie had zo haar typische opvattingen over geschiktheid van rassen, mate van caramelliseren, indiktijden etc. en manier van 'stoken'. Evenals een geheime hoeveelheid sap die tegelijk werd ingedikt en de beheersing van het vuur: in de eindfase een spel van seconden. Maar voor alle stroopstokers gold dat 'op het oog', na uren inkoken, wordt vastgesteld of het sap voldoende tot stroop is ingedikt. In dat moment bewijst de stroopstoker zijn vakmanschap.

Jan Veel

# Erfbeplanting rond Doetinchem

## Een ontdekkingstocht

Onlangs is het boek 'Erfbeplanting rond Doetinchem' verschenen. Het is het resultaat van vele jaren onderzoek door een groepje enthousiaste bewoners, die sinds 1995 meer dan 100 boerenerven hebben geïnventariseerd en beschreven. Wim Beijer had een gesprek met Heleen Lorijn, een van de initiatiefnemers die vanaf het eerste begin bij dit project is betrokken.

### Hoe is het idee voor dit boek ontstaan?

Heleen: "De werkgroep is gestart in 1995 met een stage van Annemieke Breukelaar over boerenerven. Ronald Langendoen van de gemeente begeleidde haar en heeft tijdens een open dag op de Slangenburg een aantal mensen gevraagd om wat dieper op het onderwerp in te gaan. En zo is de werkgroep ontstaan, met door de jaren wel een aantal wisselingen.

Vanuit het luisteren naar wat eigenaren over hun erven te vertellen hadden en met tekeningen van de erfindeling, zijn we later gaan werken met een lijst van onderwerpen. Naast een beeld van het erf en de omgeving, zijn we meer gaan doorvragen op de soorten bomen, struiken en planten op de erven en waar die dan stonden. Wij waren natuurlijk niet de eersten. Al heel lang wordt er een cursus erfbeplanting aangeboden, maar niet alles daarvan zagen wij om ons heen".

### Wat zijn dan de verschillen met de erven rond Doetinchem?

"Allereerst is er niet één type erf, maar wij hebben vier typen gevonden met elk een heel verschillende inrichting. Bijvoorbeeld, in de standaard erfbeschrijving worden leilindes voor het huis aangeraden als traditioneel. Maar leilindes worden in deze buurt niet gevonden, wel knotlindes. Ook is geen erf hetzelfde. De kleine boerderijen (in het boek type 1) hadden vooral functioneel groen om het huis, terwijl de luxere boerderijen meer siergewassen kenden. In elke streek vind je daardoor veel afwijkingen van het 'standaard'-type.

De indeling van een erf hangt ook af van de wegen om de boerderij en van de ligging ten opzichte van de zon. Bijvoorbeeld, een perenboom wordt hoog en geeft schaduw over lagere gewassen, dus die zet je wat verder weg. Zo ontstaat in de praktijk de logica van de erfindeling.



Bij type 1 tref je ook individuele (fruit)bomen aan op het erf, in plaats van een aparte boomgaard. Elk beschikbaar plekje werd benut."

### Hoe kwamen jullie tot de vier typen?

"Op een avond zijn alle tekeningen met beplanting op een stapel gelegd en is iedereen gaan sorteren op belangrijke kenmerken, zoals hagen om de bongerd, etc. Aan het eind rolden daar de vier typen uit die we hebben beschreven. Wij waren zelf ook verrast over deze uitkomst.

Vervolgens hebben we de schetsen van nu ook vergeleken met beschrijvingen uit 1822 van het kadaster. En hebben we veel luchtfoto's bekeken van in en net na de oorlog. Daar haal je uit wat waar stond op het erf. Analyse van oude foto's heeft ook veel detailinformatie opgeleverd over de erfinrichting en de beplanting.

Mijn eigen boerderij bijvoorbeeld is een kleine boerderij (type 1). Al rond 1770 heeft op deze plek een huis gestaan. In de kadastratlas van 1882 staat het perceel beschreven zoals het er toen uitzag. En ik heb een foto uit 1920 gevonden waaruit blijkt dat er heel weinig siertuin omheen te vinden was. Veel van de mensen die we gesproken hebben



Type 1-boerderij.

Boerderij met  
perenboom.



beleefden zelf de periode rond 1950, dat was de periode net voor de grote veranderingen in het landschap door de ruilverkaveling.”

### En nu? Val je nu in een gat?

Heleen: “Dat zou je denken als je zo lang met een groep aan het werk bent geweest. En, we deden niet alleen dit onderzoek, maar we werden ook gevraagd voor voorlichtingsavonden en individueel advies. We hebben ook al eens een fietsroute langs boerenerven gemaakt met verhalen over wat daar te zien

valt. En we hebben een aantal elementen van het erf apart onderzocht en beschreven om dat te bewaren voor het nageslacht. Zoals de rol en de werking van de ‘bleek’; de verschillende bakhuisjes bij boerderijen. Maar nee, ik wil met een aantal nieuwe werkgroepleden best nog aan de slag rond een ander gebied volgens de methode zoals we die beschreven hebben in ons boek. Dus wie weet.”

Bron: *blogs*ite <http://plattelandoij.wordpress.com/>, bericht gepost door Wim Beijer.

## Open Dag Nederlandse Wijngaarden



Op 20 en 21 september is de Open Dag Nederlandse Wijngaarden gehouden. De dichtstbijzijnde wijngaard bij mijn woonplaats Zevenhuizen in Groningen was de biologische wijngaard ‘Wijndomein Frederique’ van een halve hectare groot van Fred Rademaker in het Friese Waskemeer. ([www.wijndomeinfrederique.nl](http://www.wijndomeinfrederique.nl)). Deze bezocht ik op zaterdag 20 september.

De heer Rademaker is zijn wijngaard gestart in 1999. Hij kweekt

de volgende druivenrassen: Sauvignon Blanc, Rondo, Bianca, Muscaat Bleu, Muscaris, Souvignier Gris, L.M., M.F, en Regent.

Ik hoorde, dat er bij de opkweek van druiven ook een veredeling plaatsvindt, net zoals wij dat bij onze vruchtbomen doen. Ze gebruiken ook een aantal gestandaardiseerde onderstamtypes. De heer Rademaker gebruikt een onderstam die weinig bespuiting behoeft, waardoor de consument een zuiver product kan krijgen. Ook kleur- en smaakstoffen zijn overbodig. Mensen met voedselallergie kunnen deze biologische wijn over het algemeen goed verdragen.

De druivenstruiken zijn opgekweekt volgens het Guyot-systeem. Door het jaar heen worden alle overtollige scheuten van de struiken verwijderd, om de vrucht alle energie te geven die hij nodig heeft om rijp te worden. Alle druivenstruiken zijn voorzien van netten om vogelvraat te voorkomen. De laatste handeling, 3 tot 4 weken voor het oogsten, is het weghalen van het blad vóór de trossen, zodat ze voor het laatste stukje van de rijping de volle zon krijgen.

Omstreeks half/eind oktober vindt de druivenoogst plaats. De heer Rademaker doet dat handmatig. Hij verwerkt de druiven zelf tot wijn, hetgeen hij vinificatie noemt. Het bedrijf organiseert ook

rondleidingen. Ook is er de mogelijkheid tot het proeven van de wijnen. Het bedrijf verkoopt, ook aan particulieren, rosé, witte en rode wijn onder de naam ‘Frédérique’. Zelf heb ik er een fles witte wijn gekocht. Ik denk, dat ik binnenkort nog een keer naar de wijngaard ga om een fles rode wijn aan te schaffen. Het is een mooi product om cadeau te geven en ik weet dat een broer van mij verzamelaar is van flessen met alcoholische dranken. Ik denk dat hij nergens een fles met wijn kan aanschaffen van een wijngaard die zo dichtbij in de buurt gevestigd is!

Wilt u zelf eens aan de slag met het kweken van druivenstruiken, dan kan ik u het heel leerzame boek *De teelt van leifruitbomen* (ISBN-nummer: 978-90-816558-1-1) van de heer J.M. Freriks aanbevelen. Naast de opkweek van druivenstruiken vindt u er nog veel meer nuttige informatie over het kweken van leifruit. Dit boekwerkje is bij onze vereniging en in de boekhandel verkrijgbaar.

NPV-lid Wybren Kloosterman



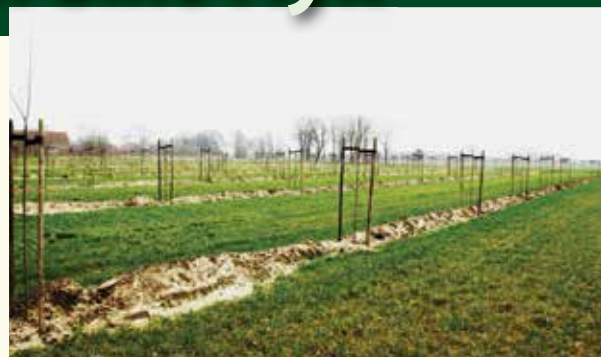
# De FYF heeft een nieuwe collectieboomgaard in Sint Nyk

De FYF (Fruit yn Fryslân) is een kleine stichting, gesteund door een groep enthousiaste vrijwilligers. Het doel is het behoud van de oude fruitrassen en behoud gaat niet zonder nieuwe aanplant van die oude rassen. Middels projecten wordt getracht het oude fruit verder te promoten.

Maar, zoals het zo dikwijls gaat, er is te veel aanbod aan rassen en te weinig grond om uit te planten. Toch komen dromen soms uit. Zo kwam FYF in contact met Dirk Qualm, die in de winter bij een bevriende onderstammenkweker werkt. Dirk kreeg zijn hoveniersopleiding in Boskoop en verzorgt het groen op het landgoed Eysinga State te Sint Nicolaasga. In de winter is het rustig genoeg om met onderstammen te gaan werken. Er werd natuurlijk over oude fruitrassen gesproken en enkele dagen later belde Dirk op met het voorstel dat FYF een boomgaard zou inrichten op 2 ha maisland tegenover Huize Boschoord op Eysinga State. Geluk moet je maar hebben!

De beslissing viel snel: FYF wilde een boomgaard inrichten met daarin uitsluitend in Nederland voorkomende fruitrassen. "Het was een hele puzzel," volgens Frits Doornenbal. "Wij doorzochten oude publicaties, catalogi van boomkwekers en zelfs oude veilingberichten." Soms is er een aanknopingspunt, maar vaak zit je met de namen: sommige rassen hebben wel 30 synoniemen die een eigen leven zijn gaan leiden. Uiteindelijk bleef het aantal hangen op 540 rassen, door alle eeuwen heen. Het volgende punt was het verkrijgen van betrouwbaar enthousiasme van die rassen. Bestond er eigenlijk nog wel een boom van? Na 3 jaar zoeken in binnenlandse en buitenlandse collecties stopte de teller van beschikbare bomen op 220 rassen.

Het stuk maisland was groot genoeg. Al in het begin van het project liet Dirk het stuk land omtoveren tot een ruime boomgaard, voorzien van 8 bolliggende akkers, elk 16 meter breed, omgeven door nieuw gegraven sloten.



## De aanplant

Zo ging een lang gekoesterde wens van FYF in vervulling. In het eerste jaar werd een ruim aantal M16-onderstammen aangeplant en die hebben 2 jaar staan groeien tot ze een lengte bereikten van circa 2,30 meter. Nynke merkt op: "We kozen voor M16 omdat de groei dan stabiel is dan bij een zaailing, minder opschot geeft en uniformiteit geeft aan de onderstam." In het voorjaar van 2013 werden er 160 Nederlandse rassen opgeënt en die zijn dit voorjaar door vrijwilligers in twee dagen geplant. Een maand voor de grote plantdag werd er nog drainage aangebracht in de boomgaard.

Naast de appelcollectie streeft FYF ook naar een collectie pruimen

2 ha hoogstam-appels op het landgoed van de familie Eysinga in Sint Nyk.

Huize Boschoord van de familie Eysinga in Sint Nyk.



Prachtige hoogstam op M16.

van overal vandaan. Het voormalige maïsland geert een beetje en op dat scheve stuk van de boomgaard staan inmiddels zo'n 60 pruimenrassen. Van een aantal pruimen ontving FYF virusvrij enthout van de vermeerderingstuinen in Horst (L). De pruimen staan op St. Julien A. Deze bomen zijn allemaal zelf gekweekt door vrijwilligers van de FYF. Ze zijn geoculeerd, geschikt of geënt en het is een lust voor het oog om door de kwekerij te lopen. Er staan doorgaans van elk ras meerdere exemplaren om te voorkomen dat men het ras verliest, wel is men nog op zoek naar iemand die het leuk vindt om een deel van de schaduwcollectie te herbergen en te verzorgen.

Niet onvermeld mag blijven dat Eysinga State haar inkomsten haalt uit de horeca. Op het 150 ha grote State is een hotel met een goede keuken, er staan vakantiewoningen, te huur en te koop en er is een camping. En natuurlijk veel natuurschoon in de bossen. Men kan er recreëren in een prachtige natuurlijke omgeving, wat de eigenaren in staat stelt om het landgoed in stand te houden. Het bedrijf groeit de laatste jaren gestaag door, met steeds de nadruk op kwaliteit, rust en ruimte.

In de nieuwe boomgaard staat nu nog een perceel jonge beukenboomjes voor de opkweek, een activiteit

van Dirk Qualm, de hovenier van de Eysinga State. In het gesprek met Dirk kwam duidelijk naar voren dat het opkweken van bomen bij hem hoog in het vaandel staat, zo heeft hij ook een aantal kersen als hoogstam in grote containers opgekweekt en kon ik in een kas de abrikozenaanplant bewonderen.

Is de Collectie NL Appels de enige activiteit van de FYF? Nee, zij realiseert ieder jaar een aantal projecten, van dorpsboomgaarden tot herinneringsbomen voor babies en het helpen opzetten van biologische fruitkwekerijen.

Zo beschikt men in Sint Jacobiparochie al geruime tijd over een perceel grond bij een professionele fruiteler waar men 'dubbelingen' van oude rassen op onderstam M9 of M26 (voor peren op kwee A met tussenstam) heeft staan. Dit is gedaan vanuit nieuwsgierigheid: men is benieuwd hoe de oude rassen het doen in de handen van een professionele fruitkweker. Ook werkt een viertal



Nynke Zijlstra, Dirk Qualm en Frits Doornenbal bij de aanplant in Sint Nyk.

hotels in Zuidoost-Friesland mee aan een plan om dit deel van Friesland via het fruit te kunnen promoten. Hiervoor is er een speciale route uitgezet langs oude boomgaarden in de omgeving van Oranjewoud. Het determineren van fruit, vooral tijdens de vier jaarlijkse fruitshows, en de entcursussen in het voorjaar, zijn vaste activiteiten van FYF.

Als er in Makkum een baby geboren wordt, planten de trotse ouders soms een boom ter herinnering. Hieruit zou opgemaakt kunnen worden dat de FYF een stichting is met toekomst.

Marten Pelleboer

## Tekstcorrector gezocht

De huidige tekstcorrector, Angela Wolbers, wil, na vier jaar, wegens drukke werkzaamheden, stoppen met het vrijwilligerswerk binnen de redactie van Pomospot. Wij zijn daarom op zoek naar een opvolger.

De taak van de tekstcorrector houdt in:

- In Word taalkundig verbeteren van aangeleverde teksten;
- Aanwijzingen toevoegen voor de vormgever;
- Verantwoordelijk zijn voor de communicatie met de vormgever;
- Contact onderhouden over de planning met het bestuur en de drukkerij.



Als u interesse heeft om onze nieuwe tekstcorrector te worden, kunt u contact opnemen met Jan Veel (tel. 0594-549173, janveel@hotmail.com).

De redactie



# Landgoed Linde

**Omstreeks 1900 was, waar nu de boomgaard van Bram en Betsy Lutten ligt, alles nog woeste grond. Er werd turf gegraven, boekweit verbouwd en er werden schapen gehouden. Het tegenwoordige landgoed Linde (bij Zuidwolde) is dus vanouds een heideontginning.**

De boerderij en de historische Spiegelpeer zijn in hetzelfde jaar gebouwd en geplant en wel in 1928. Deze boerderij is door Gerrit Lutten, de grootvader van Bram, eigenlijk gebouwd voor zijn zoon, de vader van Bram, Levert Lutten en zijn gezin. Gezien vanuit een economisch perspectief was dat in die tijd (1929 was de beurskrach) best wel een risicovolle onderneming. Maar, zo vertelde Bram mij, de hele familie droeg zijn 'steentje' bij om de boerderij succesvol te kunnen runnen. Aanvankelijk was het een gemengd bedrijf van akkerbouw en veeteelt met nadruk op veeteelt. De mest van het vee was hard nodig om de schrale heidegrond vruchtbaarder te maken.

Bram, die in 1942 op de boerderij geboren is, runde de boerderij samen met zijn vader. In 1967 is de vrouw van Bram op de boerderij komen wonen. Op dat moment teelden zij uitsluitend akkerbouwproducten. Rogge is een graanproduct dat heden ten dage nog steeds op de boerderij verbouwd wordt. Daarnaast

had Bram een loonspuitbedrijf en was hij controleur van NAK voor graszaad en granen, kortom een 'druk baasje'.

Zoals het dikwijls gaat, hadden Bram en Betsy geen bedrijfsopvolger en ze keken uit naar een zinvolle bezigheid voor hun 'oude dag' met instandhouding van de boerderij. Bos en natuur hebben altijd de interesse gehad van Bram en Betsy en zo vonden ze de ontwikkeling van een landgoed een maatschappelijk verantwoorde onderneming.

De eerste aanvraag voor bebossing bij de gemeente De Wolden dateert van 21 september 1998. In 1999 onderzocht een ingenieursbureau in opdracht van het gemeentebestuur van De Wolden waar het planologisch gezien mogelijk moest zijn om landgoederen aan te leggen. Voorts werd ernaar gestreefd om een zogenaamd pilotproject op te zetten. Landgoed Linde is later, op voordracht van de provincie, tot pilotproject benoemd.

Op 13 februari 2001 stemde de landinrichtingscommissie in met de ligging van de beplante percelen, waarna de kwalitatieve verplichting, het contract met de overheid, werd getekend. In de raadsvergadering van 31 oktober 2002 van de gemeente De Wolden werd unaniem besloten tot goedkeuring van het bestemmings-

plan Landgoed Linde. Gedeputeerde Staten van Drenthe gaven op 7 januari 2003 goedkeuring aan het bestemmingsplan Linde. Het bestemmings- en inrichtingsplan is opgesteld in samenwerking met ingenieursbureau Oranjewoud, dat ook het plantgoed heeft geleverd. De aanplant en inrichting zijn in eigen beheer uitgevoerd in 2003.

## Boomgaard

Landgoed Linde beslaat 30 ha waarvan ruim 28 ha blijvend bos. Een gedeelte daarvan is de hoogstamboomgaard. Deze boomgaard bezochten we onlangs en het lag er allemaal keurig bij. Ook niet zo verwonderlijk, want Bram heeft de kneepjes van het vak op de Fruithof in Frederiksoord geleerd.

Wat staat er zoal op landgoed Linde? Naast de bekende oude fruitrassen als Groninger Kroon en Drentse Bellefleur trof ik daar ook een Esselmeuje, Hedelmer Rotfranche, Hermien van Eibergen, Wieneker, Api Noir, Boerma-appel, Parmentier Requette, Wienzoere, Holsteiner Cox, Doeke Martens en Sneeuwwitje (Snövit), niet te vergeten. Bij de peren zag ik een Graf Moltke, Zoete en Zure Brederode (op één boom, lijkt me toch lastig in de toekomst



**Bram bekijkt zijn Gele Reinette.**



**Een historische Spiegelpeer uit 1928.**



Ingrid Marie.

want je ziet geen verschil), André Desportes, Bergamotte d'Esperen, Bloedpeer en natuurlijk de Spiegelpeer van bijna een eeuw oud.

Bij de pruimen zag ik een Reine Claude van Schouwen, Jubileum, Magna Glauca, Tragedie, Rode Kerspruim, Excalibur, Imperiale Ottomane, Kirkes, Grosse Grüne Reine Claude, Boerenwitje, Wig-non. Het is maar een kleine greep uit het sortiment. Je zou je af kunnen vragen: "Wat staat er niet"?

De werkzaamheden van Bram en Betsy bestaan in deze tijd voornamelijk uit het rondleiden van groepen op het landgoed en het

verzorgen van het landgoed, want de wandelpaden moeten wel in goede conditie blijven. Een andere favoriete hobby is het maken van wijn van producten uit eigen tuin en boomgaard. Als je de 'oude' boerderij binnengaat, staat er menige wijnfles te pruttelen en te wachten op het genot daarvan.

En ze leefden nog lang en gelukkig, is de wens van Bram en Betsy, en moge dat zo zijn!

Marten Pelleboer

## Een sappan of stoomextractor

**Onlangs wees een familielid mij op het bestaan van een sappan of stoomextractor. Hij gebruikt deze pan voor het verkrijgen van vruchtensap voor het maken van wijn.**

De pan bestaat uit 3 onderdelen: in de onderste pan wordt water aan de kook gebracht. In de middelste pan wordt het vruchtensap opgevangen. In de bovenste pan komt het fruit. De hete stoom uit de onderste pan wordt via een opening in de middelste pan naar de bovenste pan gevoerd. In de bovenste pan zitten gaatjes waardoor de stoom kan binnendringen en het vruchtensap wordt erdoor afgevoerd naar de middelste pan. De middelste pan is voorzien van een leiding, waardoor het sap kan worden afgevoerd. Het sap is dan flink heet en kan na het hele stoomproces direct opgeslagen worden in gesteriliseerde flessen of potten.

Ik stelde vast, dat ik voor mijn fruitverwerking ook heel goed van deze pan gebruik kon maken. Mijn kleinfruit had ik al allemaal verwerkt, maar met mijn appeloogst moest ik dat nog wel doen. Met de sappan kun je appelsap en eventueel

ook appelmoes maken. Het prettige van deze bereiding is, dat je de appels niet hoeft te schillen en van de klokhuizen te ontdoen. Je hoeft de appels alleen maar in vieren te delen en er eventueel naar smaak een zoetmiddel aan toe te voegen. Aan het einde van het stoomproces kon ik aardig wat appelsap opvangen, maar er was in de bovenste pan toch nog veel appelmoes overgebleven en ik vond het jammer om dat zomaar weg te gooien. Ik heb de overgebleven appelmoes met schillen en klokhuizen door een zeef gehaald. Ik kreeg toen heel fijn appelmoes en ik moest vaststellen, dat ik bij de totale bereiding niet veel meer dan de schilvers van het klokhuis, de pitten en de schil behoefde weg te gooien en ik was ook nog van het vervelende appelschillen af!

Door het condenseren van een deel van de stoom komt er wel wat meer vocht in het sap dan alleen maar de appelsap. Het resultaat levert echter een appelsap op van een heel goede smaak. Door het onttrekken van appelsap uit de appelmoes is er wel een deel van de smaak uit de moes

getrokken. Ik heb dat probleem opgelost door aan de moes wat citroensap en een zoetmiddel toe te voegen.

Ik heb een sappan met een capaciteit van 7 kg fruit aangeschaft. De pan kostte mij ongeveer 59 euro en het materiaal is van roestvrijstaal. Een aluminium sappan wordt afgeraden. De zuren van het fruit gaan een chemische verbinding aan met het aluminium, waardoor een stof ontstaat (aluin) die op de lange duur ongezond voor het lichaam is. Er bestaan ook geëmailleerde uitvoeringen. Deze kunnen zonder bezwaar ook gebruikt worden. Op internet vindt u veel informatie over de sappan. Er is zelfs een filmpje beschikbaar, waarin alles heel goed visueel wordt uitgelegd. Op internet zijn ook de verkoopadressen te vinden. Een heel enkele keer kun je op [marktplaats.nl](http://marktplaats.nl) een gebruikt exemplaar aantreffen. Volgend jaar wil ik ook (een deel van) mijn bessenoogst proberen te verwerken met deze sappan.

NPV-lid Wybren Kloosterman



# Natuur en mensen vangen in licht en kleur

## Jarenlange ervaring

Op mijn vraag of ze voor Pomospost iets over haar werk wilde vertellen, reageerde Lineke Rekers meteen enthousiast. “Daar wil ik uiteraard wel aan meewerken”, schreef ze in een lange e-mail. Tekenend was iets, wat ze al op jonge leeftijd graag deed en daarin wilde ze verdergaan. Ze was 17 jaar lang betrokken bij de rubriek Kijk op oude fruitrassen in het tijdschrift Landleven, die door Hennie Rossel geschreven werd en waarvoor zij de aquarellen maakte. In 2009 werd de serie, bestaande uit 44 appel-, 19 peren- en 14 pruimenrassen gebundeld in het boek Oude fruitrassen - Erfgoed uit vroeger tijden.

In 2008 stopte het aquarelleren van de bloesems en vruchten van oude fruitrassen voor haar, doordat Landleven de pagina een andere invulling wilde geven. Aangezien zij vooruit moest werken - bloesem en vruchten zijn immers niet tegelijkertijd beschikbaar - bleef zij met nogal wat incompleet werk zitten. Henk en Jet Houtman van de POMologische Vereniging Noord-Holland hebben haar toen voorzien van het nodige levende materiaal, waardoor zij veel illustraties compleet kon maken. Inmiddels heeft de collectie zich uitgebreid tot 126 rassen. Nu wil zij de serie graag uitbreiden en wacht zij op een mogelijkheid tot uitgeven.

Ze aquarelleert bloemen en vruchten naar de natuur en niet vanaf foto's. Daarnaast schildert ze waar vraag naar is, of wat ze zelf leuke onderwerpen vindt, in ieder geval zo divers mogelijk. “Ik vind het een uitdaging om een goed harmonieus geheel te krijgen, kleur is erg belangrijk. Vooral portretten moeten goed gelijken.”



Lineke aan het werk.

## Inspiratie

Zij haalt haar inspiratie bij de Franse impressionisten, bijvoorbeeld bij Claude Monet (1840-1926) die experimenteerde met licht in de natuur, vooral in zijn eigen tuin en Pierre-Auguste Renoir (1841-1919) die vaak portretten schilderde. “Ik wil met mijn werk niet alleen aandacht voor lichteffecten en kleur, maar ook de impressie van het moment vangen. Ik maak graag gebruik van heldere kleuren en korte penseelstreken, ook een schetsachtige werkwijze vind ik erg belangrijk. Vincent van Gogh bewonder ik erg en Picasso

en Matisse. Behalve Franse schilders uit het laatste kwart van de 19e eeuw spreken me Gustav Klimt (Oostenrijk), Helene Schjerfbeck en Akseli Gallen-Kallela in Finland en verder de Amerikaan Edward Hopper me erg aan, vooral hun kleurgebruik en het spontane.”

Lineke Rekers is een ervaren aquarellist die naar de natuur werkt. Zij is opgeleid aan de Academie voor Kunst en Industrie te Enschede. In de jaren 70 van de vorige eeuw deed ze studiewerk bij diverse reclamebureaus in Enschede en Amsterdam. Het klantenbestand was zeer divers,



Gravensteiner.



Kweeper en mispel.



Beurré van den Ham.

dus ook de manier van illustreren. Ze maakte simpele lijntekeningen voor producttekeningen, viltstifttekeningen in grijstoon, stipjestechniek en full colour-werk. Het ging vaak om advertenties, brochures, huisstijlen en ontwerpen van verpakkingen van o.a. hagelslag en zuivelproducten. Ze begon kinderen in verschillende leeftijden in aquarel te portretteren, aan de hand van zelfgemaakte foto's. In 1993 exposeerde ze met kinderportretten, wat resulteerde in meer opdrachten. Daarnaast tekende zij ook

modellen. In de jaren 90 ging ze over op het schilderen op doek, aanvankelijk met acrylverf, tegenwoordig het liefst met olieverf. Haar onderwerpen zijn, behalve portretten, ook dieren, bloemen, auto's, boten, huizen, een samengesteld tafereel, altijd realistisch, maar wel met een eigen inbreng. In 2000 volgde nog een expositie van een 20-tal aquarellen van oude fruitrassen, aangevuld met ander werk.

Marianne van Lienden

# Open dag bij kwekerij De Baggelhof



Veel belangstelling voor de open dag bij kwekerij De Baggelhof.

Op zaterdag 13 september hielden Lubbert Dijk en Monica Oostland een open dag in hun kwekerij in Nietap (Gr). Groot was de publieke belangstelling, er kwamen ruim 200 bezoekers en allemaal mensen die een link hebben met fruit. Zo ontmoette ik er nog een bezoeker uit Kapelle die ook fruit inbracht om te laten determineren. De Vrienden van het oude fruit hadden een kleine tentoonstelling ingericht waar bezoekers ook hun eigen

Jan Woltema geeft een cursus determineren.



meegebrachte fruit konden laten determineren. De pomologen werden geconfronteerd met een appel, een modern ras zo te zien, waarvan ze niet direct wisten wat het was. Zoiets wordt dan later weer opnieuw bekeken en soms nog eens. Ook een ingebrachte peer bezorgde heel wat hoofdbrekens. Het steeltje van de peer was toch wel de aanleiding daartoe. Met een tablet bij de hand zijn heel wat fruitrassen de revue gepasseerd. Al met al was het een zeer leerzame dag.

Wat was er nog meer te zien? Natuurlijk een rondleiding op de kwekerij door Lubbert en Monica en dat gebeurt natuurlijk in 'ut drents'. De kwekerij heeft inmiddels het EKO-keurmerk, geen onbelangrijke biologische kwalificatie, en dat houdt in dat de bomen volgens de normen en richtlijnen van het EKO-keurmerk zijn opgekweekt.

Op het erf van de kwekerij waren diverse stands ingericht waaronder een van Velt, een organisatie die zich bezighoudt met ecologisch leven, tuinieren en koken. Verder was er een bijenvereniging, een boomverzorgingsbedrijf en een bedrijf met designmeubels. Aan de jeugd was ook gedacht. Zij konden onder



Lubbert Dijk en Monica Oostland in hun kwekerij.

andere meedoen aan een schatting hoeveel liter water er in een fles zat.

Afwezig was de mobiele fruitpers van de familie Vernooij uit Steggerda. De reden was dat die pers toch meer 'krachtstroom' vraagt dan daar op het bedrijf aanwezig was.

Ten slotte was er het nieuws dat de Vrienden van het oude fruit hier in het noorden een cursus determineren opgezet hebben. Tijdens de open dag gaf Jan Woltema een kennismakingsles waarbij bezoekers iets konden leren over de grondbeginselen van het determineren van oude fruitrassen.

Dit alles vond plaats onder schitterende weersomstandigheden. Al met al kunnen Lubbert en Monica terugzien op een zeer geslaagde open dag.

Marten Pelleboer

# Fruitpersdag in Zuidwolde op de duurzame toer



het werk van de Hoogstambrigade. Het was gezellig druk. Met schitterend weer zat men op strobalen lekker te genieten van een kopje koffie en een ter plekke vers gemaakt appeltaartje.

Dit was voor herhaling vatbaar!

*Trudy Koopman*  
(regiocontactpersoon Drenthe)

Op 19 oktober organiseerden de vrijwilligers van de Hoogstambrigade De Wolden voor de vierde keer een Fruitpersdag in Zuidwolde (Dr). Dit is telkens een hoogtepunt na het snoeien en appels plukken bij diverse snoei-adressen, en elk jaar een succes. Een extra thema was deze keer duurzaamheid. Ook de NPV was vertegenwoordigd met een informatiestand. De grote fruitpers van Mobiperserste die dag 5000 kg fruit,

waarvan ongeveer 4000 kg appels en 1000 kg peren. Het heerlijke gepasteuriseerde sap werd ter plaatse geproefd en verkocht. Ook konden de bezoekers kennismaken met duurzame initiatieven in de regio, zoals het verwerken van appelpulp tot pellets als brandstof, het persen van koolzaad tot koolzaadolie, het gebruik van zonnepanelen en nog veel meer. Er was een presentatie van oude fruitrassen, informatie over fruit en fruitbomen en





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**

# Wilde appelbomen in Nederland

In de laatste druk van de Heukels' Flora, hét handboek van de wilde inheemse flora, wordt ervan uitgegaan dat wilde appel en wilde peer in de natuur niet meer te onderscheiden zijn van het gekweekte fruit. De wilde voorouders van onze moderne vruchtbomen als appel, peer, pruim of mispel, spreken tot de verbeelding maar ze hebben ook iets ongewis. Bert Maes, van Ecologisch adviesbureau Maes in Utrecht, pleit voor een beter bosbeheer zodat de wilde appel in ons land kan blijven bestaan.

Wilde appelbomen in de natuur zijn een belevenis. Ze horen vooral thuis in de eikenbossen tussen het dal-kruid, de bosanemonen en de adelaarsvarens. Ze bloeien prachtig in de tweede helft van april en begin mei en ze zijn een nectarbron voor allerlei insecten. De vruchten zijn gewild bij vogels, zoogdieren en insecten. En, ze kunnen nog steeds een bron zijn voor het kweken van nieuwe apperassen en onderstammen. Alle reden om heel zuinig te zijn op dit bomenerfgoed!

In de afgelopen 25 jaar is Nederland uitvoerig onderzocht en geïnventariseerd op het voorkomen van de echte wilde, autochtone bomen.\* De uitkomst daarvan was zowel verrassend als verontrustend. Van enkele waargenomen boomsoorten was niet meer bekend of duidelijk dat ze nog in het wild voorkwamen, zoals wilde appel, wilde peer en koraalmeidoorn. Weliswaar bleken de aantallen vaak bijzonder klein. Eén soort, de grove den, bleek als autochtone boom zelfs uitgestorven. De laatste waarschijnlijk wilde grove den bij Wolfheze is in 2006 omgewaaid.

## Waar komt de wilde appel nog voor?

De wilde appel, met *Malus sylvestris* als wetenschappelijke naam, komt nog in kleine aantallen voor in Drenthe in de beekdalen, enkele

verspreide plekjes in Overijssel, in de Achterhoek (bij Winterswijk en in de Graafschap), op de stuwwal bij Nijmegen en in de Zelderse Driessen in Noord-Limburg. Onverwacht worden er soms nog nieuwe groeiplaatsen gevonden zoals onlangs in het Meinweggebied bij Roermond en in het Vijlenerbos bij Vaals. Vaak gaat het om uitgegroeide meerstammige kleine bomen die met het vroegere hakhoutbeheer werden meegenomen. Bij Nijmegen komen ook wel grotere bomen voor tot meer dan 10 meter, die op grond van hun jaarringen zo'n driekwart eeuw oud zijn.

## De geschiedenis na de ijstijden

De wilde appel is na de laatste IJstijd rond 7500 voor de jaartelling in de Lage Landen aangekomen vanuit Zuid-Europa. Ongetwijfeld hebben vogels en andere dieren aan de verspreiding een bijdrage geleverd. Misschien zijn er ook vruchten door rivieren of beken meegevoerd. Archeologen vinden soms bij toeval verkoolde appels die in het vuur van prehistorische mensen terecht zijn gekomen. Dat is een buitenkansje, want dan zijn er ook technieken om ze te dateren. Uit recent DNA-onderzoek is gebleken dat er wel genetische variaties zijn, maar dat er regionaal geen genetisch aparte appelgroepen in ons land zijn te onderscheiden. Kennelijk zijn de appels in één migratiestroom



Wilde appel, gevonden bij Eibergen.

hierheen gekomen. Onze cultuur-appels zijn pas zo'n 3 à 4000 jaar geleden ontstaan, vermoedelijk door kruisingen van verschillende wilde appelsoorten uit Zuidoost-Europa en Azië.

## Hoe is de wilde appel te herkennen?

Overall in de bosranden, duinen en vooral op de Waddeneilanden kun je spontane appelboompjes tegenkomen. Het is het gevolg van weggegooide klokhuizen. Dat zijn dus geen echte wilde appels. De appels zijn dan ook te groot. Weggegooide cultuurappels veranderen genetisch niet zomaar in wilde appels. Vruchten van wilde appels zijn klein, ca. 2 tot 3,5 centimeter in doorsnede. Ze zijn geelgroen van kleur. Toch zie je op groeiplaatsen van wilde appelbomen ook wel eens exemplaren met iets grotere appels, of appeltjes met een rode blos. Dat wijst dan op kruisingen met cultuurappels. De bladeren van de wilde appel zijn kaal. Bladeren van de cultuurappels zijn altijd meer of minder behaard en ook groter. De kleine

bloemen beginnen diep roze en worden later wit. Wilde appels hebben vaak takdoorns.

### De toekomst van de wilde appel

De kleine en weinig smakelijke vrucht is een belangrijke reden dat de wilde appel zo zeldzaam is geworden na de komst van de cultuurappels. Dat ze hier en daar nog bewaard zijn gebleven, heeft onder andere te maken met de jacht. Van sommige bossen, zoals die bij Nijmegen, zijn oude verordeningen bekend waarbij het weghalen van appels en appelbomen streng verboden was. Naar schatting staan er nu nog maar een paar honderd wilde appelbomen in ons land. Dit was voor Staatsbosbeheer een signaal dat er iets moest gebeuren om de soort voor uitsterven te behoeden. Vanaf 2007 is van wilde appelbomen op allerlei bekende groeiplaatsen stekmateriaal verzameld en opgekweekt voor de 'Nationale Genenbank van Autochtone Bomen en Struiken'. Deze levende genenbank, waar inmiddels ook vele andere zeldzame inheemse boomsoorten staan, is openbaar en vrij te bezichtigen

bij Dronten (Roggebotzand). Op diverse plaatsen worden vanuit de genenbank nieuwe appelbomen aangeplant in natuurgebieden.

Door nieuwe aanplant worden de te kleine populaties vergroot en dat is al een hele winst. Toch is het jammer en onnodig dat er nog jaarlijks originele bomen in natuurgebieden door kap verdwijnen, omdat ze niet herkend worden door de eigenaar of beheerder. Ook verdwijnen er bomen door het gevoerde bosbeheer. In steeds meer natuurbossen vindt het zogenaamde 'nulbeheer' of 'nietsdoenbeheer' plaats. De gedachte daarbij is dat de natuur zijn gang mag gaan. Dat lijkt heel mooi, maar voor veel Nederlandse bossen is dat funest. De bossen worden dan namelijk steeds donkerder. De wilde appel, als een lichtminnende boomsoort, komt dan in de knel komt en gaat dood. Niet alleen de wilde appel, maar tal van zeldzame inheemse en lichtbehoefte bomen, struiken en kruiden reddden het daardoor niet meer. Beheer op maat is dan geboden.

*Bert Maes*



\* Maes (red.), 3e druk, 2013. Inheemse bomen en struiken in Nederland en Vlaanderen.

Vlaanderen.

Interessante website: [www.ecologischadviesbureaumaes.nl](http://www.ecologischadviesbureaumaes.nl)

Met toestemming overgenomen uit Bomennieuws zomer 2014.

Foto's: Bert Maes.

# Inventarisatie fruitboomsnoeiers Noord-Nederland

Onder de lezers is er behoefte aan informatie over goede fruitboomsnoeiers die bij hen thuis de fruitbomen kunnen komen snoeien. Eigenlijk willen we iedereen aanbevelen om het zelf te leren. In de Agenda in dit winternummer staan enkele snoeicursussen genoemd. Maar het blijft ook zo dat niet iedereen de bomen in zijn tuin zelf wil, of kan, snoeien.

Niet alle hoveniersbedrijven beschikken over de deskundigheid om fruitbomen goed te snoeien, maar er zijn wel hoveniers die het wel goed kunnen. Ook zijn er vrijwilligers en vrijwilligersgroepen die fruitbomen onderhouden.

Kent u zo iemand die bij particulieren fruitbomen snoeit? Geef naam en adres s.v.p. door aan de redactie. Dan maken wij een lijst en publiceren die in de volgende Pomospot.

Het kunnen dus bedrijven, organisaties en vrijwilligers zijn. We willen ons wel beperken tot Noord-Nederland (Groningen, Friesland, Drenthe) omdat het onderzoek anders misschien te omvangrijk zou worden en omdat de meeste van onze leden daar wonen.

*De redactie*

*E-mail: [janveel@hotmail.com](mailto:janveel@hotmail.com)*

*Tel. 0594-549173*



# Minimumverzorging van hoogstamfruitbomen

**Fruitbomen zijn veredelde cultuurplanten. Zonder een minimum aan verzorging kunnen zij niet gedijen. Hieronder volgen enkele adviezen voor een goede start.**

Bij een hoogstamfruitboom is verzorging vooral in de eerste tien jaren bijzonder belangrijk. Een goed verzorgde en gezonde appelboom in een hoogstamboomgaard kan 80 à 100 jaar oud worden. Net zo lang als een mensenleven. Een perenboom kan nog ouder worden. Met een nieuw aangeplante hoogstamfruitboom is het net zo als met je kinderen: hoe meer liefde, aandacht en toewijding wij ze in de eerste levensjaren schenken, des te meer plezier hebben we van ze, en des te beter komen ze op hogere leeftijd met minder toewijding toch tot hun recht. Ontzeggen wij onze 'boomkinderen' deze toewijding al in de eerste jaren, dan ontwikkelen er zich maar enkele tot daadwerkelijke bomen; de meeste kwijnen al in de eerste jaren door verschillende oorzaken weg. De onkosten die je later hebt met het weer opknappen en 'repareren' van de ontstane schade, is in veel gevallen groter dan de weinige maar regelmatige ingrepen die we hen in de eerste 5 tot 10 levensjaren kunnen geven.

Tot de minimumverzorging van jongere hoogstamfruitbomen in de eerste jaren behoren:

- Het vrijhouden van de boomspiegel (= de grond rond de stam) door het verwijderen van onkruid en gras, of het afdekken met mulch, in de bloeitijd, alsook in de maanden april tot juli. Dit tijdens de eerste vijf jaren totdat de jonge boom een goed ontwikkelde kruin heeft gekregen en zich tegen de concurrerende grassen en gewassen te weer kan stellen.
- Regelmatige vormsnoei in de eerste 8-10 jaar totdat de bomen een drietal of viertal voldoende lange en stevige gesteltakken hebben gevormd.
- Jaarlijkse controle van de boombescherming.
- Stamcontrole: zijscheuten aan de stam worden of helemaal weggenomen of ter versterking van de diktegroei op 1 tot 2 ogen teruggesnoeid.
- Controle van de entplaats, deze mag niet in de aarde 'wegzinken'.
- Controle op aantasting van de wortels door woelrat en muizen. Staat de boom nog stevig of kan je hem heen en weer bewegen? Maatregelen zijn: Het voor de wintermaanden verwijderen van een eventuele compostlaag

bij de stam op de boomspiegel. Het maken van uitkijkposten en nestkasten voor roofvogels. Het aanleggen van steenhopen voor wezels e.d.. Indien nodig woelratvallen zetten.

- Water geven bij aanhoudende droogte tussen april en juli, in het bijzonder in het eerste jaar. Optimaal zou zijn in het eerste jaar compost als meststof op de boomspiegel te strooien. Dit is bevorderlijk voor de boom en dient ter verbetering van de bodemstructuur. Een kruiwagen compost, in april aangebracht, werkt op korte termijn als een mulchlaag ter onderdrukking van de grasconcurrenten.
- Snoei van sterke takken tijdens de bloeitijd bij meeldauwaantasting en bij zeer sterke bladval.
- Wegsnijden van kankerplekken bij appel- en perenbomen zodra de besmetting vastgesteld wordt. Bij voorkeur vóór de bloeitijd en bij droog weer (verspreiding vanuit ontstane wonden kan dan vermeden worden).
- Witkalken van de stammen tijdens de wintermaanden, om het gevaar op vorstscheuren te verminderen.
- Indien nodig, het aanbrengen van een gordel golfkarton rond de stam vanaf eind mei tot de oogsttijd bij iets oudere appelbomen (bomen die gevormd zijn en vrucht gaan dragen). De rupsen benutten de buisjes van het karton als schuilplaats om zich te verpoppen en kunnen na een tijdje verzameld worden en vernietigd. Ze zijn ook nuttig tegen oorwormen, deze gebruiken het karton ook als broedplaats.



*Hans Joachim Bannier,  
bewerkt door Jan Veel.*

**In april een kruiwagen compost aanbrengen op de boomspiegel van een eenjarige boom.**



## Alternaria

De bladeren van diverse appelbomen zagen er dit jaar slecht uit. “Wat is er toch mee aan de hand?”, vroegen wij ons af. Wat was er te zien aan de bomen? Geel blad, later bladval en vruchten die niet meer groeien. Zo op het eerste gezicht denk je dan aan een stikstof- of magnesiumtekort. Ik moest een eind terug in de tijd graven voordat ik mij kon herinneren dat ik dit ook gezien heb op het ras Golden Delicious: plotselinge bladval in juni/juli. “Ja, dat zal wel door het warme weer komen”, zeiden wij dan.

Nu, anno 2014, is men erachter gekomen dat het om Alternaria gaat. In het weekblad Fruitteelt (week 23, pag. 12) wordt beschreven dat Alternaria een schimmel is die invloed heeft op de aanleg en aantasting van bloemknoppen bij peer. Alternaria is meer dan andere schimmels een zwakteparasiet. Hij komt ook in de tuinbouw voor en dan met name bij de teelten in de open grond. Van de exacte levenscyclus is nog weinig bekend. Op peer zijn de zomeraan-tastingen moeilijk te onderscheiden van Pseudomonas.

De schimmel die op appel voorkomt, leidt bij appelteelers in de zuidelijke teeltgebieden plaatselijk tot

grote problemen. De verschijnselen zijn: necrotische vlekjes op blad (=afstervende bladcellen), die beginnen als kikkerogen en die zich later uitbreiden in diameter en aantal. Ten slotte volgt geel afstervend weefsel tussen de vlekken, met als gevolg een vroegtijdige bladval. Dit zorgt weer voor een verminderde assimilatie, vruchtkleuring en smaak en een kleinere maat van de vruchten.

Wat kunnen we eraan doen? Voor professionele telers met een spuitlicentie is er de mogelijkheid om eind mei of begin juni een bestrijding met Switch uit te voeren. Let wel op: officieel mag je na 3 dagen het fruit al consumeren, maar pas na 75 dagen is er in het geheel geen residu meer op het fruit aanwezig.

Voor de mensen die zo'n bespuiting niet kunnen uitvoeren, lijkt het mij zinvol om het afgevallen blad zorgvuldig op te ruimen om zodoende de uitstoot van sporen van de schimmel zoveel mogelijk te beperken. Toch denk ik, afgaande op ervaring bij de teelt van de Golden Delicious, dat het per jaar en per fruitras kan verschillen.

*Marten Pelleboer*



## Rectificatie

In het vorige nummer is per ongeluk een verkeerde portretfoto geplaatst bij het artikel Genetische verarming bij de moderne appelrassen. In werkelijkheid is dit Daniel Willaëys.

*De redactie*



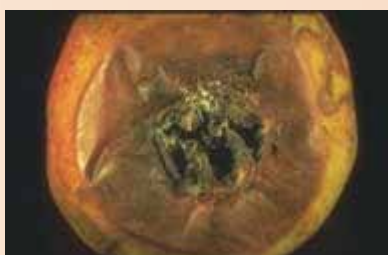
# Kanker (Nectria galligena)

De kankerziekte is één de meest gevaarlijke ziekten, met name op appel. De ziekte kost jaarlijks vele jonge bomen het leven. Behalve de gevoeligheid van het ras spelen uitwendige omstandigheden een grote rol, in het bijzonder de bodemgesteldheid. Op gronden met een goede structuur en goede waterhuishouding treedt weinig kanker op.

De kankerziekte kenmerkt zich door een aantasting van twijgen en takken. Er ontstaat op een tak een inzinking, bast en hout gaan dood en rondom de dode plek ontstaat een weefselwoekering. Worden een- en twejarige takken aangetast, dan sterft het gedeelte boven de wond meestal af en de weefselwoekering blijft achterwege. Oudere takken bieden meer weerstand en blijven gewoonlijk leven, hoewel de groei eruit raakt. Rondom de wond zwelt het weefsel sterk op en een echte kankerwoekering is het gevolg.

Kanker wordt veroorzaakt door een schimmel, de kankerzwam. Op de kankerwonden van de jonge takken verschijnen in de zomer kleine witte puistjes (conidiën), die op de aanwezigheid van de zwam duiden; op oudere wonden kan men in de winter kleine rode bolletjes aantreffen, ascosporen genoemd. Deze bolletjes lijken sterk op de wintereieren van spint, ze zijn alleen donkerder en minder glanzend.

De kankerzwam tast appels en peren aan, maar de appelaantasting is het meest algemeen en het meest gevaarlijk. De gevoeligheid van de appelrassen is zeer uiteenlopend. Tot de gevoeligste behoren: Cox's Orange Pippin, Ellisons Orange, James Grieve, Yellow Transparent, Reinette von Zuccalmaglio en Brabantse Bellefleur. Tamelijk resistent zijn Bramley's Seedling, Jonathan, Lombarts Calville en de meeste zoete appels.



Neusrot door kanker.



Aangetaste boom met vruchtboomkanker.



De aangetaste plek is uitgesneden. De plek moet nog met wondafdekmiddel ingesmeerd worden.



Scheutkanker.

## Bestrijding

Een goede verzorging van de bomen, een juiste waterhuishouding, een doelmatige grondbewerking en een juiste bemesting zullen aantasting door kanker grotendeels voorkomen.

Directe bestrijding kan plaatsvinden door alle grote snoeiwonden met een wondafdekmiddel in te smeren. Kankerwonden moeten worden uitgesneden of -gefreest en daarna ook met een wondafdekmiddel worden ingesmeerd. Het zal duidelijk zijn dat dit bij droog weer moet geschieden.

Ook kan het een goede zaak zijn, alvorens te gaan snoeien, de kankertakken te verwijderen en af te voeren en niet te vergeten vruchten die door neusrot aangetast zijn en die nog onder de boom liggen, te verwijderen. Neusrot is een gevolg van besmetting met de kankerzwam tijdens de bloei.

Omdat een ernstige bloedluisaantasting ook kan leiden tot kanker, is het verder aan te raden om bloemenstroken aan te leggen, want die trekken sluipwespen aan, en zuinig te zijn op oorwormen, want deze beide insecten eten bloedluizen.

Marten Pelleboer

## Afwijkende kleur van blad aan een gesteltak van een leipeer

Afgelopen week zag ik de tuin veranderen van kleur. Wat mij het meest opviel, was dat van mijn leiperenboom, de Beurré Superfin, de bovenste linker gesteltak, de bladeren verkleurden en de resterende niet. Dit heb ik nog niet eerder waargenomen, misschien heeft u daar een antwoord/verklaring voor.

Waarschijnlijk heeft de boom dit jaar weinig vruchten voortgebracht en dan zie je dat deze bomen al vroeg de herfsttinten gaan vertonen. Zo scherp afgetekend heb ik het zelden gezien, maar als je goed kijkt, zie je aan de andere gesteltakken ook al bladeren die die tint vertonen. Ik

denk niet dat er sprake is van een ziekte. De bladeren proberen hun afvalstoffen kwijt te raken en reservevoedsel wordt naar de wortels afgevoerd en opgeslagen. Ik kan er nog aan toevoegen dat elke gesteltak in principe correspondeert met een wortel, dus misschien is er een deel van het wortelstelsel beschadigd. Maar ik denk dat het geen abnormaal verschijnsel is.

Maar het kan zijn dat er lezers onder ons zijn met een andere verklaring. Dan graag even een mailtje naar de redactie: janveel@hotmail.com.

*Marten Pelleboer*



Beurré Superfin met vroege herfstkleur aan één gesteltak.

## Deskundige fruitsnoeiers

Wij hebben een oude boerderij gekocht met twee zeer oude appelbomen (Groninger....?) en een perenboom in de voortuin. Eerlijk gezegd heb ik geen enkel verstand van fruitbomen snoeien, maar het leek me verstandig om dit niet door een standaard tuinman maar een expert te laten doen. Weet u iemand in de buurt die dat zou kunnen doen?

In het hele land bestaan 'hoogstambrigades', opgezet en begeleid door de provinciale organisaties Landschapsbeheer. Dit zijn actieve vrijwilligersgroepen die in een bepaald gebied werken aan het hoogstamonderhoud. Als uw bomen (half)hoogstammen zijn, kunnen zij u misschien helpen.

Maar misschien wilt u het snoeien ook wel zelf leren. Door verschillende organisaties worden snoeicursussen gegeven. Bijvoorbeeld door de Fruithof in Frederiksoord, zie de achterkant van deze Pomospost. De provinciale Landschapsbeheer-organisaties organiseren ook snoeicursussen.

### Lijst contactpersonen hoogstambrigades Drenthe

Groep	Naam	Telefoonnummer
Ansen*	Arend Luning	0522-471330
Eemster e.o.	Annytsje Pruijm Eemster 78A Dwingeloo	
Assen/Noordenveld	Luit Mulder	0592-341331
Zuidwolde	Peter Lijster Kees Contant	0528-372572 0528-373928
Midden-Drenthe	Bouke Oudega	0593-524781
Aa en Hunze	Roel Kleijn	0599-648167
Dr. Larjeweg	Jene Keizer	06-18686585
Roderwolde	Gerbrant R. Fennema	050-5029539 06-46075099

\*tevens landschapsbrigade

## Suzuki-fruitvlieg op druiven

Is het juist dat witte druiven niet aangestast worden door de suzuki-fruitvlieg en rode wel?

Het verschil tussen witte en rode druiven is waarschijnlijk niet zwart/wit, maar de aantasting wordt mogelijk vooral bepaald door de dikte van de schil, het suikergehalte, de aantrekkelijkheid van de geur en

misschien ook een beetje door de kleur. Kortom, er zijn bij druiven forse verschillen tussen de rassen en het is nog onduidelijk welke mechanismen in welke mate een rol spelen.

Voor frambozen geldt hetzelfde, maar die zijn over het algemeen voor de suzuki-fruitvlieg aantrekkelijker dan druiven. Appels en peren worden (vrijwel) niet aangestast door de suzuki-fruitvlieg.

Onze aandacht op de Fruithof gaat in eerste instantie dan ook uit naar de pruimen, en dan met name als ze in de buurt van kersen of vruchtdragende struiken staan. Wij zijn blij dat er bij Praktijkonderzoek Plant & Omgeving (PPO) in Randwijk veel aandacht is voor de aanpak van de suzuki-fruitvlieg.

*Marten Pelleboer*

## Enthout

Weet u misschien hoe ik aan enthout van fruitbomen kan komen? Ik ben een kwekerijtje aan het opzetten en wil weer met oude rassen beginnen. Ik weet dat de vereniging vroeger wel dagen organiseerde waarop je enthout kon kopen, maar die zie ik niet meer in de agenda staan. Gebeurt dat niet meer?

Het is inderdaad mogelijk om enthout te kopen op een 'entdag'. Er worden de komende maanden ook weer entdagen georganiseerd op verschillende plaatsen. Er wordt niet alleen enthout van oude rassen verkocht, bezoekers kunnen er ook zelf, met hulp van een deskundige, boompjes enten.

Hiervoor kan gekocht enthout gebruikt worden of enthout dat men

zelf meeneemt. Er zijn verschillende types onderstam aanwezig.

In de Agenda in deze Pomospost staan de entdagen vermeld die worden georganiseerd door de Fruithof en de Vrienden van het Oude Fruit.

### Landschapsbeheer Groningen in Groningen:

tel: 050-5345199  
info@landschapsbeheergroningen.nl  
www.landschapsbeheergroningen.nl

### Landschapsbeheer Friesland in Beetsterzwaag:

tel: 0512-383800  
info@landschapsbeheerfriesland.nl  
www.landschapsbeheerfriesland.nl

### Landschapsbeheer Drenthe in Anderen:

tel: 0592-316616  
info@lbdrenthe.nl  
www.landschapsbeheerdrenthe.nl

Aan de regiocontactpersonen wordt vaak gevraagd of de NPV een deskundige fruitboomsnoeier weet. Wij willen de lezers graag inschakelen om aan de redactie tips door te geven over dit onderwerp. Zie de rubriek Kijk op de boom onder het kopje Inventarisatie fruitboomsnoeiers.



## Van der Kooy Jubbega

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



Compleet assortiment voor de wijnmaker:  
Flessen, gisten, hevels, vaten, kurken, sapstomers, fruitpersen, fruitmolens.  
Alle grondstoffen voor de bierbrouwer:  
mouten, granen, hopen, bierkits, moutextracten, hogedruk-vaten, starterkits, maisketels etc.  
Voor de kaasmakerij: kaaszuursel, stremsel, kaasvaatjes etc.  
Tevens:  
Destilleerkolommen, platbodemkolven, eccenses etc.

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

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

Assortiment Laan- en Vruchtbomen

Tevens uw leverancier voor uw gehele erfbeplanting

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

Particulieren welkom op zaterdagmorgen  
volgens afspraak

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

telefoon: 06-429 234 99

fax: 0572-394 693

e-mail: [info@boomkwekerij-veldhuis.nl](mailto:info@boomkwekerij-veldhuis.nl)

meer weten: [www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.nl)



## Marcel Tross Pomoloog



### Advisering in:

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

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

## 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 LEVERBAAR 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)





# Fruit uit eigen tuin

Er zijn twee uitgaves met de titel 'Fruit uit eigen tuin' in omloop. De dikste en meest recente is die van Carol Klein en deze is in de boekwinkel te koop. De oudere, die van Renate Hagenouw, is alleen nog tweedehands verkrijgbaar.

## 'Fruit uit eigen tuin' door Carol Klein

Carol Klein is al vele jaren een kleurrijke presentatrice van het programma Gardeners' World op BBC 2. Met haar verweerde gezicht, nonchalante kapsel, zwoele, wat hese stem en haar gebruikelijke energieke en enthousiaste manier van doen is ze 'quite a character'. Evenals presentators als George Hamilton, Alan Titchmarsh en Monty Don profiteert ze van haar populariteit door tuinboeken onder haar naam te laten verschijnen. Zo kwam een paar jaar geleden de Nederlandse vertaling van het boek 'Grow your own fruit' op de markt. Een boek dat in een persoonlijke en directe taal geschreven is en waarin ze ook beschrijft hoe ze het genot van biologisch eten voor haar gezin heeft herontdekt.

Door de vele afbeeldingen is het een aantrekkelijk, gemakkelijk leesbaar en informatief boek over het telen van fruit in de eigen tuin. Zij geeft eerst algemene richtlijnen voor de nodige tuinwerkzaamheden gedurende het hele jaar: de voorbereiding van de grond, het planten, snoeien, de bestuiving en de bestrijding van ziekten en

plagen, met veel aandacht voor biologisch telen. Het grootste deel van het boek bevat beknopte maar duidelijke informatie over de verschillende fruitsoorten en de verzorging daarvan. Een veertigtal soorten fruit wordt voldoende uitgebreid besproken. Niet alleen de bekende fruitsoorten, maar ook mispels, abrikozen, vijgen, kruisbessen (die krijgen maar liefst acht pagina's) en enkele ongebruikelijke bijzondere fruitsoorten. Per fruitsoort komen gewenste standplaats, de beste plek, aanschaf tips, verzorging, oogsttijd, leiden en snoeien en ziekten en plagen aan de orde. Het boek bevat een verklarende woordenlijst en een gecombineerd onderwerp- en plantenregister.

Er zijn wel een paar kanttekeningen bij deze uitgave te plaatsen. Zoals zo vaak bij een vertaald boek, zijn veel van de door haar genoemde Engelse fruitrassen bij ons niet of nauwelijks verkrijgbaar. Twijfelachtig voor mensen die biologisch fruit willen telen is de vermelding van allerlei chemische bestrijdingsmiddelen om onaangestast fruit te krijgen.

Het enten van fruitbomen wordt niet behandeld, maar de meeste liefhebbers enten niet zelf, dus dat hoeft geen gemis te zijn. Weinig aandacht is er voor de verwerking van fruit, maar daar zijn voldoende andere boeken over te vinden. Er staan slechts enkele alledaagse recepten in.



De vormgeving is fraai, de foto's zijn instructief, voldoende duidelijk, maar middelmatig van kwaliteit, mede door het doffe papier waarop ze afgedrukt staan. Wie gecharmeerd is van het uiterlijk van Carol Klein, kan haar tientallen keren glimlachend en poserend op afbeeldingen in het boek tegenkomen. Maar voor anderen mag haar presentatie wel wat minder.

Gezien de prijs-kwaliteitverhouding is het voor de beginner een aantrekkelijk en bruikbaar boek.

Auteur: Klein, Carol: Fruit uit eigen tuin. Uitgeverij Kosmos 2010. Gebonden met stofomslag, 224 pagina's. ISBN 97/89021546506. Prijs: € 24,95.

## 'Fruit uit eigen tuin' door Renate Hagenouw

Dit boekje van 63 pagina's is een deel uit een serie basisgidsen over tuinieren. Het voornaamste voordeel is dat het goedkoop is, maar alleen de absolute beginner heeft er misschien wat aan. Het is weliswaar vlot geschreven en behandelt praktisch alle (boom- en struik) vruchtsoorten die een particulier kan telen, maar de breedte van de behandeling is ook de zwakte. Met een algemeen overzicht kun je in de praktijk tamelijk weinig. Voor de keuze van appelrassen wordt men naar de kweker verwezen. De keuze voor een brede benadering uit

zich ook in bespreking van 'specialiteiten' als de duindoorn, bottelrozen, passievruchten en citrusvruchten. Ook hier is het de vraag of een gemiddelde tuinier niet eerder de weg kwijtraakt dan ermee geholpen wordt. Wél staan er enkele aandachtspunten vermeld: wat voor onderstam, welke bestuiver is eventueel nodig, past een ras op mijn grondsoort etc. Er staat wel iets over snoeien, maar verhelderende tekeningen ontbreken. Over ziekten en aantastingen staan wat algemeenheden.

De aanschaf van het boekje lijkt misschien zinvol voor mensen die

weinig kennis van fruit kweken hebben, maar wie een boomgaard heeft of wil aanplanten, kan weinig met het boekje.

Auteur: Renate Hagenouw: Fruit uit eigen tuin. Uitgever: Rebo Productions bv 2006. ISBN 109036617308. Dit boekje is alleen tweedehands verkrijgbaar voor ongeveer 5 euro of minder.



Jan Veel



## Koude kwarktaart en membrillo, een Spaans gerecht, allebei met kweeperen

De kweeper (Cydonia oblonga) dankt zijn naam aan de stad Kythonia op Kreta, hoewel hij daar niet vandaan komt: hij is inheems in Midden-Azië. De kweeper wordt gekweekt als boom- en als struikvorm. Hij bloeit in mei-juni met grote witte, soms lichtroze, bloemen. De oogsttijd is oktober. De harde, gele, aromatische vruchten kunnen op velerlei manieren toegepast worden, niet alleen gekookt, gedroogd, gekonfijt en ingevroren, maar ook als zoete en alcoholische dranken, in zoete en zoetzure gerechten en als bijgerecht bij de warme maaltijd. De voor Nederland aanbevolen rassen zijn Agvamari, Bourgeault, Ekmek, Leskovačka, Ludovic, Rea's Mammoth (Reuzenkwee), Ronda en Vranja. Sobu is als nieuw ras opgenomen in de laatste officiële rassenlijst voor fruitgewassen. Leskovačka is appelvormig en Vranja peervormig



### Recepten

#### Koude kwarktaart met kweeper

Voor een springvorm van 27 cm Ø (voor 12 personen).

#### Ingrediënten

Voor de bodem:

- 150 gr. biscuits, bijvoorbeeld San Francisco
- 150 gr. roomboter of half om half roomboter en margarine
- 1 eetlepel poedersuiker

Voor de vulling:

- 1 kg volle kwark
- 300 cl slagroom
- 250 gr. poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 30 gr. gelatineblaadjes (dr. Oetker)
- Ca. 800 gram kweeperen
- Geleisuiker 2:1

Verder nog bakpapier om de vorm mee te bekleden.

Voor de garnering: abrikozen of perziken uit blik.

#### Bereidingswijze

Verkruimel de biscuits in een vijzel of keukenmachine. Laat de boter au bain marie zacht worden. Meng biscuitkruimels, boter en poedersuiker goed, bekleed de springvorm met bakpapier, verspreid het biscuitmengsel gelijkmatig in de vorm en druk het goed aan.

Was de kweeperen, schil ze, verwijder de kern en snijd ze in stukjes. Kook ze in een pan, ze moeten net onder water staan, op laag vuur, totdat ze gaar zijn. De kooktijd is afhankelijk van de soort en de hoeveelheid, prik er na 20 minuten in om te testen of ze gaar zijn. Giet de vruchten af, bewaar het kooknat. Draai ze door een fijne zeef, weeg de kweeperenmoes, voeg er 2 tot 3 ml kookvocht aan toe en de helft van het gewicht aan geleisuiker 2:1 en laat het geheel nog een paar minuten koken.

Vermeng de poedersuiker met de kwark. Los de gelatineblaadjes op in koud water en roer het gelatinemengsel door de kwark. Klop de slagroom stijf en roer de slagroom en de kweeperenmoes door de kwark. Giet het mengsel in de vorm, strijk het glad en laat het een nacht opstijven in de koelkast. Haal de kwarktaart uit de vorm en garneer met wat achtergehouden koekkrumels of met goed uitgelekte schijfjes abrikoos of perzik uit blik.



Recept van kok Jan van Voscheheugte in Mantinge.

## Membrillo\*

In de landen rond de Middellandse Zee wordt membrillo, plakken ingedikt vruchtvlies van kweeperen, veel gegeten als nagerecht, in Spanje samen met manchego, licht zoute schapenkaas. Het wordt traditioneel bewaard in een spanen doosje.

Als u zelf geen kweeperenstruik in de tuin hebt staan, kunt u ze kopen bij goedgesorteerde groenten- en natuurwinkels, islamitische winkels of bij 'landgoedtuinen'.

## Bereidingswijze

Kies mooie gave kweeperen uit zonder bruine plekjes. Hoe geler en geuriger, hoe beter. Was of wrijf de donslaag eraf, snijd de vruchten doormidden en leg ze direct in een pan, net onder water. Knijp er een citroen over uit tegen het bruin worden. Breng alles aan de kook en laat de kweeperen op middelhoog vuur gaar worden. Afhankelijk van de soort en de grootte van de vruchten kan dat 20 tot 60 minuten duren. Kweeperen zijn gaar als je er met een vork gemakkelijk in kunt prikken; meestal is de schil dan gebarsten.

Haal de kweeperen met een schuimspaan uit het kookwater, leg ze op een schaal en laat ze, afgedekt met keukenpapier of een theedoek, afkoelen. Het kooknat is vaak zó geurig dat je er gelei van kunt maken, vooral als je het nog even inkookt met de schillen en pitjes die je uit de gekookte kweeën verwijdert.

Pel de kweeperen zodra je ze kunt aanpakken en verwijder de klokhuizen. Pureer het vruchtvlies met een staafmixer of keukenmachine.

Weeg het kweemoes en doe die met hetzelfde gewicht aan suiker (kristalsuiker) in een pan met zware bodem. Dit is belangrijk, omdat de moes absoluut niet aan de bodem mag blijven plakken of karamelliseren.

Breng de moes aan de kook en laat hem net zo lang



indikken tot hij van de zijkant en bodem van de pan loslaat. Dat kan wel een halfuur of langer duren, terwijl de brij van pruttelen overgaat in een zacht zuchten en er kratertjes ontstaan. Hij is klaar als het spoor dat de pollepel in de fondantachtige substantie achterlaat, niet meer dichtvloeit.

Stort het ingedikte mengsel uit op een met rietsuiker bestrooide bakplaat of schaal met lage rand, in een egale laag van 1 tot 2 cm dik. Laat het goed afkoelen.

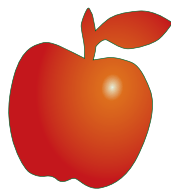
Wanneer de membrillo helemaal is afgekoeld, weet je eigenlijk meteen of hij goed gelukt is: als je erin snijdt, moet hij niet of nauwelijks aan het mes blijven plakken. Als hij erg plakkerig is, kun je hem het beste opnieuw in de pan doen en verder inkoken. Snijd de pasta in blokjes, bestrooi een andere bakplaat met suiker en leg de blokjes daar omgekeerd op. Laat ze een nacht verder uitdrogen.

Bewaar de kweesnoepjes in spanen doosjes met laurierblaadjes ertussen. Op een droge plaats en goed afgesloten kunnen ze wel een jaar goed blijven... maar wie kan er zo lang afblijven?

*Tekst en foto's: Marianne van Lienden*



\* Recept met toestemming van de uitgever overgenomen uit het boek *Kweepeer, mispel en vijg*, samengesteld door Ria Loohuizen. De auteur heeft een passie voor wandelen en koken. Deze passie heeft ze vastgelegd in een serie boeken over eten uit de natuur, waarvan het boek *Kweepeer, mispel en vijg* is verschenen bij uitgeverij Fontaine bv, Hilversum in 2011, ISBN 978 90 5956 413 8.



# Workshops Fruithof Frederiksoord 2015

## **Workshop Aanleg van de boomgaard**

14 februari 2015. Tijd: 10.00 uur tot ca. 15.00 uur.

Kosten € 47,50.

## **Wintersnoei appel- en perenbomen**

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

14 en 28 maart 2015. Tijd: 10.00 tot 15.00 uur. Kosten € 47,50.

## **Wintersnoei appel- en perenbomen: 2-daagse workshop.**

10 februari 2015: 19.30 tot 21.30 uur theorie,

14 februari: 10.00 tot 15.00 uur praktijk. Kosten: € 62,50.

## **Vermeerderen van fruitrassen**

Workshop enten, tevens entdag. Met de kennis van dit oude ambacht kunt u de oude rassen herintroduceren. Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

7 maart 2015: Tijd 10.00 tot 15.30 uur. Kosten: € 47,50.

## **Snoeien van leibomen (wintersnoei)**

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

21 maart 2015: Tijd 10.00 tot 15.00 uur. Kosten: € 47,50.

## **Ziekten en plagen in de boomgaard**

2-daagse workshop 25 april en 23 mei.

Tijd: 10.00 tot ca. 15.00 uur.

Kosten € 90,-. Excl. cursusboek van € 29,95 (wel aan te bevelen en te koop in de webshop).

## **Zomersnoei appel- en perenbomen**

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

22 augustus 2015: Tijd 10.00 tot 15.00 uur. Kosten: € 47,50.

## **Snoeien van pruimenbomen**

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

19 september 2015: Tijd 10.00 tot 15.00 uur. Kosten: € 47,50.

**Voor nadere inlichtingen over de workshops: raadpleeg onze website [www.fruithof-frederiksoord.nl](http://www.fruithof-frederiksoord.nl) of mail naar [cursusfruithof@gmail.com](mailto:cursusfruithof@gmail.com).**

