

POMOSPOT

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

Uitneembaar:
Poster
Pruimenrassen
p. 18+19
A3

2022
Winter

- › Westerleese kers deel 2
- › Bemesting fruitbomen niet nodig
- › De rol van de vrouw in de boomgaard
- › Walnoten & Hazelnoten van Edmond Kwanten
- › en weer veel meer ...

Van de voorzitter

De ALV is weer voorbij. Op de meeste punten is overeenstemming bereikt. Er zijn twee commissies ingesteld: een commissie om onze ledenadministratie op juistheid van de gegevens door te lichten en een om het verwerken van het fruit van de leden te realiseren. Achter de schermen wordt daar hard aan gewerkt. Bij de verschijning van dit nummer zijn beide commissies al bijeengewoest. Johann Glazenburg en Margitta Deiman werken samen om de ledenadministratie helemaal door te lichten. Iets wat van tijd tot tijd moet gebeuren met een vereniging met meer dan achthonderd leden. Helaas hebben we lang niet van alle leden een e-mailadres, hoewel we dat graag willen om u per e-mail op de hoogte te kunnen houden van onze activiteiten.

Ik ben weer begonnen met de regiobijeenkomsten. De eerste dit jaar was in november in Siddeburen. De volgende is gepland in januari; de plaats staat nog niet vast. Als iemand zich geroepen voelt en een plek voor ongeveer twintig deelnemers heeft, laat het me weten. Het model van de regiobijeenkomsten staat op de website. Ook over de regiobijeenkomst zullen wij op Facebook en in een e-mail verslag uitbrengen.

Tevens wordt hard gewerkt aan de website met hieraan gekoppeld een webwinkel. De nieuwe website zal qua uiterlijk en opzet vertrouwd blijven. Het zijn voornamelijk technische zaken, zoals bijvoorbeeld de beveiliging van de login gegevens van de leden op de website. Ook is vernieuwing nodig om de nieuw te ontwikkelen webwinkel goed te laten samenwerken met de website. De nieuwe website zal nog dit jaar worden gelanceerd, de webwinkel in de weken/maanden daarna.

De door ons verzamelde perenrassen en de verzameling bloedperen staan er goed bij.

Verder plezierige feestdagen gewenst.

Tammo Katuin, voorzitter

E-mail: voorzitter@npv-pomospost.nl

Tel. 06-306 071 13



Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging.

Lidmaatschap NPV

U ontvangt de Pomospost bij het lidmaatschap van de NPV. Dit kan op elk moment ingaan.

Het lidmaatschap kost € 31,- per jaar.

Opzeggen van het lidmaatschap dient voor 1 december per e-mail of brief te worden doorgegeven aan de ledenadministratie.

E-mail: ledenadministratie@npv-pomospost.nl

NPV-bestuur

Voorzitter: Tammo Katuin, Tel.: 06-306 071 13

E-mail: voorzitter@npv-pomospost.nl

Ledenadministratie: Johann Glazenburg

E-mail: ledenadministratie@npv-pomospost.nl

Vice-voorzitter & Documentatiecentrum:

Marianne van Lienden

E-mail: info@npv-pomospost.nl

Penningmeester: Richard van Dijk

E-mail: penningmeester@npv-pomospost.nl

Tel.: 06-226 392 81

Leden: Mark Turksma

E-mail: promotie@npv-pomospost.nl

Marien Zeilstra

Teun Kooistra, 1^{ste} secretaris

Contributie en betalingen

IBAN: NL89 INGB 0000 254 692

t.n.v. Noordelijke Pomologische Vereniging

Website: www.npv-pomospost.nl

Webmaster: Bert Koppe

E-mail: beheer@npv-pomospost.nl

Facebook: Bart van Lienden

<https://www.facebook.com/NPVpomologie>

Redactie Pomospost

Eindredactie: Marianne van Lienden

Redactie: Jan Veel

Tekstcorrectie: Margitta Deiman

Vormgeving en opmaak: Bert Koppe

Druk: SchuttersMGZ

Informatie

Stuur uw vraag naar: info@npv-pomospost.nl of mail of bel met de voorzitter, Tammo Katuin, zie colofon.

Uiterste aanleverdata kopij 2023

Lentenummer: 16 januari

Zomernummer: 17 april

Herfstnummer: 17 juli

Winternummer: 16 oktober





Westerleese kers 2

8

In dit nummer



Permacultuur

23



De rol van de vrouw in de boomgaard

11



Europom 2022 in Zweden

28



De walnoten van Edmond Kwanten

12

En verder ...

- 4 APPELS OOGSTEN MET DRONES
- 4 APPEL "NATYRA" BESTAAT TIEN JAAR
- 6 IN MEMORIAM HEIM NAGELHOUT
- 7 OOGSTDAG IN WESTERBORK
- 18 PRUIENPOSTER UITNEEMBAAR A3-FORMAAT
- 20 AGENDA
- 21 BEMESTING BIJ FRUITBOMEN IS MEESTAL NIET NODIG
- 22 DE ZWIJNDRECHTSE WIJNPEER IN NEDERLANDS-INDIË
- 32 BOEKENWURM: BEUK & VIJG
- 34 CREATIEF CULINAIR: APPELSAP EN APPELBEIGNETS

Nieuws & wetenswaardigheden

Appelras Natyra bestaat tien jaar

Het schurfresistente appelras Natyra bestaat tien jaar. Natyra® is de handelsnaam voor de biologisch geproduceerde appels SQ159, een vrij ras voor biologische (Skal-gecertificeerde) telers. Natyra® is een kwaliteitsappel, die met zijn zoete, aromatische smaak en het knapperige vruchtvlees bovenaan verschillende consumentenpeilingen staat.

Het is een kruising van Elise en een schurfresistente selectie van Proeftuin Randwijk van Wageningen University Research (WUR). De appel is weinig gevoelig voor kanker en meeldauw en van nature resistent tegen schurft. Daarom is het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen slechts zeer beperkt nodig. Natyra bloeit ongeveer tegelijkertijd met Golden Delicious. De appel heeft een langere houdbaarheid, zowel in de winkel als thuis, een grote stevigheid en is zelden roodbruin.

Een kleine 1,5 procent van de Europese biologische appelproductie bestaat uit Natyra. In Nederland, België en Italië schommelt het aandeel Natyra rond de 1 procent. Duitsland vormt daarin een uitzondering met een aandeel van drie procent. Op dit moment staat meer dan de helft van het Natyra-areal in Duitsland. Nederland is het derde land, met ruim 115 duizend bomen op een kleine zestig fruitbedrijven. Na drie jaar produceert één enkele boom 8 kg, na vier jaar 10 kg en vanaf het vijfde groeijaar 12,5 kg. Hierbij zijn misoogsten niet meegerekend. Biologisch opgekweekte bomen van Natyra worden door een drietal boomkwekerijen geleverd.

Bronnen:

Fruitteelt jrg. 112, nr. 19, 23-9-2022.

<https://www.fresh-forward.nl/en/breed/sq159-natyra>
www.natyra.bio



Appel Natyra. Foto van internet.

Appels oogsten met drones

Tijdens de Apfeltag 2022, een demodag in de boomgaard van de campus van het onderzoeksstation van de Universiteit Bonn, werden fruittelers bijgepraat door de Darwin Harvesting Group over innovatie, efficiëntie en kwaliteit van het oogstproces. Darwin Harvesting Group levert al twintig jaar Tecnofruit-fruutoogstmachines aan meer dan duizend fruitteeltbedrijven in meer dan dertig landen wereldwijd.

Er werden twee projecten gepresenteerd: het ene was een door Darwin We Can Do It gefinancierd onderzoek naar de ergonomie van teamwerk aan een Tecnofruitmachine, waaruit blijkt hoe de juiste lichaamsbewegingen van een arbeider op de machine het werk lichter en efficiënter maken en de systeemcapaciteit met dertig procent kan verhogen.

Het tweede project was het eerste volledig commercieel geïntegreerde autonome fruutoogststelsel, dat de Flying Autonome Robot (FAR) van Tevel Aerobotics Technologies combineert met het Tecnofruit System van Darwin We Can Do It (WCDI). Dit is de essentie van Darwin WCDI: de behoeften van fruittelers beoordelen en investeren in de juiste mogelijkheden om met hen mee te groeien. Tegenwoordig is het meer dan ooit nodig zorg te dragen voor hulp, ondersteuning en training, prestatiemeting, prestatieboost en kostenbesparing.

Het Italiaanse bedrijf Darwin Harvesting Group in Zuid-Tirol (Italië), is begonnen met praktijkproeven om appels te oogsten met de FAR. In totaal zullen acht drones op één oogstbandenmachine ingezet worden. Het eerste ras waarin proefgedraaid zal worden, is Gala. De drones zullen telkens één appel plukken en naar de oogstband brengen. Het is de bedoeling om ook in andere rassen proef te draaien.

Bronnen:

#Apfeltag2022 #Darwinwcdi #Darwinharvestinggroup #tecnofruit #tevelaerobic #Schwichtenbergobst #harvestingfruit #quality #progress

Fruitteelt jrg. 112, nr. 17, 26-8-2022.



Oogstband van de Darwins Harvesting Group met drone. Bron: Facebook.



25 jaar Fruitteeltmuseum

Het Fruitteeltmuseum in Kapelle (Zeeland), dat dit jaar 25 jaar bestaat, laat zien hoe vroeger in de fruitteelt en de fruithandel gewerkt werd in Zeeland. Op 9 juli jl. werd het jubileum feestelijk gevierd met gratis toegang, leuke kraampjes, workshops en speurtochten voor kinderen door het museum.

Er is ieder jaar een wisseltonoonstelling over uiteenlopende onderwerpen. Dit jaar is er de tentoonstelling "Verzilverd fruit", hoogtepunten uit 25 jaar Fruitteeltmuseum, zoals postzegels met fruit, potloodtekeningen met botanische onderwerpen, quilts met het thema fruit en een terugblik op het fruitcorso dat van 1955 tot 1968 in Goes gehouden werd.

Sinds 2018 kunnen de bezoekers het museum interactief beleven rondom de thema's Groei, Bloei, Oogst en Snoei. Van half september tot en met 19 oktober stonden er veilingen van het fruit uit de museumtuin op het programma.

Niet alleen binnen, maar ook buiten valt er veel te zien. De museumtuin is in alle seizoenen te bezoeken. Deze tuin bestaat uit de Burgertuin en de Beroepstuin. In de Burgertuin kun je het samengaan van de sier- en de nutstuin zien en in de Beroepstuin zijn allerlei boomvormen, plantsystemen en fruitrassen te bewonderen.

Er worden workshops, themalezingen, cursussen, excursies en proeverijen georganiseerd. In het snoeiseizoen worden er snoeicursussen voor laagstamfruit gegeven, zoals voor pitfruit, steenfruit en houtig kleinfruit.

Voor kinderen zijn er kinderactiviteiten in de schoolvakanties.

Annie MG Schmidtsingel 1,
4421 TA Kapelle (Zeeland).
www.fruitteeltmuseum.nl/
info@fruiteeltmuseum.nl
Openingstijden:
november t/m maart:
vrijdag van 12.00 tot 16.00u.
zaterdag van 10.00 tot 16.00u.
Bel voor reserveringen
tel.: 0113-344904.



De veilingklok van het Fruitteeltmuseum.

Pomoloog

Daar plukt u de vruchten van.

Marcel Tross Pomoloog

Advisering in:

- Aanleg en onderhoud
- Boomgaarden en boominspectie
- Vitaliteitsonderzoek
- Bodemanalyse
- Cultuurtechniek

Koeweidensedijk 25, 7161 RJ Neede

E-mail: infopomoloog@gmail.com

Mobiel: 0622 - 33 0626

www.pomoloog.com

Mens- en Milieu Vriendelijk Wonen De Bongerd in Zwolle-Zuid bestaat 25 jaar!

Zaterdag 17 september vierden wij dit met genodigden, zoals Zoud-bewoners, leden op de wachtlijst, leden van zusterorganisaties e.d. De wijkwethouder hield een korte toespraak evenals een afgevaardigde van het waterschap Drents Overijsselse Delta.

"Bongerd" is Sallands voor boomgaard. Ons wijkje is gebouwd op een terrein waar voorheen de boomgaard van een boerderij was. Fruit is dus het toepasselijke thema binnen onze Bongerd! We zijn als vereniging dan ook al vele jaren lid van de NPV.

De meeste fruitbomen staan er 25 jaar. We vonden het leuk, zeker in deze tijd van oogst, daar extra aandacht aan te geven. Dit hebben we gedaan door een 'fruitwandeling' door ons wijkje te maken. En door een tafel met oogst van eigen bomen in te richten, zodat iedereen in één oogopslag kon zien welke verscheidenheid aan fruit er bij ons te vinden is. Op bijgaande foto ziet u het fruit van de diverse bomen uitgesteld staan.

We hebben een boomgaardje van vijf bomen gehad. Het zijn er nu vier; bij aanplant was al duidelijk dat de in met midden geplaatste pruim 'Ontario' een wijker zou zijn. Deze is zo'n jaar of vier geleden dan ook verwijderd. Er staan nu drie appelbomen – Notaris, Gravensteiner, Groninger kroon – en één perenboom – Lépipont (Fondante de Charneu). Aan één zijde van de boomgaard staan diverse bessenstruiken: rode aalbes, zwarte bes, blauwe bes en dit voorjaar is een appelbes geplant.

Langs het schelpenpad dat door ons wijkje loopt, staan vóór de woningen leifruit bomen. Zo hebben we daar twee Ananas reinette (appel), twee Conference (peer), twee Beurré de Mérode (peer) en twee Brederode (stoofpeer). Voor twee woningen die niet direct aan het pad staan, is een pruimenboom gepland waar de oorspronkelijke perenboom – Kleipeer of Winterjan – niet goed aangeslagen was. Helaas hebben we niet genoteerd welk ras dit is; de pruimen zijn geel. Het schelpenpad loopt verder langs een zelf aangelegde verhoging waarop een inmiddels prachtig uitgegroeide walnotenboom staat. Daarnaast staan drie pruimenbomen, waarvan twee Dubbele Boerenwitte en een Reine Victoria. Vlak voordat het pad uitkomt bij de openbare weg, staat een Zoete Ermgaard.

Op diverse andere plekken zijn nog meer fruitbomen te vinden. Op het voorplein een Sterappel, een Wienekerappel (die helaas nooit vrucht draagt) en een Opal pruim. Bij deze laatste is enkele jaren geleden tijdens stormachtige wind, terwijl de boom nog vol in blad en vrucht stond, een gesteltak afgebroken en over de stam omlaag uitgescheurd. We hebben besloten de boom een tweede kans te geven en ze draagt nog steeds volop vrucht!

Aan de rand van een parkeerplaatsje op eigen terrein staat een wilde appel. Het was niet de intentie de vruchten te gaan gebruiken, maar deze blijkt toch verrassend lekkere, zeer knapperige, friszure, goed eetbare appels te geven. Tot slot zijn er nog een kweeper 'Vranja' en twee mispelbomen.

De lokale pers (RTVFocus1) had aandacht voor ons jubileum en heeft een item gemaakt dat te zien is op de lokale tv-zender en hun website (type in het zoekvenster 'Bongerd').

We zijn als bewoners best trots op deze fijne plek om te wonen, midden in een woonwijk en toch een groene oase. We onderhouden alles zelf door maandelijkse groenwerkdagen. Dit is naast samen werk verzetten ook een sociale activiteit die verbinding brengt.

Elk jaar, eind september of begin oktober, gaan we met elkaar oogsten, altijd weer een feestje. Ieder doet wat kan naar vermogen: vruchten rapen, op de ladder, met de plukstok of zelfs in de boom klimmen. Een groot deel van de oogst brengen we naar een mobiele sap-pers installatie van de Welsumse sapsmobiel. En wat is er heerlijker dan sap van eigen bomen?!

Met hartelijke groet vanuit onze Bongerd in Zwolle-Zuid.
Conny Valkering

In memoriam Heim Nagelhout

Op 16 oktober jl. is Heim Nagelhout op 78-jarige leeftijd in zijn slaap overleden. Heim Nagelhout was van 2010 tot 2021 actief in het bestuur, eerst als lid en later als penningmeester. In zijn werkzame leven doceerde hij elektrotechniek aan het Deltion College in Zwolle. Na zijn pensionering vergrootte hij zijn kennis op het gebied van snoeien, onder meer in zijn eigen boomgaard met 32 hoogstamfruitbomen en voor de Stichting Landschapselementen Elburg. Hij gaf ook snoeicursussen in de Fruithof in Frederiksoord. Samen met zijn vrouw die hem bij de verwerking van de fruitoogst hielp, stond hij onder andere op de Jammaat in Neede om jam aan de mens te brengen. De NPV kijkt dankbaar terug op zijn inzet voor de vereniging en wenst de familie veel sterkte bij het verwerken van dit verlies.



Heim Nagelhout en zijn vrouw op de Zomerfair in de Fruithof in 2021.
Foto Marianne van Lienden.

Omslagfoto Zwijndrechtse Wijnpeer

De herkomst van de Zwijndrechtse Wijnpeer is onbekend. Op de Zuid-Hollandse Eilanden is hij lang in cultuur geweest. De vrucht is klein tot matig groot, langer dan breed en peervormig. De kleur is groen met roestvlekken; bij rijpheid geelgroen. De schil is glad. Aan de zonzijde vaak een iets bruine blos. Grote en kleine lichtbruine roestvlekken bij kelk. De vrucht is overdekt met lichtbruine lenticellen. De kelk is groot, open, in een ondiepe kelkholte. De kelkblaadjes zijn opstaand, met de punt naar buiten omgekruld en gescheiden. De kelkholte ontbreekt. De vrucht kan niet rechtop staan. De steel is lang en dun, veelal gebogen en recht ingestoken. Het vruchtvlees is wit van kleur, sappig, zoet, aromatisch. Pluktijd: half oktober, gebruikstijd: november. Hij is slecht houdbaar. Gebruik: hand, sap

Foto Marianne van Lienden.



Vlekkeloos verlopen Oogstdag in Westerbork

Op zaterdag 24 september jl. vond de Oogstdag in Westerbork plaats die georganiseerd was door het Team Gezond Midden-Drenthe, de Vereniging Drentse Voedselbossen, de Imkervereniging Eendracht Beilen e.o. en Tuincentrum Welkoop in Westerbork. Men kon kijken, proeven en informatie krijgen over moestuinieren en het verwerken van de oogst uit eigen moestuin. Er werd geweekt en gedroogd, jam en fruitsap gemaakt, er was een imker aanwezig en er werd vers brood gebakken. Voor de kinderen was er een workshop kruidenboter maken en ze konden samen met een moestuincoach een plan maken voor hun eigen vierkante-meter-moestuintje. Op de blenderbike fietsten de kinderen een gezonde smoothie in elkaar. De bezoekers konden verschillende fruitrassen proeven en er was een adviseur aanwezig voor het determineren van fruitrassen. Een pomoloog werd gezocht en gevonden bij de NPV en zo kwam ondergetekende er terecht. Ik kon daar 's ochtends aanwezig zijn, doordat de Beleidsdag van de NPV door omstandigheden verschoven was naar 8 oktober. De NPV had een opvallende plek naast de kraam van het Voedselbos toebedeeld gekregen. Aan de muur waren de uitvergroete posters van stoofperen en appels uit de lopende jaargang van ons kwartaalblad Pomospost opgehangen (wat een lumineus idee!) en op de kraam stonden zelfgemaakte houten "letterbakken" met vakken waarin de aangeboden en gedetermineerde appels en peren tentoongesteld konden worden. Jan van der Gaast stond de mensen met vragen te woord en Albert Gils verleende de mensen die hun fruit wilden laten persen hand en spandiensten. 's Middags verzamelde Jan het ter determinatie ingebrachte fruit en Albert leverde na het weekend twee tassen met zakjes appels en peren ter determinatie op mijn adres af, wat een geweldige service van deze twee NPV-leden was. In totaal zijn negentig rassen ingebracht door 24 bezoekers, 74 keer appel en de rest peer. Niet alles kon ter plekke gedetermineerd

worden. Daarom zijn later de "probleemgevallen" gedetermineerd door Auke Kleefstra op de Fruithof. Meermaals waren de vruchten te klein en onrijp waardoor de uiterlijke kenmerken en de smaak vraagtekens bleven. In die gevallen werd door ons "onbekend" genoteerd, wat twintig keer is gebeurd. Voor het sappersen is de staat en het uiterlijk van de vrucht minder belangrijk (hoewel ze niet aangetast mogen zijn), maar pomologen hebben plukrijpe en volgroeide vruchten nodig. Vruchtherkenning aan de hand van één vrucht is evenmin mogelijk, omdat het uiterlijk van fruit kan variëren als gevolg van het weer, de grondsoort, de plek in de boom (de zon- of schaduwzijde) en het moment van plukken. De inbrengers van vruchten zijn per e-mail ingelicht over de rasnaam. De vaakst aange troffen appelrassen waren: 5x Schone van Boskoop (inclusief Rode Boskoop), 5x Groninger Kroon, 4x Zoete Ermgaard, 3x Zoete Kroon, 3x Notarisappel en 3x Bramley's Seedling. De vaakst ingebrachte perenrassen waren: 4x Conference, 2x Beurré Hardy, 2x St. Remy en 2x Winterrietpeer, de beide laatstgenoemde rassen zijn stoofperen. Er was 6500 kilo fruit aangemeld voor de Huiskamp Sapmobiel uit Welsum, maar in werkelijkheid werd negenduizend kilo aangevoerd! De appels, peren en druiven werden met aanhangers vol kratten, dozen en tassen aangeleverd. De hoeveelheid geperst sap was 6330 liter. De Huiskamp Sapmobiel kan 800 tot 900 kilo fruit per uur aan en 70 tot 80 procent van het gewicht blijft over als sap. De mensen van Huiskamp vertrokken pas om half acht 's avonds. Er blijkt dus grote behoefte te zijn aan een fruitpersdag in Midden-Drenthe. De mensen met een boomgaard in dit gebied kunnen zich gelukkig prijzen dat de datum van de tweede Oogstdag in Westerbork al is vastgelegd: 23 september 2023.

Marianne van Lienden



Foto Ghost apple: Andrew Sietsema

Is de Westerleese kers écht Gronings?

Dit artikel is een vervolg op het verhaal in Pomospot van zomer 2021 over de herkomst van de Westerleese kers (Rutten 2021).

Uit de toen geraadpleegde literatuur leek het dat de Westerleese kers, de Belgische Schaarbeekse krik en de Britse Wye Morello één en dezelfde kers zouden zijn (Gerritsen 1956, Grubb, 1949). Op die manier kwam de algemeen aangenomen Groningse herkomst van de Westerleese kers een beetje op losse schroeven te staan. Het idee toen was, om van de Westerleese, de Schaarbeekse krik en de Wye Morello enthout te verzamelen en dat op te enten en daarna de vruchten te vergelijken.

Het liep een beetje anders.

De Poolse genenbank die als enige van de in EURISCO verenigde genenbanken nog materiaal van de Wye Morello heeft, reageerde op geen enkele wijze op mijn herhaaldelijke vragen om materiaal van die kers. Op de Britse eilanden zelf is het ras niet meer te vinden via de daarvoor geëigende kanalen, en zelfs al zou het ras te vinden zijn, dan is het vanwege de Brexit en de daaruit voortvloeiende verplichte fytosanitaire controles en quarantaineregels inmiddels onbetaalbaar om dat materiaal legaal de Europese Unie in te krijgen. Tijd voor een plan B, dus.

In de lente van 2021 heb ik bladmateriaal van o.a. de Westerleese kers (afkomstig van Jan Woltema in Niebert) en van de Schaarbeekse krik (gekocht bij Groendekor in St.-Pieters-Leeuw in Pajottenland nabij Brussel, de oorspronkelijke herkomststreek van de Schaarbeekse krik) opgestuurd naar het onderzoekslab van East Malling Research (EMR-NIAB) in East Malling, Kent, Verenigd Koninkrijk, voor een DNA-analyse, met SSR's, op twaalf verschillende markers (zie inzet). Het idee was om een vergelijking te maken tussen deze twee rassen, en een eventuele verdere vergelijking met analysedata van de kersrassen die in Brogdale staan daaraan toe te voegen. Het laboratoriumwerk en de bijbehorende data-analyse werd uitgevoerd door EMR-NIAB. De logistieke organisatie en datapresentatie was in handen van FruitID, de Britse tegenhanger van het Nederlands Fruit Netwerk. Vanwege de beperkte verkrijgbaarheid van de benodigde reagentia duurde het tot de zomer van dit jaar voordat de resultaten er waren.

Maar de uitkomsten waren het wachten waard. Voor de liefhebbers zijn die overigens gratis beschikbaar op de site van FruitID: <https://fruitid.com>. De verschillen in de resultaten van Schaarbeekse krik en Westerleese kers zijn dermate groot, dat deze twee rassen onmogelijk hetzelfde kunnen zijn. Een andere uitkomst van het onderzoek was dat de Westerleese kers wel overeen komt met de Stevnsbær, uit Denemarken.

Nu geeft een SSR-analyse wel een duidelijke richting aan een zoektocht naar een rasnaam, maar 100% waterdicht is de methode niet. Bijvoorbeeld,

uit eerdere SSR-analyses van diverse hybride kersen (*Prunus cerasus* x *avium*) zou blijken dat al deze rassen dezelfde zijn, maar een latere verfijndere (en duurdere) analysemethode wees uit dat dat toch niet het geval is (Braun-Lüllemann, 2022).

Tijd voor de ouderwetse pomologische aanpak, dus. Aangezien er nog geen vruchten aan mijn boom hebben gehangen, en ik geen exemplaar van Stevnsbær heb staan, kan ik voorlopig alleen maar terugvallen op de beschikbare literatuur.

Een vergelijkend onderzoek

De Westerleese kers wordt beschreven in de werken van Izaäk Rietsema (Rietsema 1928, 1933). Een aantal beschrijvende rassenlijsten die overigens allemaal onder redactie van dezelfde Rietsema tot stand zijn gekomen, geven een samenvatting van de beschrijvingen van Rietsema. In het kort komt het hierop neer: de Westerleese is een erg zure kers die vooral geschikt is voor conserveren en hoofdzakelijk in het noorden van Nederland geteeld werd. De kers wordt bij voorkeur wortelecht geteeld, is klein, donker van kleur, heeft rood sap en rijpt laat (kersenweken 7-8).

Stevnsbær

De Stevnsbær dankt zijn naam aan de gemeente Stevns, zo'n 60 km ten zuiden van Kopenhagen, Denemarken. Dit landras zure kers is al sinds de zestiende eeuw in teelt (Quero-García 2021) en was in elk geval tot 1976 onder een groot aantal namen bekend in Denemarken, o.a.: Langeskov, Løvskål, Skælskørbær, en Thorsager. Overigens behandelt Pedersen (Pedersen 1955) in 1955 een aantal van deze rasnamen nog als aparte rassen, dus volledige garantie dat deze namen één en dezelfde kers benoemen is er niet. In 1976 kreeg een Deense fruitteeltcommissie



Figuur 1.



genoeg van de verwarring tussen al die rasnamen en doopte het ras officieel tot Stevnsbær, omdat dat de meest voorkomende naam was (Christensen, 1976). Het ras is goed voor 70-80% van het kersenareaal in Denemarken, dat overigens fors ingekrompen is van een kleine 2000 ha begin tachtiger jaren van de vorige eeuw, tot ruim 500 ha nu (Danmarks Statistik 2022). In de periode 1971-1983 heeft J. Vittrup Christensen op het proefstation te Blangstedgård bij Odense een selectie gemaakt uit de diverse klonen van het ras. De bekendste worden heden ten dage op de markt gebracht onder de namen "Viki" en "Brigitte" (Quero-García 2021). De Stevnsbær is een zure kers (*Prunus cerasus*) die erg klein is (minder dan 3 g vruchtgewicht) en vooral voor de industrie wordt geteeld. Pedersen (1955) zegt dat in elk geval op kleinere schaal dit ras wortelecht aangeplant wordt, hetgeen overeenkomt met de teeltwijze van de Westerleese kers. Götz en Silbereisen (1989) geven ook een beschrijving van het ras, veelal overgenomen uit Christensen (1976) en Pedersen (1955). Maar er staan wel mooie plaatjes bij, die een goede indruk geven van de vrucht, bladeren en jong (vrucht)hout. Zie figuren 1 en 2.



Figuur 2.

Vergelijking Stevnsbær en Westerleese kers

Christensen (1976) beschrijft in detail de vruchten en bladeren van de Stevnsbær, Rietsema (1928) doet hetzelfde voor de Westerleese kers. De belangrijkste kenmerken zijn weergegeven in tabel 1. Voor de overige kenmerken verwijst ik de lezer graag naar de publicaties van Christensen en Rietsema.

Eigenschap	Stevnsbær	Westerleese vrucht
breedte (mm)	16,7	15-20
hoogte (mm)	14	15-15
dikte (mm)	15,1	14-19
steellengte (mm)	40	20-60
blad	71	60-100. meest 80-90
lengte (mm)	44	40-60, meest 45
breedte (mm)	15	10-20, meest 15
steellengte (mm)		2-18 april
bloeitijd	14 mei	25-07 / 09-08
rijptijd	14 augustus	

Tabel 1: Vergelijking kenmerken Stevnsbær en Westerleese kers.

Het eerste dat opvalt is dat de afmetingen van beide rassen verbluffend goed overeenkomen. Christensen noemt per eigenschap slechts één getal. Deze getallen zijn gemiddelden van waarnemingen over een aantal jaren, met een slag om de arm dat de getallen per regio en teeltjaar behoorlijk kunnen variëren. Rietsema geeft een spreiding waarbinnen de afmetingen zich bevinden, met de meest voorkomende waarden erbij. De bloei- en rijptijden verschillen sterk, maar daarbij mogen we niet vergeten dat Rietsema de tijden geeft van zijn bomen in Breda (ca. 51,6° noorderbreedte) en Christensen die van zijn bomen in Blangstedgård bij Odense (ca. 55,4° noorderbreedte).

Wat betekent dit nu?

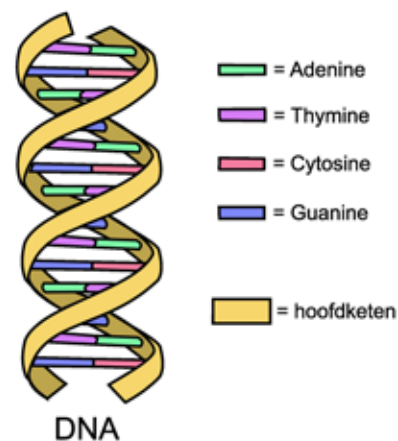
De uitkomsten van de DNA-analyse geven een dermate groot verschil tussen Schaarbeekse krik en Westerleese kers, dat we de opmerking van C. Gerritsen in zijn verhaal (Gerritsen 1956) terzijde kunnen leggen, die is gewoonweg niet waar.

De DNA-analyse geeft een duidelijke overeenkomst met de Stevnsbær uit Denemarken. Deze overeenkomst wordt bevestigd door Christensen (1976) die beweert dat de Stevnsbær en Westerleese kers dezelfde zijn. Op basis van beschrijvingen uit de pomologische literatuur is deze uitspraak op zijn minst plausibel (Christensen 1976, Rietsema 1928). Tabel 1 geeft weliswaar grote verschillen in bloei- en rijptijd, maar die zijn te verklaren uit de geografische en fenologische verschillen tussen de locaties waar de waarnemingen gedaan zijn. Voor het overige komen de beschrijvingen van beide vruchten zeer goed overeen.

Vanaf de zesde eeuw ontwikkelde zich een levendige handel tussen Denemarken en wat later Nederland zou gaan heten. In eerste instantie werd deze handel onderhouden door Friezen, later (vanaf ca. de zestiende eeuw) waren de Hollanders de belangrijkste handelspartners. De handel bereikte haar hoogtepunt in de Gouden Eeuw, in die periode was er ook een grote trek van Denen naar Nederland en andersom, van Nederlanders naar Denemarken (Hammerich 1945). Een heel aantal Nederlandse boeren vestigde zich in die tijd op het eiland Amager ten zuiden van Kopenhagen. Het is niet tot in detail duidelijk wat er allemaal verhandeld is, maar je hebt niet heel veel fantasie nodig om te bedenken dat er wellicht af en toe een fruitboom tussen de handelswaar zat. Het is daarom zeer aannemelijk dat de Stevnsbær in die periode naar Nederland is gekomen (wellicht onder een andere naam) en dat die van lieverlee Westerleese kers is gaan heten.

SSR-analyse

DesoxyriboseNucleïnezuur of (Engels) Deoxyribose Nucleic Acid (afgekort DNA) bestaat uit een tweetal gekoppelde moleculaire (nucleotiden)ketens die elk o.a. opgebouwd zijn uit de zgn. nucleotiden Adenine, Cytosine, Guanine en Thymin (A, C, G, en T). De moleculaire opbouw van deze nucleotiden is zodanig dat Cytosine alleen aan Guanine bindt, en Adenine alleen aan Thymin. Deze nucleotiden koppelen de twee ketens van het DNA aan elkaar, en worden basenparen genoemd. Zie figuur 3.



De rol van de boerenvrouw in de boomgaard in Midden-Delfland

Op de boerderij waren enkele stukken land in gebruik als boomgaard en moestuin. Deze percelen maakten deel uit van het woonerf en waren vanuit het huis zichtbaar.

Een boerderij was van oudsher zelfvoorzienend. In de moestuin werden groenten en kruiden gekweekt, de boomgaard zorgde voor het fruit, de kippen voor de eieren, het varken voor het vlees en de boerin voor het brood. In het begin van de twintigste eeuw kwam er heel langzaam een einde aan deze zelfvoorziening. Toch bleven veel boerinnen tot zeker na de Tweede Wereldoorlog het zonde vinden om geld uit te geven aan etenswaren. Daarom werd nog lang alles zelf verbouwd. In de moestuin werd groente gekweekt voor direct gebruik en om in te maken. Het was noodzaak om voor het menu in de winter boerenkool en spruiten in de tuin te telen, bieten in te kuilen, aardappels op te slaan, kool te pekelen en appeltjes te drogen. Pas rond 1900 werd het mogelijk om groenten te wekken. Door wekken in glazen potten behoudt voedsel meer voedingsstoffen, het is langer houdbaar en ongedierte kan er niet bij. Kool werd met zout ingemaakt in Keulse potten. Gepekeld zuurkool is licht verteerbaar en bevat veel voedingsstoffen en probiotica door fermentatie van het product. Gedroogde producten zijn vaak ook waardevoller qua voedingswaarde dan verse. (red.)

In elke tuin stonden ongeveer dezelfde groenten, zoals verschillende soorten sla (kropsla, veldsla), andijvie, spinazie, selderij, raapstelen, postelein, zuring, rabarber, snijbiet, prei, bloemkool, spruiten, kool (witte, rode, groene, spits- en savooienkool), peultjes, bonen, kapucijners, erwten, tuinbonen, bieten, aardappelen, wortelen en uien. Daarnaast stonden er in de tuin veel bessenstruiken (rode, witte en kruisbessen), een vlierstruik voor de bessen en fruitbomen, onder andere pruimenbomen. Bij het huis was een notenboom aangeplant om de insecten weg te houden en in de zomer schaduw te geven.

Bij P. van Woerden in 't Woudt (Zuid-Holland) werd een deel van de moestuin ook gebruikt als prieel. 's Zomers zat de familie hier op een bank onder de lindebomen. De familie Cloosterman aan de Gaagweg had (en heeft nog steeds) een grote moestuin. Vroeger werden (en worden nog steeds) er eetbare gewassen gekweekt voor eigen consumptie, zoals sla, andijvie, wortelen en bonen. Er werd niets gekocht bij de groenteboer. De boomgaard lag aan de andere kant van de oprijlaan. Daar stonden pruimen-, peren- en appelbomen, onder andere Guldelingen. Bij de woning van mevrouw W. Zonneveld-Verkade in Kethel lag een vierkante moestuin, omgeven door wilgen. Vader had een perenboom, een paar pruimenbomen en hij teelde veel groenten, zoals sla, spinazie, boontjes, peultjes en aardappelen. De moestuin lag aan de andere kant van de weg bij de melkbocht. Er was een groot aardappelveld en een veld met koolsoorten. Toen ze gehuwd was, onderhield haar man ook een grote moestuin. Allerlei groenten werden gekweekt, behalve uien: dit lukte niet op de zanderige grond. Mevrouw Zonneveld-Verkade is altijd erg trots geweest op haar moestuin. Zij weckte vele potten groenten en kon de hele winter van haar voorraad eten. "Er is nooit groente gekocht!". In de kelder bewaarde zij haar voorraad van tachtig gevulde weckpotten. In de boomgaard stonden diverse appel- en perenbomen, o.a. een Suikerpeer (Noord-Hollandse Suikerpeer), een Oomskinderpeer (of Kruidenierspeer) en een Jodenpeer.

Bij de boerderij van W. Boekestijn in de Oostgaag (Midden-Delfland) lagen (en liggen nog steeds) een grote moestuin en boomgaard aan de voorkant van het huis. De groente was (en is) geheel voor eigen gebruik. Ook bij deze boerderij stonden (en staan) veel fruitbomen.

De boomgaard kende veel hoogstammen: fruitbomen op sterke onderstam die heel hoog en breed kunnen worden en bovendien heel oud. De peren werden bewaard op zolder. De volgende rassen werden geoogst: Trossies-peren, Dirkies-peren, Klaasies-peren, Kesanen (Beurré Crassane?), Langhalsjes (Vijgeperen), Kleiperen en Jutteperen. De Trossies-peer behoorde tot de stoofperen. Deze peer werd zo genoemd omdat de vruchten met trossen bij elkaar aan de takken hingen. Als ze goed rijp waren en vers van de boom zat er smaak aan. Werden ze bewaard dan was er na enkele weken niet veel meer over van deze peer, ze moesten snel worden gestoofd. De Klaasiespeer (Klaasjespeer, een kleine hand- en stoofpeer) was ook een stoofpeer, de peer was pas rijp rond Sinterklaas, vandaar deze toepasselijke naam. Dirkies-peren kon je al vroeg oogsten, maar werden door kinderen niet erg lekker gevonden en waren veelal wormstekig. Peren die ervoor in aanmerking kwamen, werden in kisten bewaard of op zolder uitgelegd. Om de paar dagen moest er gecontroleerd worden op rijpe exemplaren. De rotte exemplaren en de schillen werden naar de stal gebracht. De stoofperen konden langer bewaard worden. Aan ongediertebestrijding werd niets gedaan en daarom werd veel fruit opgevreten door wormen, maden, rupsen en wespen. Het vele halfverrotte fruit werd aan de koeien en de varkens gevoerd.

In de boomgaard stonden ook altijd verschillende soorten appelbomen. Stoofappelen voor appelmoes en handappelen. Ook deze werden op zolder bewaard.

Een aantal peren- en appelrassen was niet goed houdbaar, daarom werd er een hoeveelheid gedroogd. In de herfst zat men 's avonds vele kilo's fruit te schillen. De schillen en de klokhuizen werden verwijderd. Daarna gingen de partjes in jute of linnen zakjes. Deze werden vervolgens naar de bakker gebracht die het fruit in zijn oven liet drogen. Wie zelf een broodoven had, deed het drogen thuis. Na een paar dagen kon het gedroogde fruit opgehaald worden. Het werd bewaard in een afgesloten blik en als een soort 'tutti frutti' geserveerd.

Als het fruit ging rijpen, kwamen er veel spreuwen op de boomgaard af. Binnen enkele dagen konden zij een hele boomgaard leeg pikken. Dat stelde de boer niet op prijs, zodat hij van alles probeerde te doen om de vogels te verjagen. Er werden bijvoorbeeld bellen opgehangen aan lijnen waaraan getrokken kon worden.

In oktober konden bijna alle soorten appels en peren geplukt worden. Dan werden er ladders en trappen uit de schuur gehaald en manden en kisten van zolder. Iedereen van het huishouden ging de boomgaard in om het fruit te helpen plukken en te verzamelen.

Uit: Trudy Werner-Berkhout, Thema: Boerenleven, Sleutelwoorden: boomgaard, moestuin, Periode: 1900 – 1940, 30-01-2004. Zie ook: <http://www.mdmw.nl/verhalen/boomgaard-en-moestuin/>

Een bezoeker aan de Moestuinfair van het IVN in Stadskanaal op 27-8-2022 die al op leeftijd was, vertelde het volgende over trosjesperen: je schilde ze niet helemaal (van onder tot boven) maar liet een gedeelte van de schil zitten. Dat stond leuk en ze smaakten ook nog beter.



Walnoten & hazelnoten

Notenkweker Edmond Kwanten

De informatie over de notenkweker Edmond Kwanten is onderverdeeld in vier verschillende artikelen: een inleiding, een bezoek aan de boomgaard van Kwanten en twee artikelen over respectievelijk de hazelnoot en de walnoot. Kwanten is eigenlijk de enige die succesvol nieuwe en voor het Noorden geschikte noten heeft ontwikkeld. Alle reden om Kwanten en zijn notenrassen onder de aandacht te brengen.

1. Inleiding

In Nederland zijn maar heel weinig mensen bezig geweest met het kweken van noten. Edmond Kwanten, een Groningse liefhebber van noten en hobbyist, ging de afgelopen halve eeuw op zoek naar hazelnoten en walnoten die geschikt zijn voor de klimaatomstandigheden in Noordoost-Nederland. Kwanten groeide op in de stad Groningen waar hij al vroeg een fascinatie voor noten kreeg. Als kwajongen ging hij naar de hazelnootstuiken in het Noorderplantsoen. Hazelnoten vond hij toen al reuze interessant. In de jaren zeventig gebruikte hij het weiland achter de boerderij van zijn ouders in het Groningse Schildwolde, het buitenhuis van het gezin, om er wat hazelaars te planten. Daar stonden alleen een paar appel- en perenbomen. De resultaten van de uitgeplante hazelnootstruiken vielen erg tegen: ze leverden weinig noten op die nog klein waren ook. Dat moest anders, vond hij. In zijn vrije tijd ging hij op zoek naar andere hazelnootstruiken en begon ermee te kweken. Vanaf 1985 kwamen de walnoten erbij. Hij vond de smaak van de vaak aangeplante notenrassen Broadview en Buccaneer tamelijk bitter en zag bij veel walnotenbomen vorstschade. Hij pakte het groot aan. Op zijn bromfiets struinde hij door de hele provincie Groningen en Noord-Drenthe langs honderden boerenerven en plekken met een notenboom. Hij ontdekte dat boeren vroeger al aan selectie deden: ze kweekten walnoten uit de beste zaailingen. Van goede bomen nam hij enthout mee. Hij entte ze en begon ook rassen van bomen te kruisen. Op een gegeven moment kon hij de boerderij van zijn ouders overnemen en had hij alle tijd en ruimte om zijn hobby te intensiveren. Hij realiseerde zich dat het niet alleen ging om het behoud van oude notenrassen. Deze zijn voor ons noordelijke klimaat minder geschikt en commercieel niet interessant. Zo zijn veel walnoten langwerpige waardoor ze op grote eikels lijken, terwijl de norm tegenwoordig rond en groot is. Hij streefde er ook naar om notenrassen te vinden die voor de handel geschikt zouden zijn. Daarom ging hij op zoek naar rassen die aan veel eisen moesten voldoen. In de Noordelijke provincies heeft hij goede exemplaren gevonden, geselecteerd, gekruist en veredeld. Ook selecteerde hij de beste zaailingen en verkreeg zo een flink aantal voor ons klimaat geschikte rassen. Een aantal van zijn hazelnoot- en walnotenrassen is door gespecialiseerde notenkwekers in de handel gebracht. Enkele zijn zelfs internationaal aangeplant.

Vast staat dat hij succesvol is geweest met zijn intensieve selectiewerk. Om gezondheidsredenen moest hij afscheid nemen van zijn boomgaard te Schildwolde,

waar hij de meeste rassen heeft ontwikkeld, maar hij kon het kweken en selecteren in zijn huidige dorpstuin, weliswaar op kleine schaal, toch niet helemaal laten.



Kwanten blijft experimenteren, hier met een zeer lage fruithaag.

2. Boomgaard

Een rondleiding door de boomgaard van Edmond Kwanten

Het perceel bij Schildwolde oogt nu als een bos, maar toen Edmonds ouders het in 1966 kochten, was het een weiland, net als de omringende gronden. Eén rand heeft elzen langs de erfscheiding. Pal daarachter plantte hij in de loop der jaren een dubbele rij notenbomen met regelmatige tussenaafstanden. De meeste zitten royaal in het zachtgroen glanzend blad en handhaven zich prima tussen adventieve (toevallig terechtgekomen, red.) elzen en esdoorns, maar sommige zijn nog duidelijk herstellende van de enorme droogte die ons land in de zomer van 2019 trof. Dan volgt de reed (wagenpad, red.), die over de gehele lengte van het perceel loopt en de boerderij in twee richtingen aansluit op de openbare weg. Het middenterrein is nu een donker hazelnotenbos met daarin een serie van een vijftal pecannoten, opvallend door hun lichtgroene, geveerde blad. Daarvoor de boerderij met opstallen en een groot grasveld waarop enkele grote walnootbomen prachtig tot hun recht komen. We beginnen onze rondgang bij de boerderij en bewonderen de mooie, breed uitgegroeide walnotenbomen. Ze zijn niet stelselmatig op drie gesteltakken teruggesnoeid. Volgens Edmond is dat niet nodig: takken die geen licht krijgen sterven vanzelf af. Edmond: “Een walnoot snoeit zichzelf, zeggen ze altijd.” Net als



de andere walnootbomen oogt de 'Cyril' naast de boerderij robuust, maar Edmond waarschuwt voor schimmelziekten: de moederboom van de 'Cyril' stond in de stad Groningen en raakte beschadigd door grasmaaien. De honingzwam drong de bast binnen en daaraan is die boom uiteindelijk overleden.

Edmond noemt de meeste bomen vlot bij hun naam of nummer; hij moet alleen af en toe even nadenken. Hij prijst daarbij de eigenschappen: "een heel lekkere noot" en "moet je kijken hoeveel vruchten de boom al gezet heeft."

"Dit is dan Nr. 22. Dat zegt jullie niet zoveel natuurlijk. Die komt uit Nieuw-Roden. Een mooie, grote boom." Even verder: "Dit is er een uit Overschild, Nr. 10. Kijk, hij zit vol met noten. Beide rassen zijn in de handel gekomen." Weer een tiental passen verder: "Nou, dit is dan Nr. 16. Dat is ook een heel gezonde boom, waar nooit wat mee is en hij zit van onder tot boven vol met vruchten." Een boom die op het grasveld naast het huis het beste van de goede belichting gemaakt heeft is een breed uitgegroeide 'Dionym', samen met de 'Cyril' wel de bekendste van Edmond Kwantens walnotenrassen.

We zijn al nummerend en noemend rond de boerderij gelopen en stuiten aan de rand van het hazelnotenbosje op een EMOA 1 die verrassend genoeg een echte boom met forse stam is. Edmond: "Ik heb uitgevonden wat je moet doen als je bij een hazelaar geen opslag wilt hebben: gewoon de afleggers in de grond leggen en de knoppen er van tevoren afsnijden. De uitlopers van een hazelaar komen namelijk altijd van een knop. Deze heeft nooit opslag, het is een EMOA 1 als boom." We lopen onder het dichte bladerdak van tientallen hazelaars. De grond ertussen ligt nog bezaaid met noten van vorig jaar. Kwanten: "Het zijn gewone hazelaars, op eigen wortel, mét opslag." Die wortelscheuten vormt de hazelnoot elk jaar en als je niets doet, ontstaat er een enorme wortelkluit. Edmond noemt de voordelen van doorpakken: "Als er eenmaal een duidelijke stam is, heb je een fraaie boom die niet veel werk meer vergt." De hazelnoten op de grond zijn opvallend groot. "Het zijn allemaal grootvruchtige rassen. Daar hield ik mij mee bezig, niet van die kleintjes!" Edmond betreurt dat Nederland nauwelijks een hazelaarland is. De vruchten die hier verkocht of verwerkt worden, komen bijna allemaal uit Turkije.

We staan even stil bij de oudste EMOA I, "wel op eigen wortel, die dus elk jaar opslag geeft, maar wat een joekel al, hè?" Edmond schat zijn leeftijd op 35 jaar.

We komen bij een wat kale walnoot die geleden heeft onder droogte. "We hebben hier klei op veen, een kleilaag van zo'n 40 cm en die kan erg droog worden. Hazelaars hebben daar veel minder last van, want hun wortels gaan heel diep de grond in."

Over de walnoten langs de reed: "Die nummers 7, 16, 10 komen uit Overschild. Ze zijn op een zaailingonderstam gezet: "Je zaait noten en wacht tot ze 1 à 2 jaar oud zijn. Dan kun je erop enten." Jan Veel merkt op dat dat wel een hele kunst schijnt te zijn en Edmond beaamt dat je daar wel even de slag van te pakken moet krijgen.

We lopen nog even naar de pecannoten op een open plek in het hazelbos. Ze zijn inmiddels meer dan manshoog. Edmond: "Nee, dan dragen ze nog geen vrucht, daar hoef je echt niet naar te kijken. Ze waren klein toen ik hier wegging, maar uiteindelijk worden het heel grote bomen, veel groter dan een walnoot, soms wel vijftig meter hoog. De pecannoot is afkomstig uit de zuidelijke staten van de Verenigde Staten en vereist

een warm klimaat. Er zijn er ook wel die kou verdragen. Die hebben zich verspreid. De sterkere overleven in koudere streken. Maar goed, de tijd zal leren hoe deze exemplaren het doen. Het duurt lang voordat ze noten produceren, heel anders dan bij walnoten. Als je die geënt hebt, kan er het jaar erop al wel een noot aan komen."

Aan de reed staat een walnoot met vorstschade, een bekend fenomeen, ook bij gewoon fruit: de bast scheurt open. Zolang de sapstroom niet geheel onderbroken wordt, herstelt de boom zich meestal en ook hier groeit de wond alweer dicht.

Even verderop is Edmond zelf verrast: "En dit is Nr. 19, die staat er dus ook nog! Dit is een heel lekkere walnoot, heel mild van smaak. Daar is maar een beperkt aantal van verkocht. Het is een heel degelijke noot en dat merk je bijvoorbeeld als er bacteriebrand op de groene bolster zit. Die gaat dan niet de noot in, want de noot blijft gesloten."

"Hier heb ik nog een laantje met tamme kastanjes (*Castanea sativa*). Die dikke is een belangrijke, die heeft Auke Kleefstra naar mij vernoemd, het is een Edmond. De boom heeft een heel grote vrucht, net zo groot als van een paardenkastanje. Het is een toevalsvondst uit het Zuidlaarderbos, waar ik een keer kastanjes verzameld heb. Bij de psychiatrische inrichting Dennenoord in Zuidlaren staan heel veel kastanjabomen. Die andere zijn onbelangrijke zaailingen. Kastanjes kun je trouwens wel openten. Dat heb ik ook met een boompje gedaan. Dat staat nu bij ons nieuwe huis in de tuin."

Het gesprek komt op ongedierte en hoe dat in het geval van de hazelnootboorder tot een complete oogstuitval kan leiden. Jan: "Soms komt er dan een jaar of vijf niets van de bomen af en zijn alle noten aangestoken." Edmond: "Op een gegeven moment zijn er zoveel boorders, dat ze zichzelf het jaar daarna zelf uitroeien bij gebrek aan noten. Kwekers spuiten tegen dat ongedierte, maar ik heb dat nooit gedaan. Walnoten krijgen trouwens steeds meer last van de walnootboorvlieg (*Rhagoletis completa*), vooral in het zuiden van het land. De vlieg legt eitjes in de bolster van de walnoot. Als de larven de bolster aanvreten, krijg je bacteriebrand: de noot verkleurt zwart, verslijmt en valt af. Het is niet dezelfde bacteriebrand als bij peren; die heeft een andere naam, bacterievuur."

Terug bij de boerderij heb ik nog een vraag over de samenhang tussen vertakkingen en opbrengst. Edmond legt uit: "Een traditioneel ras als Buccaneer is wijd vertakt en heeft daarom nooit een grote opbrengst. Maar deze hier, 'Amphyon', is dicht vertakt. Je hebt daar een tak (Edmond wijst naar een tak) die uitloopt in zes trossen vrouwelijke bloemen. De meeste rassen hebben er drie of vier, maar ik ken er ook wel



Kwanten experimenteert met pecannoten.





Volgroeide meerstammige walnoot in zijn rustieke boomgaard.

met tien. En nee, die worden niet afgestoten, soms alleen de trossen die het verst aan de twijg zitten.”

Kwanten in zijn boomgaard.

3. De walnoten van Kwanten

Nadat Edmond Kwanten eerder al hazelnoten opspoorde, selecteerde en opkweekte, ging hij zich vanaf 1985 ook met walnoten bezighouden. Kwanten is een van de weinigen in Nederland die zich heeft beziggehouden met het winnen van notenrassen. In ruim 25 jaar heeft hij een aantal notenrassen gewonnen die aan allerlei eisen voldoen. Kwanten vertelt: “Ik wilde rassen selecteren voor ons koele klimaat, omdat rassen uit landen met een warmer klimaat te vroeg uitlopen, waardoor er veel nachtvorstschade optreedt, met een teleurstellende opbrengst tot gevolg. Doordat buitenlandse rassen bij ons te weinig zon krijgen, vallen ze kwalitatief ook tegen.”

Kwanten struinde Groningen en Noord-Drenthe af, ging bij boerderijen langs die een notenboom op het erf hadden en zocht fraaie, gezonde en goed dragende bomen op. Door onderzoek van deze rassen en door gesprekken met eigenaren kreeg hij veel informatie. Van goede bomen knipte hij in de winter eenjarige twijgen, die hij entte op een zaailingwalnoot. Hij plantte deze bomen uit op het erf van de familieboerderij. Na jaren van geduldig wachten, verzorgen en onderzoeken van de geënte bomen, begon hij de goede walnoten te kruisen. De bomen voor het kruisings- en selectiewerk moesten aan een aantal eisen voldoen. Ze moesten geschikt zijn voor ons klimaat, ze mochten niet te vroeg bloeien vanwege het nachtvorstgevaar en snel en rijk dragen en uiteraard wilde hij grote en goed smakende walnoten oogsten. De noten mochten niet te veel looizuur bevatten waardoor ze bitter konden smaken. De kern moest licht zijn en een niet te dik en taai kernvlies hebben. De schaal moest stevig en goed gesloten zijn voor een geringere kans op aantasting door

schimmels en een betere houdbaarheid.

In verband met de bestuiving is het vaak beter om een paar bomen van verschillende rassen bij elkaar te planten. Sommige van zijn rassen kennen voldoende zelfbestuiving, al dragen zijn rassen allemaal beter als er een ander ras in de buurt staat’.

Aanvankelijk verspreidde Kwanten de notenbomen in eigen beheer of via boomkwekers en had hij zijn rassen aangemeld voor verkrijging van kwekersrecht. Omdat hij aannam dat de notenmarkt in Nederland te klein is – anderen zijn van mening dat een goed notenras zich overal verkoopt en kweken notenbomen voor de export – en hij de kosten voor het kwekersrecht te hoog vond, waardoor de verkoop niet rendabel zou zijn, besloot hij zijn notenrassen vrij te verhandelen. Met als gevolg dat handige boomkwekers Kwantens rassen zelf gingen enten en verhandelen. In overleg met en met instemming van Kwanten is een nieuwe naam aan twee van zijn rassen geven, bijvoorbeeld Nr. 16 werd Bright Pit en Nr. 26 Blanco. Bijvoorbeeld Arie Bruin vond als sortiments-verzamelaar en kweker dat iets speciaals aan de noten opviel na vele jaren oogsten en bedacht toen de bijpassende nieuwe namen. Genummerde rassen worden nog steeds onder hun nummer gekweekt en verhandeld, bijvoorbeeld ‘Nr.22’.

Enkele jaren geleden is Kwanten grotendeels gestopt met het selecteren van noten. Om gezondheidsredenen is de woonboerderij met de grote notenplantage verkocht en is hij kleiner gaan wonen. De walnotenteelt helemaal loslaten kon hij niet en zo is hij hiermee in zijn tuin op kleinere schaal verdergegaan. Daarnaast heeft hij het kweken en selecteren van pecannoten ter hand genomen, maar de eerste resultaten hiervan laten nog op zich wachten. In ruim 25 jaar heeft Kwanten een aantal notenrassen gewonnen die aan allerlei eisen voldoen waardoor ze geschikt zijn voor ons klimaat en bij gespecialiseerde boomkwekers verkrijgbaar zijn. Hieronder volgt een overzicht van deze notenrassen. Een aantal dat van Kwanten een nummer had gekregen (Nr. 3, 7, 9, 10, 17, 21, 23 en 24 en Kwanten’s Reuzenoot)

1) Ons wispelturige klimaat is de oorzaak dat walnoten in sommige jaren zelfbestuivend zijn, maar in veel andere jaren niet. Bron: Arie Bruin.



Zijn eerste succesvolle walnotenrassen vormen inmiddels fraaie bomen.



worden niet meer aangeboden door de huidige kwekers. Wel zullen ze hier en daar aangeplant zijn. Walnootbomen worden oud en daarom zullen ook zij het lot van al die andere, meestal flinke bomen gaan delen waarvan de rasnaam niet meer bekend is.

Rassenoverzicht

Amphyon

Groei: matig tot redelijk sterk, vormt een dichte brede kroon, wordt meer breed dan hoog.

Bloei en vruchtzetting: de knoppen lopen middentijds uit (eerste helft van mei), waardoor er enige kans is op nachtvorstschade in nachtvorstgevoelige gebieden, maar zal beter produceren met een andere selectie in de buurt².

Productiviteit: treedt al vroeg in, soms al in het tweede jaar.

Oogsttijd: rijptijd: vanaf de eerste helft oktober. De noot valt rijp zonder bolster³.

Noot: groot, iets puntig en iets langer dan breed. Goede smaak. Gemakkelijk te kraken, een maand of vier houdbaar. De noten groeien in trossen van 2 tot 3 stuks.

Kern: vult de schaal goed op.

Kerngewicht: 5 gram.

Gezondheid boom: gezond en goed winterhard. De gevoeligheid voor bacteriebrand is acceptabel.

Dionym

Bij een particulier aangetroffen in 2001.

Groei: sterke groeier met een dichte kroon.

Bloei en vruchtzetting: loopt middentijds tot laat uit (2e helft mei en eerste helft juni) waardoor er weinig kans op nachtvorstschade is. De boom heeft zeer veel vrouwelijke en veel mannelijke bloeiwijzen die meestal voldoende overlappen waardoor bijna altijd zelfbestuiving optreedt. Ook bij dit ras komt apomictische*) vruchtzetting voor⁴.

Productiviteit: treedt vroeg in en is goed. De eerste productie is mogelijk in het tweede jaar. Oogsttijd: eerste helft van oktober. De noot valt bij rijpheid zonder bolster.

Noot: niet groot, iets langer dan breed en iets puntig. Soms treedt wisselende grootte op.

De maten zijn in cm: l.: 3,2-3,8, br.: 3,0-3,2, h.: 2,9-3,3. Ter vergelijking: de maten van Amphyon: l. 4,0, br. 3,4, h. 3,2 mm.

De gegroefde schaal opent niet gemakkelijk met de hand. De smaak is mild en uitstekend. De noten groeien vaak in trossen van 2 tot 5

2) Doordat de walnoot eenhuizig is, dat wil zeggen dat de boom zowel mannelijke als vrouwelijke bloeiwijzen heeft, is meestal geen bestuiver nodig. De mannelijke bloemen zijn zéér opvallend en de vrouwelijke bloeiwijzen zijn onopvallend. Bron: Arie Bruin.

3) De noten van Amphyon vallen voor ongeveer 30 procent mét bolsterresten. Dit is echter totaal geen bezwaar, want de resten wrijft/spoelt/blaaft men er gemakkelijk af. Bron: Arie Bruin.

4) Aangenomen dat Kwanten dit jaren achter elkaar heeft gemonitord (namelijk dat hij honderd vrouwelijke bloemen op tijd heeft geïsoleerd teneinde vrije bestuiving te voorkomen en daarna het percentage vruchtzetting heeft bepaald.) Bron: Arie Bruin.

stuks⁵.

Kern: de kern vult de schaal goed op en lost goed Het kerngewicht bedraagt 5 gram. Kernpercentage 47%. Gezondheid boom: gezond ras, weinig ziekten en gebreken.

Cyrl (voorheen Kwanten Nr. 6)

Groei: forse boom met vrij steile groei en tamelijk dichte kroon.

Bloei en vruchtzetting: middentijds.

Heeft veel vrouwelijke bloeiwijzen en minder mannelijke. Toch is er wel enige overlap, dus er is regelmatig zelfbestuiving.

Productiviteit: de eerste oogst is al in het tweede jaar mogelijk, daarna zeer vruchtbaar.

Oogsttijd: rijptijd: half oktober. De noten vallen grotendeels zonder bolster.

Noot: erg groot, rond tot ovaal en gegroefd. De noten groeien in trossen van 2 tot 6 stuks. De smaak is goed en aromatisch.

Kern: vult de schaal goed op. Het kerngewicht is 5 gram.

Gezondheid boom: goed bestand tegen ziekten en goed winterhard.

Kwanten Nr. 14

Groei: sterke groeier, vormt een hoge boom met een dichte kroon.

Bloei en vruchtzetting: de knoppen lopen middentijds tot laat uit. Heeft veel vrouwelijke en mannelijke bloeiwijzen die tegelijk bloeien, zodat er een goede zelfbestuiving optreedt.

Productiviteit: regelmatig en goed. De eerste oogst is al mogelijk in het tweede jaar.

Oogsttijd: tweede helft oktober. Valt zonder bolster.

Noot: tamelijk klein en rond met een lichte groef. Matige smaak. Hangt in trossen van 3 tot 5 noten.

Kern: vult de noot goed.

Gezondheid boom: zeer winterhard. Weinig nachtvorstschade. Zeer gezond, niet vatbaar voor bacteriebrand, koudstress en bladval.

Bright Pit (voorheen Kwanten Nr. 16)

Als Bright Pit hernoemd door Arie Bruin van Boomkwekerij De Acht Plagen.

Groei: matig sterk; de boom wordt vrij groot met een brede, dicht opgaande kroon. De onderste takken kunnen tot op de grond doorhangen.

Bloei en vruchtzetting: voldoende overlap tussen de mannelijke en vrouwelijk bloeiwijzen waardoor voldoende zelfbestuiving optreedt.

Productiviteit: zeer gezond en zeer vruchtbaar ras. Opbrengst: gemiddeld tot hoog, zeer fijne kwaliteit.

Oogsttijd: rijptijd: tweede helft oktober.

Noot: vrij klein, wat langwerpig met scherpe punt en diep gegroefd. Prima smaak, zoet en mild. Lang te bewaren zonder smaakverlies. De schaal is flinterdun, maar stevig en goed gesloten.

Kern: vult de schaal goed op.

Gezondheid: winterhard en gezond.

Gebruik: voor verse consumptie en drogen. 'Bright Pit' heeft de helderste pitten van

5) De ervaringen zijn niet altijd gunstig ten aanzien van de kwaliteit van de noten. Bron: Arie Bruin.



Boven Dionym, midden Amphyon, onder Blanco. Foto Arie Bruin.



Cyrl (voorheen Kwanten Nr. 6). Foto van internet.



Bright Pit (voorheen Kwanten Nr. 16). Foto Arie Bruin.

allemaal, vandaar de naam⁶.

Kwanten Nr. 19⁷

Groei: vormt een dichte kroon.

Bloei en vruchtzetting: veel vrouwelijke en zeer veel mannelijke bloeiwijzen. De vrouwelijke bloei is middentijds en er is voldoende overlap voor zelfbestuiving. Apomictische*) vruchtzetting komt voor.

Productiviteit: treedt vroeg in en geeft een goede en regelmatige opbrengst. De eerste productie is in het derde jaar mogelijk.

Oogsttijd: midden oktober. De trossen hangen in twee tot drietalen.

Noot: groot en rond. Smakelijk.

Kern: het kerngewicht is 5 gram.

Gezondheid boom: zeer goed bestand tegen nachtvorst, beter dan de meeste andere walnootrassen. Soms enige bacteriebrand die lichte bladval veroorzaakt. Geen schaalgebreken.

Kwanten Nr. 22

Gevonden in Nieuw-Roden (Drenthe).

Groei: matig. De boom heeft een redelijk dichte kroon met veel kortlot.

Bloei en vruchtzetting: veel vrouwelijke en mannelijke bloeiwijzen, met meestal voldoende overlap. De vrouwelijke bloei valt laat (juni) en de mannelijke en vrouwelijke katjes overlappen elkaar voldoende voor zelfbestuiving. De mannelijke bloei is niet altijd van goede kwaliteit. Een ander ras als bestuiver wordt aangeraden. Wel is er apomictische*) vruchtzetting.

Productiviteit: goed, snel en regelmatig. Zéér betrouwbare drager: de eerste dracht is al in het derde jaar mogelijk.

Oogsttijd: vrij lang, eerste drie weken van oktober. Valt zonder bolster⁸.

Noot: middelmatig groot tot klein, dus behoorlijk variabel, rond tot ovaal, de schaal is glad en licht gegroefd. Milde smaak. De noten hangen in trossen van 2 tot 6 noten. De schaal opent niet gemakkelijk met de hand. Kern: vult de schaal goed op. Het kerngehalte bedraagt 4,5 gram.

Gezondheid boom: gezond en goed winterhard.

Blanco (Kwanten Nr. 26)

Als Blanco hernoemd door Arie Bruin van Boomkwekerij De Acht Plagen.

Groei: sterke groeier met open kroon.

Bloei en vruchtzetting: de knoppen lopen laat uit en de mannelijke en vrouwelijke katjes overlappen, waardoor er voldoende zelfbestuiving optreedt.

Productiviteit: goed.

Oogsttijd: midden tot eind oktober.

Noot: Groot tot zeer groot. Langwerpig puntig tot ovaal, licht gegroefd met een milde smaak. Gemakkelijk te kraken.

Kern: 5 gram.

Gezondheid. Gezond en goed winterhard.



Een struik van Emoa 1.

6) Verklaring naam Bright Pit: Pit is Engels en betekent kuil, niet pit. Bron: Arie Bruin.

7) Volgens Arie Bruin is het zinloos om Nr. 19 te beschrijven, omdat deze selectie nergens nog correct op nummer is te vinden.

8) Uitstekende noot: tot nu toe nog nooit één aangetaste noot aangetroffen. Bron: Arie Bruin.

*) Verklaring apomictisch

Apomixie is ongeslachtelijke voortplanting via zaad. Er vindt géén bestuiving plaats of de bevruchting mislukt. Wellicht is zelfs 98 procent van de apomictisch ontstane vruchten ontstaan zonder bestuiving (en sowieso zonder bevruchting). Bij elke geboorte is de nakomeling anders. Elke nakomeling vertoont andere eigenschappen van de vele eigenschappen van de moeder (vader nu even weggelaten). Dus als alleen de moeder eigenschappen inbrengt, komt in elke nakomeling een andere combi van moedereigenschappen naar voren. Bron: Arie Bruin.

4. Hazelnoten

De hazelnoten van Edmond Kwanten

Edmond Kwanten raakte al op vrij jonge leeftijd geïnteresseerd in hazelnoten. Ruim veertig jaar geleden begon hij met het aanplanten van oude hazelnootrassen als Halle'sche Riese, Rode Lambertsnoot, Garibaldi en Frühe von Frauenhof op het ongeveer een hectare grote perceel achter de weekendwoningboerderij van zijn ouders bij het Groningse Overschild, waar hij later zelf met zijn gezin ging wonen.

De resultaten vielen tegen, alleen Halle'sche Riesen gaf vrij grote noten. Daarom besloot hij dit ras te kruisen met hazelnotenstruiken uit parken en plantsoenen waarvan het hem opviel dat die grote noten gaven en waarvan de rassen verder niet te achterhalen waren. Hij verzamelde er zaailingen van en plantte die uit. Toen die na enkele jaren noten droegen, selecteerde hij die met de grootste noten. Hij gaf ze de naam Emoa met daarachter een cijfer. Diverse Emoa-selecties werden gekruist met oude rassen die hij in Overschild had aangeplant. Er bleken enkele tophazelaars uit voort te komen. Op zijn verzoek werden ze aangeplant op het Proefstation voor de Fruitteelt en daar bleken ze beter van kwaliteit te zijn dan de bestaande hazelnootrassen, inclusief de vele buitenlandse rassen.

Zie voor de kenmerken van de hazelnootrassen van Edmond Kwanten de tabel hieronder.

Verzorging

Inmiddels weet Edmond Kwanten hoe je ze het beste kunt telen. Allereerst verlangen ze vochtige grond, maar het is geen probleem als ze tijdelijk met de voeten in het water staan. Een halve meter tussen de struiken is voldoende, maar voor een rijke oogst kun je ze beter drie tot vijf meter van elkaar planten. Houd er rekening mee dat ze niet tegen harde wind kunnen en plant ze daarom op een beschutte plek.

Het beste kun je hazelaars op stam kiezen. Van nature vormen ze weliswaar acht tot tien stammen, maar dat kost veel energie en geeft een tegenvallende opbrengst. Bovendien beschadukt het vele blad aan die stammen de noten en ook dat heeft een tegenvallend effect op de oogst. Een hazelaar op één stam blijft gevrijwaard van deze invloeden. Hazelaars op stam moeten goed verzorgd worden: zet de stam eerst aan een paal, zodat die niet kan scheefgroeien. Houd de grond rondom de stam zwart en als je bij een hazelaar geen opslag wilt hebben, leg dan gewoon de afleggers in de grond en haal de knoppen er van tevoren af. De uitlopers van een hazelaar komen namelijk altijd van een knop. De Emoa 1 die achter het huis staat, krijgt nooit opslag meer; het is echt een boom geworden.

Daarnaast moet de kruin jaarlijks in februari of juni gedund worden. Zorg ervoor dat de natuurlijke



Kenmerken	Emoa 1	Emoa 2	Emoa 3	Nr 11	Nr. 21	Machyra	Brechiola	Roosyla
Productiviteit	zeer goed	goed	zeer goed	redelijk	matig	zeer goed	zeer goed	zeer goed
Nootgrootte	groot	tamelijk klein	matig groot	redelijk groot	matig groot	groot	groot	groot
Vezels op kernvlies	meestal weinig	weinig	weinig	geen	geen	weinig	weinig	geen
Ontvliezen	redelijk goed	goed	goed	matig	matig	goed	goed	goed
Smaak	goed	goed	goed	goed	redelijk	goed	Goed	zeer goed
Smaak na ontvliezen	zeer goed	goed	goed	goed	redelijk	zeer goed	zeer goed	goed
Val zonder vruchthuis	redelijk	redelijk	goed	goed	redelijk	goed	goed	zeer goed
Mannelijke bloei	veel	veel	tamelijk veel	tamelijk veel	veel	veel	veel	veel
Vrouwelijke bloei	veel	veel	veel	veel	veel	veel	veel	veel
Loze noten	weinig	wisselend	wisselend	veel	veel	wisselend	wisselend	wisselend
Vorm noot	rond	rond iets afgeplat	rond langwerpig	tamelijk rond	afgeplat rond	rond	rond en iets puntig	rond soms iets langwerpig
Gebruik noot	tafel, borrel en industrienoot	borrel en industrienoot	borrel en industrienoot	tafel en, borrel	tafel en borrel	tafel en borrel	tafel en borrel	tafel, borrel en industrienoot
Groeikracht	sterk	sterk	sterk	sterk	matig	sterk	sterk	sterk
Groeiwijze	tamelijk stijl	vrij breed	vrij breed	vrij breed	tamelijk stijl	vrij breed	vrij breed	vrij breed
Gevoeligheid voor ziekten	goed	goed	redelijk goed	goed	redelijk goed	gezond vruchtbaar	gezond vruchtbaar	redelijk goed

Tabel.

Machyra is een kruising van Emoa1 met Emoa2.

Brechiola is een kruising van Emoa3 met Hallie'sche Riesen.

Roosyla is voorheen Nr. 21.

vaasvorm gehandhaafd blijft. Zo komt er voldoende licht in de kruin en dat is nodig voor een goede dracht. Verder is er weinig omkijken naar.

Hazelaars worden zelden aangetast, bespuiten is dus niet nodig. Wel is het aan te raden om ze van tijd tot tijd te bemesten met oude koemest of compost, zeker na een rijke oogst, want de vruchtvorming vraagt veel energie. Wie hazelaars op stam aanplant, kan zijn hele leven hazelnoten oogsten, want de boompjes kunnen wel honderd jaar oud worden.

Hazelnoten kun je trouwens beter niet plukken, maar van de grond rapen, dan rijpen ze beter af.

Bestuiving

Hazelaars bloeien in januari en februari, als er nog geen blad aan zit. Er hangen dan mannelijke katjes aan de takken en als je goed kijkt zie je minuscule bruine vrouwelijke bloempjes. Hazelaars zijn kruisbestuivers en de vrouwelijke bloempjes moeten bestoven worden door een hazelaar van een ander ras. Gebeurt dit niet dan worden er weinig noten gevormd. Plant daarom een paar rassen bij elkaar. Als je vier struiken van verschillende rassen aanplant zit je goed, maar je

kunt ook meerdere rassen op een boompje enten. Edmond Kwanten is terecht trots op de door hem ontwikkelde rassen, die zelfs internationaal aangeplant worden. Het meest wordt Emoa1 tegenwoordig aangeboden door tuincentra en gespecialiseerde boomkwekers.

Tekst 1, 3 en 4: Jan Veel, tekst en foto's 2 Dirk de Rijke.



Het hazelnootras Emoa.



Emoa-nr 3 in hulsjes.



Belle de Louvain



Belzen-Oefkes



Betuwse kwets



Blauwe Spilling



**Bleue
de Belgique**



Bonne de Bry



Czar



**Dubbele
Boerenwitte**



Duitse kwets



**Empress-
Renswouder**



**Enkele
Boerenwitte**



**Smal Boeren-
blauwtie**



**Hongaarse
dadelkwets**



Italiaanse kwets



**Mirabelle
de Nancy**



Opal



Perzikpruim



Prune de Prince



**Reine Claude
d' Althann**



**Reine Claude
d' Oullins**



**Reine Claude
van Schouwen**



**Reine Claude
Verte**



**Rivers Early
Prolific**



**Rode
Abrikoospruim**



Rode Eierpruim



Tonneboer



**Vroege Engelse
kwets**



Vroege Tolse



**White Magnum
Bonum**



Wichters



Noordelijke Pomologische Vereniging (Netherlands)

www.npv-pomospot.nl | Ontwerp & druk: www.goedsamenwerken.nl | Foto's: Henk Woldring

Agenda

1 2 3 4 5
9 10 11
16 17 18



Kijk voor de actuele agenda altijd even op de website onder "Activiteiten": npv-pomospost.nl

Zondag 27 februari Entdag te Warnsveld

Plaats: de Overtuin van de buitenplaats Welgelegen
(tegenover de NH Kerk aan de rand van het centrum van Warnsveld (Gr)),
Molenstraat 6, 7231 KN Warnsveld.
Tijd: 12.00-16.00 uur.
Informatie: Hennie Rossel, e-mail: hennie@rossel.nu

Zaterdag 4 maart Open entdag van de Vrienden van het Oude Fruit

Plaats: werkschuur van de Fraeylemaborg, Slochteren.
Tijd: 10.00-16.00 uur. Toegang gratis.
Informatie: Jan Woltema, tel. 06-13988744 of Lukas Duijts, e-mail: l.duijts@hetnet.nl,
Website: www.vriendenvanhetoudefruit.nl

Zaterdag 8 maart Open entdag van de Vrienden van het Oude Fruit

Plaats: recreatiecentrum Flinkefarm, Flinkeboskje 2, 8584 WV Hemelum (Fr).
Tijd: 10.00-15.00 uur. Toegang gratis.
Informatie: Aafke Meinesz, e-mail: a.f.meinesz@ziggo.nl

Zaterdag 25 maart Open entdag van de Vrienden van het Oude Fruit

Plaats: vruchtboomkwekerij De Baggelhof, Baggelveld 2, 9312 VE Terheyl (Nietap).
Tijd: 10.00-17.00 uur. Toegang gratis.
Informatie: www.baggelhof.nl

Agenda Fruithof cursussen

Zaterdag 21 januari Cursus wintersnoei. 's Ochtends theorie en 's middags praktijk in de collectieboomgaard.

Zaterdag 4 maart Entcursus en open dag vanaf 10.00 uur. 's Ochtends theorie en 's middags praktijk.

Voor meer informatie over en aanmelding voor de cursussen:
cursusfruithof@gmail.com of via de website: www.fruithof-frederiksoord.nl

Wilt u een speciaal ras laten enten?

Van de bekendere oude fruitrassen is enthout beschikbaar, maar als u wilt weten of enthout van een bepaald ras die dag aanwezig is, neemt u dan bijtijds (vanaf januari) contact op met de organisator over de beschikbaarheid van enthout en onderstammen. Als u een groter aantal enten wilt laten maken of alleen een flink aantal onderstammen (meer dan vijf) wilt aanschaffen, neemt u dan ook van tevoren contact op met de organisator om teleurstelling te voorkomen.



Bemesting bij fruitbomen is meestal niet nodig

In een bestaande boomgaard hoeft men niet jaarlijks voedingsstoffen toe te dienen. In een nieuwe boomgaard vragen de groei en de opbouw van de boom wel de meeste mineralen, maar die zijn over het algemeen voldoende in de bodem aanwezig. Als het bodemleven niet optimaal is, kunnen in een overgangperiode organische meststoffen en hulpmeststoffen worden gebruikt. Aan te raden is om gebruik maken van de aanpak en ervaringen in de biologische fruitteelt.

Fruitteeltbodem

Ideale fruitteeltgrond is een bodem met goede vochtvoorziening; gedraineerd, niet te nat, met een redelijk hoog humusgehalte en een goede bodemstructuur. Voor de opname van sporenelementen is een pH tussen de 5 en 6,5 wenselijk. Het maximum is een pH van 7,0. Als de pH-waarde onvoldoende is of er zijn gebrek verschijnselen, zijn hulpmeststoffen beschikbaar (zie kader). Diversiteit aan bodemleven is van belang voor de bodemvruchtbaarheid en voor de gezondheid van alle planten. Chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest zijn nadelig voor de bodemdiversiteit.

Mineralisatie en humificatie

In het bodemvoedselweb is het een kwestie van eten en gegeten worden waar de verschillende soorten bacteriën, schimmels, nematoden en nog veel meer organismen, zoals protozoën, aaltjes, springstaarten, mijten, potwormen (*Lyprautia* spp.), duizendpoten, insecten, spinnen en regenwormen elkaar in evenwicht houden. Gezamenlijk vervullen zij een functie bij de afbraak van plantenresten, mest en dode bodemorganismen. De afbraak van organische stoffen tot anorganische stoffen wordt mineralisatie genoemd. Door dit proces wordt zowel een aantal nutriënten (stikstof, fosfor, kalium, calcium, magnesium, zwavel en sporenelementen als het gas koolstofdioxide (CO₂) vrijgezet. Er speelt behalve mineralisatie nog een proces: humificatie. Door humificatie wordt een deel van het verse, organische materiaal omgevormd tot organische stof en die organische stof wordt op zijn beurt afgebroken door micro-organismen en ondergaat opnieuw mineralisatie en humificatie. Dit draagt bij aan de opbouw van een goede bodemstructuur en het losmaken van te dichte grond. Bodemleven, en met name de grote regenworm, is onontbeerlijk voor een goede bodemstructuur. Extra plantenvoeding speelt een kleine of geen rol, bodemstructuur en bodemleven des te meer. Dit bodemleven is ook te bevorderen door het afzien van bodemleven-onvriendelijke bestrijdingsmiddelen, door zo min mogelijk mechanische bodembewerking en een rijke ondergroei.

Organische stof wordt royaal aangevoerd door grasmaaisel, als dat blijft liggen, door onkruidgroei en vallend blad. Dit wil niet zeggen dat gebruik van mest of compost in de fruitteelt soms niet wenselijk is, maar het doel ligt wat anders dan de andere sectoren.

Doel van bemesting

Bij gebrekverschijnselen is het toedienen van mest of compost gericht op verbetering van de humusopbouw, bodemstructuur en bodemleven en daarmee op een regulatie van de mineralisatie en van sporenelementen. Het gebruik van mest of compost is ook gericht op voldoende wormenactiviteit in de ondergrond. Door de activiteit van de wormen kan de beworteling van bomen zich beter ontwikkelen. Hierdoor kan het gehalte aan organische stof toenemen en kan een groter deel van het vocht door het bodemprofiel zelf geleverd worden. Dat vermindert het probleem dat vochtvoorziening uit het grondwater tot een te eenzijdige vegetatieve groei leidt.

Het komt voor dat gebrekverschijnselen vanzelf verdwijnen, als de bodem een verhoogde biologische activiteit gaat vertonen of als de pH-waarde en het vochtregime worden aangepast. De betreffende nutriënten waren dan al in de bodem aanwezig, maar de haarwortels van de bomen konden deze niet goed opnemen, wat de groei belemmerde.

Indien de pH-waarde onvoldoende is of als er gebrekverschijnselen aanwezig zijn, zijn hulpmeststoffen beschikbaar (zie kader). Bladanalyse kan een goed beeld geven van de verhoudingen waarin de mineralen opgenomen zijn. Voldoende kalium is bijvoorbeeld van belang voor de smaak van vruchten, maar te veel kalium vermindert de bewaarbaarheid.

Bemesting van een nieuwe aanplant

Organische handelsmeststoffen kunnen echter de organische bemesting via compost, wormenaarde en mulching niet vervangen. Zij kunnen wel als bijbemesting worden gebruikt in een overgangperiode als er geen optimale levende bodem is. In een jonge bodem is er organische mest en compost nodig om het humusgehalte op peil te brengen. Deze extra organische mest hoeft dan niet of nauwelijks ondergewerkt te worden. Als de bodem te verzuurd is, kan bekalken en het aanbrengen van voedingsstoffen helpen. Compost toedienen alvorens mest te gebruiken is dan aan te raden.

Verzorging van bestaande aanplant

Jaarlijkse bemesting van fruitbomen van particulieren is meestal niet nodig. Als de bodem in het verleden goed is beheerd, kan dit beheer worden voortgezet waarmee de kwaliteit van de bodem in stand wordt gehouden. Bewerken en bekalken is hier niet nodig. Een beperkte hoeveelheid compost, groencompost of vaste mest kan geen kwaad om het bodemleven te onderhouden.



Bruikbare meststoffen voor particulieren

Particulieren die de bodem geschikt willen maken voor fruitbomen of die met een slechte bodem kampen, kunnen gebruik maken van de aanpak en ervaringen in de biologische fruitteelt waar geen minerale meststoffen worden gebruikt. Behalve dierlijke mest en gecomposteerde dierlijke mest zijn er voldoende meststoffen en bodemverbeteraars toegelaten in de biologische landbouw. De stoffen op deze Europese lijst voldoen aan de Nederlandse meststoffenwet (zie kader).

Jan Veel

- > champignoncompost
- > klei, perliet, vermiculiet, en dergelijke
- > gecomposteerd huishoudelijk afval
- > wormencompost en uitwerpselen van insecten
- > gecomposteerd plantaardig materiaal
- > de volgende producten of bijproducten van dierlijke oorsprong: bloedmee, hoefmeel, hoornmeel, beendermeel of ontlijmd beendermeel, beenzwart, vismeel, vleesmeel, verenmeel, wolafval, bijproduct van de bewerking van huiden (chiquetmeal) en haren
- > zaagsel en schaafsel, gecomposteerde boomchors en houtas van hout dat na de kap niet chemisch is behandeld
- > zacht natuurlijke fosfaat, met een cadmiumgehalte van maximaal 90 mg/kg P₂O₅
- > aluminiumcalciumfosfaat met een cadmiumgehalte van maximaal 90 mg/kg P₂O₅
- > thomasslakkenmeel
- > ruw kalizout en magnesiumzout dat kaliumsulfaat bevat (kaïniet, sylvinit, patentkali)
- > natuurlijk calciumcarbonaat (krijt, mergel, gemalen kalksteenrots, kalkwier, fosfaathoudend krijt)
- > natuurlijk calcium- en magnesiumcarbonaat
- > magnesiumsulfaat van natuurlijke oorsprong
- > calciumsulfaat van natuurlijke oorsprong
- > elementair zwavel
- > sporenelementen vermeld in Richtlijnen 89/530/EEG
- > steenzout (natriumchloride)
- > steenmeel

Bronnen:

Jeff Lowenfels, Wayne Lewis, Het bodemvoedselweb. Alle kleine beestjes helpen. Oorspronkelijke titel Teaming with Microbes. Uitgeverij Jan van Arkel. 2015, 256 pp. Wikipedia



Bodemleven.

Geschiedenis

De Zwijndrechtse Wijnpeer in Nederlands-Indië

De roman "Gebleeke Ziel" van Reggie Baay beschrijft het leven van de intelligente Nyoman Darma Koesema, zoon van een verbannen Balinese edelman, die in 1879 in het land van de overheerser, Nederland, kwam en daar een opleiding tot onderwijzer volgde. Hoofdonderwijzer Ekker waar Nyoman onderdak vond, deed er alles aan om van de jongeheer Darma een Europeaan te maken. Na terugkeer in Indonesië schreef Nyoman hem een brief waarin hij terugblijkt op zijn kennismaking met de Zwijndrechtse Wijnpeer. Hieronder is een fragment uit deze brief afgedrukt.

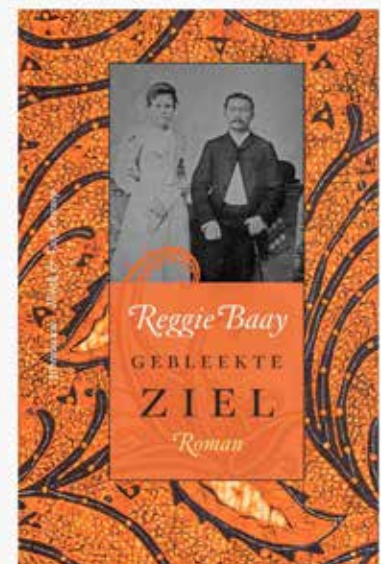
Ik heb u nog niet verteld dat ik hier een waarlijk botanisch kunststuk heb uitgehaald. Kunt u zich nog herinneren dat wij ooit een prachtige wandeltocht hebben gemaakt in het mooie Zuid-Hollandse drierivierengebied, daar waar de Noord, de Oude Maas en de Beneden-Merwede samenkomen? En kunt u zich ook nog herinneren dat wij daar bij een boer een heerlijke peer aangeboden kregen? Een Zwijndrechtse Wijnpeer, een vrucht vol tintelend sap die mij zo bekoorde dat ze vele heerlijke tropische vruchten in de schaduw stelt. Voor dat ik uit uw land vertrok heb ik een zak van dat heerlijk gekocht, heb mij er te goed aan gedaan, en vervolgens, in een opwelling, de pitten bewaard.

Op een dag, ik was al geruime tijd terug in mijn geboorteland, schoot mij te binnen dat ik al dat kostbare zaad nog altijd in een kast bewaard had. Opnieuw in een opwelling besloot ik wat pitten te planten. In een pot, om later de pot op een beschaduwde plekje zijn domicilie te geven. Wie schetst mijn verbazing toen enige tijd later daadwerkelijk een groen kiemplantje opkwam. Een enorme blijdschap nam bezit van mij. Het voelde als een ware triomf: ik was erin geslaagd een stukje Holland in Indië tot leven te wekken.

Met veel zorg, op een zorgvuldig beschaduwde plekje op mijn erf en met overmatig water geven het plantje op te kweken tot een echte perenboom. Een Hollandse perenboom. Een Zwijndrechtse Wijnpeer. Tot mijn grote spijt moet ik u echter bekennen dat de boom regelmatig tot bloei komt, maar om de een of andere reden nooit vrucht draagt.

Uit: Reggie Baay. Gebleeke Ziel, Singel Uitgeverijen 2012 256 pagina's ISBN: 9789025369378

Noot van de redactie: De reden dat de boom nooit vrucht droeg, was waarschijnlijk het ontbreken van een bestuiver van het geslacht Pyrus.



Permacultuur, ecologische teelt en de keuze van fruitrassen

Ecologisch fruit telen is de laatste jaren erg populair geworden door de benadering van meewerken met de natuur. Bomen, struiken en planten worden meestal alleen met eigengemaakte compost verzorgd en kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen worden vermeden. De biodiversiteit is hoog, de productiviteit meestal groot en het fruit is vrijwel altijd geurig en smaakvol.

Ecologisch telen, biologisch telen, organisch telen en permacultuur zijn vergelijkbare benaderingen van telen en tuinieren waarbij je die planten in je omgeving plant waar ze het van nature goed doen en waarbij je voor een organische bemesting (de voeding) zorgt uit de tuin zelf of ergens uit de buurt. Bij permacultuur streeft men ernaar om een kringloop te laten ontstaan van organisch materiaal, dat zo goed en direct mogelijk benut wordt. Het organische materiaal wordt niet onnodig verwijderd. De planten worden bemest met compost van het eigen snoei- en maaiafval en van etensresten. Alleen natuurlijke bestrijdingsmiddelen worden – indien nodig – gebruikt. Kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen zijn uit den boze. Anorganische meststoffen, zoals kalk en lavameel, worden als bodemverbeteraars beperkt gebruikt. Een bijzondere vorm is de biodynamische teelt, deze kent in de landbouw en tuinbouw strikte en beperkende mestvoorschriften die echter voor de fruitteelt onnodig zijn, omdat bemesting bij fruitbomen weinig effect heeft. Daarnaast wordt een perceel zo divers mogelijk met bomen, struiken, granen, groentes en kruiden beplant (hoofdzakelijk meerjarige planten) waarvan de opbrengst bedoeld is voor de mens en natuur (insecten, vogels, zoogdieren).

Belang van boomgaarden voor de biodiversiteit

Met ecologische teelt wordt de biodiversiteit in tuinen en boomgaarden gehandhaafd of verbeterd, terwijl geen beroep wordt gedaan op middelen die van elders aangevoerd moeten worden, die geld kosten en waarvan de productie voor maatschappelijke kosten zorgt, en waardoor ook de biodiversiteit elders wordt geschaad.

> Flora

Grassen (glanshaver, ruw beemdgras) en kruiden (fluitenkruid, scherpe boterbloem, pinksterbloem) groeien in de kruiddlaag. De fruitbomen (appel, peer, kers, pruim, kweepeer) hebben naast een natuurwaarde, ook een cultuurhistorische waarde (oude fruitrassen). De boomstammen zijn geschikte plaatsen voor mossen en korstmossen.

> Fauna

Een hoogstamboomgaard biedt schuilplaatsen, nestplaatsen en voedsel voor kleine zoogdieren (muizen, konijn, mol, bunzing, woelrat, boomarter, hermelijn), vlermuizen, vogels (steenuil, koolmees, zanglijster, kleine bonte specht, bonte vliegenvanger) en

insecten (bijen, hommels, vlinders).

Insecten spelen een belangrijke rol bij de bestuiving. Aan de andere kant kunnen plaaginsecten het fruit of de bladeren van de bomen beschadigen. Biologische bestrijding kan hiervoor een oplossing bieden. Nuttige insecten die tegen plaaginsecten ingezet worden zijn onder andere gaasvlieg, oorworm, sluipwesp, lieveheersbeestje, fluweelmijt en roofvlieg.

Bemesting is meestal onnodig

Ideale fruitteeltgrond is een bodem met een goede vochtvoorziening, gedraineerd, met een goed capillair vermogen (opstijgend vocht), een redelijk hoog humusgehalte en een goede bodemstructuur. Een rijk bodemleven, en met name de grote regenworm, is hierbij onontbeerlijk. Het bodemleven wordt bevorderd door ondergroei van struiken en gewassen, door afzien van pesticiden (bestrijdingsmiddelen) en het beperken van mechanische bodembewerking. Voor een goede opname van sporenelementen is een pH tussen de 5 en 6,5 wenselijk. Het maximum is een pH van 7.

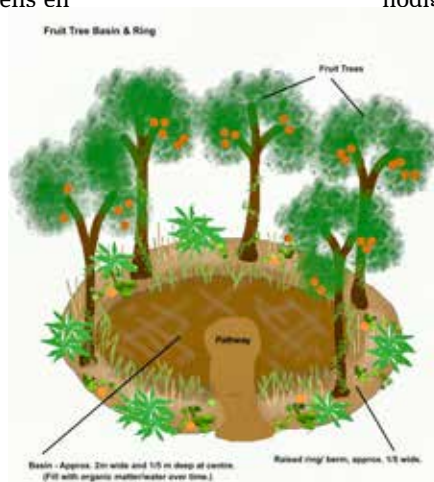
Op goede grond is bemesting van fruitbomen niet nodig. Bij afvoer van de fruitoogst verdwijnen er geen mineralen. Voor het groeiseizoen heeft men daarom jaarlijks geen voedingsstoffen toe te dienen. Uit onderzoek blijkt dat grote verschillen in bemesting slechts kleine verschillen in vruchtzetting of opbrengst van het fruit laten zien.

Bodemverbetering

Een goede bodem voor fruitbomen ontstaat niet vanzelf. Maar als een dergelijke bodem in het verleden goed beheerd is, hoeft je hem alleen maar in stand te houden. Bij de aanleg van een nieuwe boomgaard is vaste mest en compost nodig om het humusgehalte op peil te brengen. Overvloedig bewerken en bekalken is niet nodig. Een oude bodem moet goed losgewoeld worden, daarbij is vaak behoefte aan wat

versere mest, omdat er al veel organisch materiaal aanwezig is en de mineralisatie of biologische afbraak traag verloopt. De bodem kan de neiging hebben te verzuren. Bekalken kan dan helpen de voedingsstoffen beschikbaar te houden.

Op minder geschikte grond voor fruitteelt, bij een ongunstige pH-waarde of onvoldoende vochtvoorziening, is bodemverbetering bij de aanplant van bomen aan te bevelen, bij voorkeur door organische bemesting, zoals compost. Op zure gronden is champlet vanwege het kalkgehalte een optie. Kaliumrijke



Cirkel van fruitbomen met ondergroei.

hulpmeststoffen zijn zinvol als bladanalyse een kaliumgebrek laat zien.

Een volledig gesloten kringloop – permacultuur – is in de landbouw niet mogelijk, maar dit kan wel in een boomgaard door eigenlijk weinig te doen, omdat nutriënten (voedingselementen) met het geoogste fruit nauwelijks uit de boomgaard verdwijnen.



Oude fruitboom in kruidenrijke weide.

Nieuwe wijn in oude zakken?

Veel liefhebbers van oude fruitrassen telen eigenlijk al ecologisch en biologisch, twee begrippen waarmee hetzelfde bedoeld wordt. Ze laten het afgefallen blad en het valfruit vaak liggen of gooien het op een composthoop. Ze gebruiken geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen, dat laatste nu eens omdat ze dit niet

willen en dan weer omdat ze als particulier geen spuitlicentie kunnen krijgen om chemische middelen te mogen gebruiken. En uit onderzoek is gebleken dat bemesting bij fruitbomen weinig tot geen effect heeft, al is dat weinig bekend. Als je zou vertellen dat ze biologisch en ecologisch verantwoord bezig zijn, zullen deze privé-kwekers hiervan op kijken. Zulke dure woorden gebruiken ze niet.

Oude of nieuwe fruitrassen kiezen?

Als je niet voortdurend met allerlei (organische) middeltjes in de weer wilt zijn, kies dan voor resistente of in ieder geval weinig ziektegevoelige rassen. Maar dat betekent niet dat dit meestal oude fruitrassen zijn. Oude rassen hebben weliswaar bewezen dat ze aangepast zijn aan de beschikbare omstandigheden, zoals bodem, klimaat en verdere groeiomstandigheden, maar dit houdt niet in dat ze beter zouden smaken of minder ziektegevoelig zouden zijn dan nieuwe rassen. Ervan uitgaan dat oude fruitrassen gezonder en sterker zijn dan nieuwe rassen en dat ze daardoor bij uitstek geschikt zijn voor onbespoten teelt is een wijdverbreide misvatting. Niets is minder waar. Pas toen in de negentiende eeuw door de industriële revolutie kunstmest, bestrijdingsmiddelen en spuitapparatuur grootschalig beschikbaar kwamen, bloeide de fruitteelt overal in de westerse wereld op en ontstonden er tal van nieuwe rassen die we inmiddels als oude rassen beschouwen en die toen al afhankelijk waren van kunstmest en chemische bestrijding. Er bestaan niet alleen waardevolle en resistente oude rassen, maar ook veel oude rassen die volstrekt ongeschikt zijn voor ecologische teelt zonder kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen.

Moderne rassen daarentegen zijn als regel bewust geselecteerd op resistentie tegen ziektes en plagen. Er is geen enkele reden om vooringenomen te zijn tegen 'jonge' rassen, integendeel: waar het kweken van nieuwe rassen vroeger vooral een kwestie van selecteren en proberen van toevalsaaelingen was, is resistentie vanaf de jaren zestig welbewust ingekruist. Van vrijwel alle fruitsoorten zijn resistente rassen ontwikkeld die we nu 'modern' of 'jong' noemen. Resistentie wil overigens niet zeggen dat een ras niet door een bepaalde ziekte geïnfecteerd kan raken. Resistentie bij

plantenveredeling wil zeggen dat het ras de ziekte kan weerstaan. Resistance (Engels) of résistance (Frans) betekent weerstand of verzet. Het is dus heel goed mogelijk dat een schurftresistent appelras toch wat schurftige blaadjes krijgt, maar de schade blijft dan plaatselijk en zeer beperkt.

Ook is het een misverstand te denken dat veel oude rassen zowel gezonder en productiever als lekkerder zijn. Veel oude rassen zijn een stuk minder smakelijk of ongeschikt als handfruit. Daardoor zijn ze niet alleen met goede reden uit de teelt verdwenen, maar ook nauwelijks nog terug te vinden bij liefhebbers. De oude Sterappel bijvoorbeeld wordt vanuit nostalgische redenen als een zeer smakelijke appel beschouwd, maar de veel jongere Ingrid Marie, die er uiterlijk veel op lijkt, is veel smakelijker en bovendien langer houdbaar. Andere jonge Nederlandse appels, zoals Karmijn de Sonnaville en Jan Steen zijn goede handappels. Misschien is hun schil wat te ruw, maar ze hebben wel de heerlijke smaak van de veel meer ziektegevoelige Cox's Orange Pippin – een van de ouders van bovengenoemde rassen – al vragen ze wel een goede en niet te natte grondsoort.

Toch zitten veel oude appelrassen qua gezondheid dicht tegen de moderne rassen aan. Soms worden ze aangetast door schimmels, maar die zijn eenvoudig biologisch te bestrijden.

Omdat peren minder ziektes kennen en er daarom in het verleden minder aanleiding was om naar meer resistente perenrassen te zoeken, bestaat het sortiment tegenwoordig nog vooral uit oude rassen. De verschillen bij de perenrassen zitten vooral in het tijdstip van rijpen, het gebruik (hand- of stoofpeer), de smaak en de natuurlijke habitus van de boom, dat wil zeggen of hij klein en smal blijft of groot en breed wordt.

Welke soorten en variëteiten kiezen?

In een tuin van enige omvang zijn fruitbomen, zoals appel, peer en pruim mogelijk. Als je een nieuwe tuin aanlegt, is het handiger om voor laag- of halfstambomen te kiezen. Neem rassen die op matig sterk groeiende onderstam zijn geënt. De bomen worden dan niet zo groot en ze dragen eerder. Een zwakke onderstam, zoals door de moderne fruittelers wordt gebruikt, is af te raden, omdat zo'n onderstam veel



Laat het blad en het valfruit liggen.



verzorging (snoei) vraagt. Ook waait het boompje gemakkelijk om, zodat er een stevige en hoge paal naast gezet moet worden. Een laag- of halfstamboom plukt gemakkelijker dan hoogstam. Bij een halfstam kun je eronderdoor lopen om het gras te maaien of je kunt kiezen voor een onderbeplanting van bessenstruiken. Wel dient de teellaag minstens circa 40 cm dik te zijn en de grondwaterstand in de groeiperiode op meer dan ongeveer 50 cm diepte te liggen. Dat fruitbomen in het winterseizoen natte 'voeten' hebben, is meestal geen probleem. Als er weinig ruimte is, valt te denken aan de aanplant van kolomboompjes. Deze zijn nog vrij onbekend en vaak als miniatuurboompjes verkrijgbaar. Ze worden ook wel ballerina-boompjes genoemd en omdat het moderne introducties zijn, zijn het meestal nieuwe rassen.

Appel

Kies als het even kan streekassen, omdat zij aangepast zijn aan de omgeving en neem niet de supermarktapfels als Golden Delicious, Elstar en andere moderne rassen die volop in de winkel verkrijgbaar zijn. Golden Delicious is ook minder geschikt voor ons klimaat. Noordelijke rassen, zoals Groninger Kroon, Noorderkroon en Rode Pippeling, zijn gezonde bomen en de vruchten smaken goed.

Plant appelvariëteiten aan met een opvolgende rijptijd. Het aantal smakelijke en gezonde oude



Rode Pippeling. Foto Marianne van Lienden.

zomerrassen is beperkt tot de Perzikrode Zomerappel, terwijl de keuze aan jongere buitenlandse zomerrassen, zoals Helios, Oriole, Mantet en Summerred een stuk groter is.

Op goede, voedzame grond kun je kiezen voor renetten en voor veel andere aromatische bewaarappels. Op goede maar lichte grond kun je beter sterker groeiende rassen planten en geen zwakkere groeiers als Manks Codlin of Zigeunerin.

Op arme en zandige gronden is de keuze beperkt, dan komen bijvoorbeeld Notarisappel, Lemoenappel en King of the Pippins (Reine des Reinettes, Goldpearmain) in aanmerking. Op veengrond en natte, slecht doorlatende grond komen rassen in aanmerking die niet kieskeurig zijn wat betreft grondsoort, zoals de handappel Lunterse Pippeling en de moesappel Bramley's Seedling.

Peer

De meeste peren vragen stevige en voedzame grond, zoals kleigrond, en er is een ruime keuze aan rassen. Omdat peren nogal groot worden, kun je als er minder ruimte is, peren nemen die geënt zijn op een zwakke onderstam, zoals een kweeonderstam. Maar veel perenrassen zijn niet verenigbaar met kwee en dan is een tussenstam, bijvoorbeeld Beurré Hardy, nodig. Enkele perenrassen zijn ook geschikt voor zandgrond, zoals Bonne Louise d'Avranches, Doyenné Boussoch (Beurré de Mérode), Eva Baltet, Charneux (Légipont), Pitmaston Duchesse en Winternelis. De handpeer Benito is een smal opgaande peer die rustig groeit. Op erg natte grond is de keuze beperkt tot stooferen. Neem geen Conference of Doyenné du Comice. Die smaken weliswaar heerlijk, maar ze zijn ziektegevoelig in de teelt en je vindt ze bovendien volop in de winkels.



Perzikrode Zomerappel.
Foto Marianne van Lienden.



De NPV vindt u op Facebook onder *Noordelijke Pomologische Vereniging*. Of scan de QR-code.

Volg de NPV op Facebook voor actueel nieuws en wetenswaardigheden.

boomverzorging
snoeien fruitbomen
landschapsonderhoud
erfbeplanting

www.salixboomzorg.nl | 06 486 972 37

Nashipeer

Een fruitsoort die meer bekendheid verdient, is de nashipeer. De nashi (*Pyrus pyrifolia*), ook wel zandpeer of appelpeer genoemd, lijkt qua vorm inderdaad eerder op een appel en heeft bijzonder sappig vruchtvlees. Door de vrij dikke schil zijn de vruchten goed beschermd tegen insecten en ook verder zijn de planten nagenoeg ziektevrij. Smakelijke rassen zijn Tama en Nijisseiki. Nashiperen moeten vers gegeten worden, want ze rijpen niet na bij bewaring.

Pruimen

Er zijn veel oude en regionale pruimenvariëteiten. De allerlekkerste pruim, Reine Claude Verte, is af te raden. Je moet lang op vruchten wachten en de boom draagt daarna slecht. Beter kun je Reine Claude d'Oullins nemen. Vergeet Opal niet, die draagt goed en al snel. De bekende pruim Reine Victoria is af te raden, deze is nogal ziektegevoelig.

Kersen

Zoete kersen zijn in het Noorden af te raden, omdat de bomen op den duur erg groot worden; bovendien zijn de vogels je altijd voor. Zure kersen als de morel en de Westerleesche Kriek garanderen wel een oogst, maar die is alleen geschikt voor inmaak.



Opal. Foto Marianne van Lienden.

Abrikoos, perzik en nectarine

De abrikoos (*Prunus armeniaca*) is vrijwel vrij van ziektes. Alleen kan de vroege bloesem door een voorjaarsnachtvorst soms schade oplopen waardoor de bestuiving niet lukt en er geen fruitoogst zal zijn. Wintervorst vormt daarentegen geen probleem. De Nederlandse abrikozen zijn vaak wat droger dan die uit zuidoostelijke landen.

lijke landen.

Bij de perzik (*Prunus persica*) is vooral de krulziekte een aandachtspunt, maar aan sommige rassen gaat de ziekte voorbij, zoals Amsden, Peregrine en Wassenberger. De vruchten van laatstgenoemde zijn wat kleiner dan de andere soorten, maar wel smaakvol. Momenteel wordt veel onderzoek naar resistente perzikrassen gedaan en hopelijk zijn er voor de toekomst meer toepassingsmogelijkheden. Nectarine is een mutant van de perzik en hiermee vergelijkbaar. Madame Blanchet is een goed ras.

Kwee of kweeper

Kweeën, meestal kweeperen genoemd, ook al zijn er kweeperen met appelvormige vruchten, zijn kleine boompjes of struiken die fraai bloeien. De kweeper heeft een rijke voorjaarsbloei, groot heldergroen blad en draagt smaakvolle en sterk geurende vruchten. Deze blijven vaak tot in januari aan de boom hangen. De vruchten kun je



Kweeper Lescovacka. Foto Marianne van Lienden.

niet vers eten, maar zijn alleen geschikt voor verwerking tot bijvoorbeeld gelei.

Moerbeï

De Morus, de moerbeï, is een belangrijk en decoratief fruitgewas. Het blad is groot, fraai ingesned en oogt gezond. Voor de vruchten is de zwarte moerbeï (*Morus nigra*) goed bruikbaar. Hoe ouder de boom, hoe groter de vruchten. De zoete en vitaminerijke vruchten zijn te vergelijken met een grote braam. Ze lokken de vogels weg van het andere fruit. Een soort offergewas dus. De vruchten van de witte moerbeï zijn overigens ook lekker.

Mispel

Een inheemse, grote heester is de mispel (*Mespilus germanica*). Deze bloeit prachtig in het voorjaar. De aparte vruchten zijn pas overrijp te eten en te verwerken. Kies een grootvruchtige variëteit, bijvoorbeeld Bredase Reus.

Bijzonder fruit

Ook variëteiten als de appelbes (*Aronia*), kaki en de daaraan verwante persimoon (*Diospyros*) kunnen een plaats krijgen.

Winterharde zuiderlingen

Ook diverse minder bekende, zuidelijke fruitsoorten blijken verrassend winterhard in het Nederlandse klimaat. Enkele voorbeelden:

- *Arbutus unedo* (aardbeiboom) groeit op een beschutte standplaats uit tot een paar meter hoge wintergroene struik. De vruchten worden gebruikt bij bereiding van wijnen en likeuren.
- *Eriobotrya japonica* (Japanse mispel) verlangt eveneens een beschutte standplaats. Deze wintergroene plant kan tot kleine boom uitgroeien. Na heel hete zomers verschijnen fris zoete vruchten.
- *Ficus carica* (vijg) heeft zich inmiddels ruimschoots bewezen in Nederland. Ons klimaat vormt geen enkel probleem en vruchten verschijnen vrijwel probleemloos. Decoratief met habitus én blad.
- *Musa* (banaan) is inmiddels in verschillende soorten te verkrijgen en wie de plant op de juiste manier de winter door krijgt, wordt beloofd met een grootse bladplant die ook nog vruchten produceert.
- *Punica granatum* (granaatappel) blijkt verrassend winterhard te zijn. Deze bladverliezende struik groeit uit tot een bescheiden hoogte en geeft behalve kleurrijke bloemen ook smaakvolle vruchten.
- *Ziziphus jujuba* (Chinese dadel) is ook bijzonder winterhard en vormt een decoratieve struik tot kleine boom met een open habitus. De 3 cm grote rode bessen zijn smaakvol en gezond.

Noten

De walnoot (*Juglans regia*) is kritisch op zijn standplaats. Hij groeit op vele grondsoorten, maar het beste op vruchtbare, goed waterdoorlatende, diep bewortelbare grond met veel humus. De walnoot wordt een grote boom (te groot voor de meeste tuinen), bovendien duurt het vrij lang voor ze dragen. Ook zijn ze onverdraagzaam ten opzichte van veel andere plantensoorten.

Ook de tamme kastanje (*Castanea sativa*) wordt te groot en draagt laat.

Voor hazelnoten (*Corylus avellana*) kan wel een plaats worden ingeruimd. De hazeloot wordt een flinke struik die regelmatig gedund moet worden. Je kunt



het beste een gecultiveerde variëteit met grote noten kiezen.

Sierplanten met eetbare vruchten

In tuinen en plantsoenen staan ook sierplanten die goed eetbare vruchten geven, zoals de *Chaenomeles japonica*, Mahonia, sommige kornoeljes en grootvruchtige sierappels. In een ruime tuin kunnen ze ook een plaats krijgen.



Mispel Bredase Reus. Foto Bart van Lienden.

Rassenkeuze bij kleinfruit

Als je minder ruimte hebt, dan zul je je moeten beperken tot een enkele klein blijvende boom en bessenstruiken. Denk aan rode en witte bessen, frambozen, bramen en kruisbessen, maar er zijn meer mogelijkheden, zoals olijfwilg, duindoorn en het krentenboompje (dat breed kan uitgroeien!). De blauwe bes, bosbes, cranberry en veenbes vragen zure grond. Bij kruisbessen en rode bessen zijn moderne rassen te prefereren boven de meeste oude rassen, want oude kruisbesrassen zijn meeldauwgevoelig, alleen moderne rassen voldoen op den duur.

Klimmend fruit

Te denken valt aan druiven en kiwi's.

Zacht kleinfruit en andere bodembedekkers

Zacht kleinfruit, met name aardbeien, kan overal een plaats krijgen, ook in de siertuin. Moderne rassen zijn sterk en weinig ziektegevoelig. Denk ook eens aan de bos- of alpenaardbei (*Fragaria vesca*) die al in de Bronstijd werd gegeten. Een andere kruipende plant is de bergthee (*Gaultheria*), die heeft lekkere bessen en de blaadjes kun je drogen voor de thee.

Enkele teeltaanwijzingen

Het is na het planten een kwestie van experimenteren. Je zult de groeieresultaten moeten blijven nagaan en inspelen op veranderingen. Doet een plant het opvallend goed en vind je de vruchten erg lekker, dan houd je hem of als er ruimte is – en dat is bij kleinfruit vast wel het geval – dan zet ze er een of meer exemplaren van dezelfde soort bij. Valt hij tegen dan verwijder je hem. Laten staan en de grond verbeteren door extra compost en (biologische) bestrijding zijn lapmiddelen. Bij fruitbomen komt geduld kijken. Je moet weten wat je wilt. Jonge boompjes kun je (laten) openten, maar dan zul je een aantal jaren moeten wachten tot je fruit hebt. Of je kunt grotere bomen die al snel gaan dragen, aanschaffen bij een fruitboomkweker.

Fruitbomen en -struiken zijn bladverliezers. Laat het blad liggen als mulchlaag onder bomen en struiken. Zorg voor een geschikte ondergroei, als binder van stikstof, als verrijking van de bodem doordat de wortels zoeken naar voedingsstoffen en die vrijmaken. Benut snoeiafval zoveel mogelijk. Takjes tot 1cm doorsnede verteren in ons klimaat snel genoeg om ze als bodembedekking te gebruiken. Twijgen en bladeren strooi je rondom de bomen en struiken. Hardere takken worden klein geknipt, waardoor ze vlotter vergaan en die strooi je bijvoorbeeld op een pad. Afval van zieke

planten en bomen moet afgevoerd worden. Gesnoeid materiaal kan ook worden gebruikt in de vorm van een takkenril, die schuilplaats en nestgelegenheid biedt aan tal van kleine zoogdieren, vogels en insecten.

Fruit leent zich ook heel goed om het ethische principe van eerlijk delen in de praktijk te brengen. Als het fruit rijp is, zou je vaak veel meer kunnen oogsten dan je kunt opeten of verwerken. Bessen moet je vers eten en handperen en pruimen zijn slechts kort bewaarbaar. Geef het overschot weg of laat een deel hangen in plaats van het weg te gooien of te laten weggroten. Jammer is het wel dat veel consumenten door het gave supermarktfruit zo vervreemd zijn van de plantenwereld dat ze fruit met een plekje op de schil al niet meer vertrouwen.

Bij ecologisch telen van fruit moet je een wat ruwer en een wat minder fraai uiterlijk op de koop toe nemen, maar de smaak is er niet minder om. Meestal smaakt biologisch gekweekt fruit uit eigen tuin beter.

Een deel van je oogst zal ten goede komen aan vogels en insecten. Maar vanuit het belang van biodiversiteit moet je dit accepteren. Een gezonde tuin trekt roofinsecten, kikkers, egels, lijsters en merels aan. Een deel van die dieren fungeert trouwens ook als plaagbestrijding. Kippen tussen de bomen laten scharrelen helpt ook enorm als bestrijding tegen schadelijke insecten die in de bodem onder de fruitboom overwinteren. Kippen eten slakken en allerlei insectenlarven.

Het is een benadering die de tuinier aanmoedigt om met de natuur te werken en om ingrepen te vermijden die tegen de gewenste ecologische toestand ingaan.

Jan Veel

Bronnen:



Aroniabessen zijn populair bij merels. Foto Bart van Lienden.

Christopher Stein en Julia Thompson. "Permacultuur in de moestuin". 2014. ISBN 979-90-6224-535-2. Vertaling van "The vegetable gardener's guide to Permaculture". Pomd Usa 2003. Tuin & Landschap 13a/2010. Thema: De eetbare tuin.

Verslag EUROPOM 2022 in Fredriksdal (Zweden)

Op zaterdag 15 en zondag 16 oktober vond de jaarlijkse fruittentoonstelling Europom plaats. Organiserende natie was, dit keer voor het eerst, Zweden. Het Sveriges Pomologiska Sällskap was onze gastheer.

Na een afmattende reis vanuit Reduzum, Friesland bereikten we na ruim 12 uur reizen eindelijk Helsingborg, liggend in de regio Skåne, Zuid-Zweden. Onderweg werden we gebeld. Waar wij bleven. De tentoonstellingsruimte sloot om half zes! Later werd mij duidelijk dat Europom plaatsvond in een soort van openluchtmuseum. Wat hier in Zweden ook niet meeviel was de in mijn ogen ambtelijke dan wel bureaucratische mentaliteit. Regels zijn regels... Dat betekende automatisch dat we die vrijdagavond niet meer konden opbouwen. Hetgeen mij later nog duur kwam te staan! Afijn, in het hotel werden we vriendelijk verwelkomd door de Zweden en ontmoetten we de delegaties uit verschillende Europese landen.

Zaterdagochtend waren we noodgedwongen vroeg te ontbijten en daarna vliegensvlug te verkassen naar de expositielocatie. Omdat wij vrijdagavond niet meer konden opbouwen moest onze uitstalling binnen twee uur klaargezet worden. Het leverde mij heel wat stress op; een gesteldheid die mij nog een aantal dagen bleef achtervolgen. Uiteindelijk zijn we erin geslaagd onze vruchten op een aantrekkelijke wijze ten toon te stellen. Enigszins na de officiële opening, weliswaar, maar het kon niet anders.

Delegaties

De Nationale Boomgaarden Stichting (NBS) uit België; vooral actief in Vlaanderen. Voor mij bijna allemaal oude bekenden, zelfs uit een grijs verleden; omstreeks 1988. Zij toonden een grotendeels Belgisch sortiment appel en prachtige grote peren. De Calebasse Carafon spande de kroon!

Dan natuurlijk de Duitsers, de Pomologen Verein, eveneens bekenden van mij. Zij brachten een aantal Duitse rassen mee en daarnaast vooral Noord-Duitse regionale vruchten. Uitsluitend appel. De meest interessante vond ik de Zwiebelborsdorfer.

Oostenrijk werd vertegenwoordigd door een organisatie waarvan mij de naam is ontschoten. Tientoengesteld waren hoofdzakelijk eigen rassen van appel en peer. Veel peren waren verwerkingsvruchten. In Nederland noemen wij dit type wel eens "dörperen". Het gaat om vruchten die men bewust overrijp laat worden, waarna men ze droogt. Dit aldus geconserveerde product vindt in Oostenrijk, Zwitserland en het zuiden van Duitsland gretig aftrek. Bijzonder waren verder de "Speierling", in Nederland peerlijsterbes genoemd en de pawpaw oftewel "Indianerbanane".

De Zwitserse stand was van Fructus. Zij brachten ons een relatief klein aantal appel- en perenrassen uit eigen land.

Tsjechië was aanwezig in de vorm van de "Czech Union for Nature Conservation". Zij toonden een fraai sortiment appelrassen. Het waren veelal eigen, nieuwe en ook oudere variëteiten. Sommige Europese appels zijn in Tsjechië ingeburgerd en krijgen dan, een voor ons onbegrijpelijke, eigen naam. De bekende Grosser Rheinischer Bohnapfel heet daar Strymka. Verder een beperkt aantal perenrassen.

De Franse Croqueurs des Pommes waren ditmaal vertegenwoordigd door twee afgevaardigden uit Wallonië, België. Zij toonden een beperkt sortiment appels en peren. Veelal uit de eigen regio.

Denemarken heeft geen pomologische vereniging. De altijd vriendelijke boomkweker Boi Jensen, die ik een aantal jaren geleden al in Hamburg had ontmoet, was aanwezig met een mooi sortiment typisch Deense appelrassen. Veel van deze stammen af van aloude Pigeon Blanc d'Hiver. Daarom heeft Denemarken vrij veel hoog gevormde, witachtig gele en fraai rood gestreepte variëteiten.

Vanuit Finland was er een deelnemer in de persoon van Leif Blomqvist. Hij heeft een "plantskola/taimisto" (plantenkwekerij) in de plaats Lepplax in Midden-Finland, nabij de Botnische Golf. Het bedrijf ligt zeer noordelijk; niet ver van de 64e breedtegraad! Hij had bijna geen vruchten meegebracht, maar vergastte ons wel op een voordracht over appelrassen die geschikt zijn om in extreem korte zomers te telen. Blomqvist is ook betrokken bij een proef om na te gaan of



Calebasse Carafon. Foto Auke Kleefstra.



Een zaailing appelboom in Rotterdam

Op de hoek van de Grote Wijnbrug aan de Wijnhaven in het centrum van Rotterdam staat een grote appelboom vlak langs het water. De boom ziet eruit als door oorlogsgeweld gehavend, zelfs met verband om sommige takken, maar hij hangt jaarlijks vol met appels. Er ligt ook een heel klein verwilderd stukje tuin omheen. De appelboom is om twee redenen bijzonder. De boom vertelt iets over de geschiedenis van de Wijnhaven en hij staat er misschien al tachtig jaar. In de negentiende eeuw ontstond daar een levendige handel in fruit. Tot de jaren zestig van de vorige eeuw werd er fruit vanuit schepen overgeslagen. De boom is niet door de gemeente geplant, maar spontaan gegroeid. Waarschijnlijk is hij ontsproten uit een appeltje dat misschien al voor de Tweede Wereldoorlog uit een mand is gevallen. Tien jaar geleden was het bijna gebeurd met de appelboom. Er is in de gemeenteraad na acties van burgers een enorme strijd gevoerd voor het behoud van de boom, toen de brug gerenoveerd moest worden. De boom stond niet in het officiële bomenplan van de gemeente en dreigde te worden gekapt, maar de gemeenteraad stak daar uiteindelijk een stokje voor. De boom is tegenwoordig het symbool van de strijd om meer (wild) groen in de stad. De appelboom en de woontoren The Red Apple die in 2009 verrees, inspireerden stadsdichteres Jana Beranová tot het gedicht The Red Apple dat op internet te vinden is. Deze woontoren die 40 verdiepingen telt, staat op het Wijnhaveneiland in het Maritiem District (bron Wikipedia). Met zijn verspringende aluminium gevel in een rode appelkleur is het gebouw een opvallende verschijning, net als de appelboom met zijn rode appeltjes.

The Red Apple 127 meter

Het eiland lijkt een schip dat water klieft.
Haar boegbeeld: een boom van een appel.
De lucht bloost van al dat rood.

Waar platbodems aanmeerden met vaten wijn,
Jogt een jogger zich uit de naad, zijn sweatshirt
In stijl met grote broer The Big Apple.

Zoek de kleine appelboom die niemand heeft
Geplant en – Gods wonder – niemand heeft omgehakt.
Toeval zit in een gemorst zaadje.

Ga naar de punt van de Wijnhaven
Dorstend naar zomer, geur van de appelmarkt.
Bijt in een appel, rood en rijp.

“Mama, waar komen appels vandaan?”
Vraagt het kind.
“Van de appelboom, schat.”
“En waar komt de appelboom vandaan?”
Vraagt het kind.
“Dat, schat, is het geheim van de appel.”

men op IJsland appels kan telen en welke daarvoor geschikt zijn.

Nederland was met twee personen vertegenwoordigd. Oorspronkelijk was het de bedoeling dat er vier Nederlanders naar Zweden zouden afreizen, maar kort voor Europom bleken twee van hen besmet met Covid-19. Wij toonden een groot sortiment Nederlandse appels, hoofdzakelijk afkomstig uit de Genenbank Appel te Randwijk. Daarnaast een klein aantal perenrassen; voornamelijk stoofperen.

Tenslotte Zweden. Een flinke groep bestaande uit bestuursleden, pomologen en vrijwilligers. Deze mensen werden op verschillende fronten ingezet om alles in goede banen te leiden. Er was een “partijbureau” waar men lid kon worden, het eigen tijdschrift kon inzien en brochures en boeken kon kopen. Verder werd meegebracht fruit van bezoekers gedetermineerd. In een aparte ruimte waren de Zweedse apperassen uitgesteld; zo'n 170 variëteiten in totaliteit. In de gang van de internationale show waren diverse typisch Zweedse, maar ook Europese peren uitgesteld. De Zomer Bon Chrétien had mijn speciale aandacht. Aan de delegaties was vooraf gevraagd zoveel mogelijk rassen uit hun eigen land mee te brengen. Dat is behoorlijk goed gelukt, getuige het bijgevoegde fotomateriaal.

Organisatie en dagindeling

Ik kan het niet nalaten om enkele opmerkingen te plaatsen aangaande het programma. In mijn ogen zat er enerzijds te weinig ruimte in de dagindeling. Anderzijds werd niet consequent vastgehouden aan de beoogde tijdstippen waardoor zaken uit de hand liepen. Daardoor kwamen andere onderdelen vervolgens in de knel.

Aanbevelingen

Mocht Nederland in 2025 of 2026 Europom willen organiseren, dan denk ik dat er een veel ruimer tijdschema en meer dagen nodig zijn om het geheel tot zijn recht te laten komen. Wat ik vooral miste was een samenkomst van alle pomologen waarbij deels plenair, deels vrij, het meegebrachte fruit besproken kan worden. Hiervoor zou een dag speciaal vrijgehouden kunnen worden.

Verder is het raadzaam de tentoonstellingsruimte in de directe nabijheid van het hotel te hebben. Op deze wijze kan men tussen de bedrijven door nogmaals naar de uitgestalde vruchten kijken, dan wel eenvoudige spullen uit de eigen kamer worden gehaald.

Auke Kleefstra, November 2022



Grosser Rheinischer Bohnapfel heet Strymka in Tsjechië.
Foto Auke Kleefstra.



Pomologie

Fotoalbum Europom 2022

in Fredriksdal (Zweden) foto's Auke Kleefstra



Nederland.



België.



Denemarken.



Zweden.





Links voor Wallonië, achteraan Tsjechië.



Nederlandse appelrassen.



Vooran Duitsland, op de achtergrond Oostenrijk.



Zwitserland.



Beuk en vijg

Boekbespreking van Dr. M. De Cleene, Giftige-plantengids

Deze uitgave bevat alle giftige tuin-, kamer- en wilde planten met tweehonderd afbeeldingen in kleur. De volledig bewerkte derde druk (2000), uitgegeven bij Tirion Uitgevers BV in Baarn, is nog in de handel. Hieronder de ervaringen van de schrijver met de vijg en beuk.

Beuk

De beuk van de buurman heeft een mastjaar (draagjaar). Het is niet het werk van kinderen, maar de zwaartekracht deed ze vallen. De naam van boekweit verwijst naar de beuk, boek is de oude naam van beuk, en vanwege de typische vorm van de vruchtjes die lijken op beukenootjes. Mijn onvolprezen 'Brown Turkey' vijg vertoont een vreemd beeld. Een deel van de beukenvruchthulzen valt pardoes op het eerder taai vijgenblad. Ze doorprikken het blad en blijven daar een tijd zitten. Opvallend is het grote aantal loze zaden (vermoedelijk) door de droogte dit jaar. De houtduiven, de pimpel- en koolmees, de bruine rat en muizen eten de zaden zeer graag. De zaden zijn licht giftig, maar volgens zeer oude Franse publicaties zijn ze dat na verhitting niet meer.

Er zijn veel tegenstrijdige berichten over de giftigheid voor de mens. Sommige mensen zijn extra gevoelig. Er werd vroeger stevast verteld dat kinderen nooit meer dan tien beukennoten mochten eten. Paarden, runderen en kalkoenen lusten ze graag. Jagers planten graag beuken als voederboom. Beukenbast werd vroeger tegen dierenschurft gebruikt. In de Tweede Wereldoorlog werden beukenootjes volop verzameld in Duitsland. Door de vetschaarste, veroorzaakt door de Britse zeeblokkade, was deze grondstof voor olieproductie (sla- en bakolie), eiwitbron voor vee (en mogelijk ook voor mensen) en zeep erg belangrijk. In de Eerste Wereldoorlog werden beukenootjes vermoedelijk nog intensiever verzameld dan in de Tweede Wereldoorlog. Dit is zeer arbeidsintensief werk waarvoor de schooljeugd massaal gemobiliseerd werd. In het Verenigd Koninkrijk en Duitsland werden geen beukennoten verzameld, maar wel massaal rozenbottels (voor de broodnodige vitamine C). Tijdens de Eerste Wereldoorlog verschenen in België oproepen van de Duitsers om zowel beukennoten als appelpitten te verzamelen voor de boomkwekerij (voor onderstammen).

Vijg

Mijn vijg 'Brown Turkey' staat twee derde van de dag in de schaduw. Toch is de smaak van de vijgen steeds goed. Bij de teelt van vijgen

in potten is de smaak minder, volgens mij. Zelfs in natte, donkere zomers, zoals 2020, gaf hij tijdig een goede, lekkere oogst. Bij heel wat andere rassen is dit niet zo. Een nakomeling staat bij een buur in volle zon. Zijn plukvenster is daar kort (2022): tien dagen en ze rijpen vroeger. Bij mij rijpen ze tien dagen later en over een langere periode, drie tot vier weken, gemiddeld van eind juli tot eind augustus. Dit jaar was het plukvenster

hier langer dan normaal, door de droogte (?). In het plantjaar is dit ras het eerste jaar droogtegevoelig en daarna niet meer. Soms is er een tweede oogst in september, zeker bij optimale standplaatsen. Extra snoei en veel water geeft ongewenste explosieve groei. Kenmerkend is dat (grote) snoei- en sleunwonden moeizaam genezen of soms inrotten. De eerste jaren is dit ras vorstgevoelig, neem dus maatregelen om de plant te beschermen. De verschillen in bloei- en pluk-tijdstip met Nederland vallen me op. Aan de vroegere bloei en rijping van de vijg bemerkte ik dat de provincie Antwerpen zuidelijker ligt.

De zwartkop (*Sylvia atricapilla*) eet graag rijpe vijgen. Hij maakt kleine prikgaatjes in de vijg en eet hem nooit volledig op, slechts een tiende of minder. In Zuid-Frankrijk wordt hij plaatselijk de vijgensnoeper genoemd. Deze zangvogel eet tevens veel insecten, waaronder bladluizen. Sinds 2019 dook de vijgenskeletteermot (*Choreutis nemorana*) op in Boechehout (in de Belgische provincie Antwerpen, red.). De rupsen van de microvlinder veroorzaken gaten in de bladeren. Deze mot is via planten en toeristen uit het Middellandse Zeegebied hiernaartoe gekomen, zoals vele schadelijke exoten en invasieve insectensoorten, bijvoorbeeld de bruingemarmerde stinkwants (*Halyomorpha halys*). De koolmees en tijtjaf eten de rupsen van de vijgenskeletteermot (*Choreutis nemorana*) zeer graag en de pimpelmees ook, maar in mindere mate volgens mijn observaties. Dit skeletteermotje kan tot in drie generaties (september tot oktober) vliegen bij een warm voorjaar en zeer zonnige standplaatsen. De rupsen eten enkel aan de bovenzijde van het blad; ze laten de onderzijde en de nerven intact. Het resultaat is een doorzichtig bladskelet en een plaatselijke krulling. De bladschade blijft beperkt. Ze eten bijna nooit van de vruchten. De rupsen zijn herkenbaar aan het bleekgroene lichaam met zwarte stipjes. De verpopping gebeurt meestal in een stevige witte cocon aan de onderzijde van het blad. De schade is dus visueel en beperkt. Een bespuiting is niet nodig, al leven er enkele tientallen rupsen op de struik. De vlinders overwinteren hier. De overwegend dag actieve vlinders vallen nauwelijks op. Er leven (bijna) geen andere rupsensoorten op het taai vijgenblad. Nog een tip: werk nooit aan vijgen in de zomer op een zonnige dag. Het melksap (latex) van het blad is bijtend/jeukend op de huid en ogen. Direct afwassen helpt bij de irriterende jeuk.

Het boek wordt aanbevolen.
Vincent Turkelboom

Bibliografie: <https://www.microvlinders.nl/nieuws/nieuws.php?id=89>
Dr. M. De Cleene, Giftige-plantengids. Uitgeverij Thieme, Baarn 1983, tweede druk, 274 pp.



Rupsjes van de Vijgenskeletteermot op vijgenblad.
Foto Ruben Meert.



De appelboom van Newton beschermd tegen bezoekers

Het historische verhaal gaat dat een appel die ooit uit een boom viel en Isaac Newton's hoofd raakte, hem hielp de theorie van de zwaartekracht te ontdekken. Dit verhaal is waarschijnlijk een populaire misvatting. De appel viel niet op zijn hoofd, maar hij ontwikkelde zijn theorie na het zien van het vallen van de vrucht. Hij realiseerde zich dat als een appel van een boom valt, de zwaartekracht zich nog verder kan uitstrekken – mogelijk zelfs de ruimte in – en bedacht dat zwaartekracht de aantrekkingskracht tussen twee objecten was en dat een object met meer massa een grotere kracht of trekkracht uitoefende. Dit betekende dat de gigantische massa van de aarde objecten naar zich toe trok, en daarom viel de appel naar beneden in plaats van in de lucht te blijven zweven. Het verhaal verscheen in een boek van de Franse filosoof Voltaire, gepubliceerd in 1727, Newton's sterfjaar. Newton zelf liet geen beschrijving achter waarin hij bevestigde dat hij was geïnspireerd door een vallende appel.

Onder de boom van Newton kun je tegenwoordig niet meer zitten. De vele toeristen die de speciale plek in het huis van Newton bezoeken en ook onder die boom gingen zitten, blijken de wortels van de boom te zeer te beschadigen. Om de levensduur te beschermen is er een hek van wilgentenen omheen geplaatst. De Engelse National Trust, die eigenaar is van het kleine landhuis waar Newton werd geboren en woonde, vermeldt dat het 60 cm hoge hek is ontworpen om de boom te behouden maar de bezoekers niet wil weren. De bezoekersaantallen zijn in enkele jaren tijd met zo'n 50 procent gestegen tot 33 duizend per jaar. Hoe meer mensen er komen, hoe meer de grond rond de boom en boven de wortels werd verdicht. De boom, die in 1820 opnieuw uit een scheut opkwam, nadat deze in een storm was omgewaaid, is in een soort 'omgekeerde S-vorm' gegroeid en vanwege deze vorm al moeilijk te benaderen. Maar bezoekers kunnen nog altijd appels van de boom halen. De boom is de zeldzame appel Flower of Kent, een groene keukenappel, die in de voortuin van het pand staat en zichtbaar is vanuit het slaapkamerraam van Newton. Vorig jaar werd een stuk van de beroemde appelboom uit zijn ouderlijk huis de ruimte in gestuurd – de zwaartekracht tartend – op spaceshuttle Atlantis, bijna 350 jaar nadat hij zijn invloedrijke werk schreef.



De beste natuurkundige van zijn generatie. Newton's theorie over de universele zwaartekracht en de drie bewegingswetten zijn enkele van de meest invloedrijke wetenschappelijke theorieën die ooit zijn ontwikkeld. Doordat hij te vroeg geboren was in 1643, verwachtte men niet dat hij zijn kindertijd zou overleven. Op 26-jarige leeftijd werd hij benoemd tot professor wiskunde aan de universiteit van Cambridge, al voordat hij de zwaartekracht uitlegde in "Mathematical Principles of Natural Philosophy", gepubliceerd in 1687. Er wordt verondersteld dat Newton de theorie in 1665 of 1666 ontwikkelde. Twee jaar later werd hij lid van het parlement van Cambridge University en nog later werd hij geridderd. Hij stierf in 1727 op 84-jarige leeftijd en werd begraven in Westminster Abbey.

Bron: www.dailymail.co.uk/travel/article-1386218/Isaac-Newtons-apple-tree-near-Grantham-Lincolnshire-fenced-off.html#ixzz54eFnQCdx



Historische vruchtbomen
Lubbert Dijk, Baggelveld 2, 9312 VE Terheijl
kwekerij "de Baggelhof"



Historische fruitbomen
- Enten en oculeren op verzoek
- Levering van kleinfruit
- Flora inventarisatie
- Advisering:
• aanleg boomgaard
• natuurontwikkeling
• erf inrichting
• landschappelijke beplanting

Lubbert Dijk
Baggelveld 2
9312 VE Terheijl
Telefoon: 06-11518397
Email-adres: lubbert@baggelhof.nl

www.baggelhof.nl

Creatief Culinair

Appelsap

Appelsap is een non-alcoholische drank, gemaakt van appels. Het sap kan worden geperst uit verschillende soorten appels.

Het vervaardigen van appelsap

Het heldere appelsap in de supermarkt wordt gemaakt van allerlei soorten appels (daar kom ik nog op terug). Het kan gaan om restanten van de appeloogst, de zogenaamde kroet, appels al dan niet machinaal geogst in een boomgaard of van commercieel aangeplante rassen. Vooral in Polen en Oost-Duitsland zijn speciale boomgaarden met geschikte rassen voor appelsap aangeplant. Alles mag mee, ook rotte en gebutste vruchten. Het fruit wordt de fabriek binnen gereden, gespoeld, gemalen en versapt, bijvoorbeeld met deze sapsmachine (zie foto). Er ontstaat een heldere, vrijwel smake-loze vloeistof. Dit sap wordt ingekookt, waardoor tachtig procent van het water verdwijnt er geconcentreerd vruchtensap of diksap overblijft. Het concentraat wordt aan de vruchtensapfabriek geleverd. Daar worden water en de nodige natuurlijke smaakstoffen toegevoegd, soms uit Nieuw-Zeeland, Brazilië of andere landen, en soms ook chemische kleurstoffen en smaken. Dit appelsap wordt bijgemengd in heel veel vruchtensappen.

Voor een literpak appelsap is ongeveer anderhalf tot twee kilogram appels nodig; voor concentraat ongeveer acht kilogram, waarvan door toevoeging van water zo'n zes liter appelsap wordt gemaakt. In het algemeen zijn harde appels het meest geschikt voor sapsfabricage, bijvoorbeeld Fuji, Honeycrisp, Gala, Red Delicious en Granny Smith. De foto van de mooie Elstar of Jonagold op de verpakking heeft dan ook weinig met de inhoud te maken.

De grootste appelexporteurs zijn China, de Verenigde Staten, Polen, Turkije, Oekraïne en Moldavië. De totale waarde bedraagt 1,87 miljard dollar, waarlijk een belangrijk product van dit deel van de voedingsindustrie.

Een mooie film over de fabricage van sap staat op YouTube (duur: 10 minuten) Zie: <https://www.youtube.com/watch?v=nVOg8z2oVo8> Ondertussen wordt er ook sap gemaakt van appels uit hoogstamboomgaarden, het zogenaamde Streuobstwiesensaft, door een groeiende groep mensen van de NABU (Nature And Biodiversity Conservation Union), verspreid over heel Duitsland en Oostenrijk.

De samenstelling

Voedingswaarden per 100 ml

Energie	182 kJ / 44 kcal (2%*)
Vetten	0 g (<1%*)
Waarvan verzadigd	0 g (<1%*)
Koolhydraten	10.3 g (4%*)
Waarvan suikers	9.9 g (11%*)
Eiwitten	0.1 g (<1%*)
Zout	0.003 g (<1%*)

De mobiele pers

Particulieren brengen hun sap naar de perserij of naar de mobiele perserij. Het voordeel van een mobiele pers is dat het sap natuurlijker is en dat een aantal basisstoffen blijft behouden. Het is soms lastig een goede smaak te krijgen.

[Opmaak]

Creatief culinair 2 De mobiele pers.jpg



Zelf appelsap maken

Er zijn twee mogelijkheden om zelf appelsap te maken: met apparatuur of met gewone keukengedelen. Eerst wordt de apparatuur behandeld.

- Met de elektrische stoomontsapper. Er zijn verschillende fabrikanten van elektrische stoomontsappers, bijvoorbeeld Klarstein. Ze kosten 100 Euro.
- Met de sapcentrifuge. Bijvoorbeeld van Santos, te gebruiken door hotels, bars en restaurants. Of een Bartscher, een soort stoomextractor. Ze zijn er in diverse typen en prijs categorieën, vanaf € 145 tot € 2049.
- Met een gangbaar type sapsmaker om allerlei sappen te maken.



De elektrische stoomontsapper. Deze is van Klarstein.



<<< De sapcentrifuge van Santos. Deze kost meer dan € 2.000.



<<< De sapcentrifuge, bijvoorbeeld een Bartscher, een soort stoomextractor.



Dit is een gangbaar type sapsmaker om allerlei sappen te maken. >>>



Tweede methode voor appelsap

De tweede methode is zonder gebruik te maken van apparaten en dat doe je zo. Werkwijze voor ongeveer tien appels. Was de appels. Verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukken. Snijd beurse of bruine plekken weg. Doe de stukjes appel in een pan, net onder water en kook in drie kwartier op een laag vuur tot moes. Maal het moes fijn met de staafmixer. Leg een theedoek in een vergiet en zet er een passende pan onder. Laat het moes 24 uur uitlekken en druk het uit met een lepel. Voeg een beetje citroensap of wat suiker toe naar smaak. Zet het appelsap nog een keer op het vuur tot het schuimt, het kookt dan bijna. Schenk het sap in een schone fles. Het is een beetje oefenen om de goede smaak te krijgen. Het hangt ervan af wat voor appels je gebruikt.

Afgeleide producten van appelsap

Appelsap is ook de basis voor vele afgeleide producten. Als het appelsap tot gisten wordt gebracht, ontstaat appelwijn of cider. Appelwijn en cider zijn verschillend. Er worden verschillende rassen voor gebruikt. Appelwijn (vroeger bestempeld als armeluis drankje, maar tegenwoordig met meer status) hoort bij Mainz in de deelstaat Hessen (Duitsland) en gemengd met koolzuurhoudend water heet het Apfel Schorle. Cider is oorspronkelijk afkomstig uit Herefordshire, Engeland. Hereford heeft zelfs een Cidermuseum. Distilleren geeft calvados of appelbrand (Apfelschnaps). Oftewel de variatie is vrijwel eindeloos.

Recept voor Oma's appelsappudding (voor 4 personen)

Ingrediënten

1 liter appelsap, 2 eieren, 1 eetlepel suiker, 2 pakjes puddingpoeder vanillesmaak.

Bereiding

Breng alle ingrediënten met het appelsap in een grote pan al roerend aan de kook. Schenk in de glazen en garneer met slagroom en bijvoorbeeld chocoladehagel.

Misschien wordt het tijd dat er een fruitculinaire kookclub wordt gevormd binnen de NPV en kan het zinvol zijn om een lijst te maken met de sappers mogelijkheden in Nederland en die in de PomoPost te zetten. Als iemand tijd heeft, laat hij/zij eraan beginnen. Reacties mogen naar info@npv-pomospot.nl of voorzitter@npv-pomospot.nl

Gijs Perenboom (naam bij de redactie bekend)



Traditioneel recept voor appelbeignets

Hieronder het recept voor appelbeignets met gist (1) en met bier (2).

Benodigheden

voor recept 1

- 150 g bloem
- 2¼ dl lauwe melk of water
- Krap 10 g gist
- 2 g zout

voor recept 2

- 150 g bloem
- 2¼ dl bier (pils)
- 1 koffielepel bakpoeder
- 2 g zout

Bereiding

De appels boren (met een appelboor het klokhuis verwijderen, red.), schillen, in schijven snijden en deze met suiker en kaneel ongeveer een kwartier laten staan.

Voor recept 1: Van bloem, melk of water, gist en zout een glad beslag maken, dit beslaan (met de handmixer, red.) en het beslag ca. 1 uur afgedekt laten rijzen.

Voor recept 2: Van bloem, 1½ dl bier, zout en bakpoeder een glad beslag maken, het beslag roerende verdunnen met de rest van het bier.

Verwarm zonnebloemolie (1 liter is meestal voldoende) tot (tot 180 /185°C, red.), haal de appelschijven door het beslag en bak direct beignets. Laat ze afkoelen en ventel ze dan in basterdsuiker, (naar keuze met een afgestroken theelepel kaneelpoeder, red.) of bestrooi ze met poedersuiker.

Bron: F.M. Stoll, W.H. de Groot, Recepten Huishoudschool Laan van Meerdervoort 's-Gravenhage. Benevens menu's en receptenleer. De Gebroeders Van Cleef, 's-Gravenhage 1955, 29ste druk (de eerste druk was in 1934), p. 350.



VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



Biologisch - dynamische
KWEKERIJ
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2
8251 GH Wapserveen
tel. 0521 - 321 580
www.devrolijkenoot.nl



NL_BIO-01
skal 6148

verkoop van november tot mei
op vrijdag en zaterdag van 9:00 tot 17:00 uur.
Overige dagen op afspraak

Roel Huistra ecologisch hovenier



aanleg en onderhoud van
boomgaarden en boerenerven
Zeerijp (GR) 06-13505045
rmhuistra@gmail.com

Goud voor groen



- 🍏 Tuinontwerp
- 🍏 Tuinaanleg
- 🍏 Bestrating
- 🍏 Tuinonderhoud
- 🍏 Boomverzorging
- 🍏 Vijveraanleg
- 🍏 Houtbouw

VRUCHTBOOMKWEKERIJ HOVENIERSBEDRIJF AUKE KLEEFSTRA



- grootste sortiment vruchtbomen van Nederland
- alles voor uw eetbare tuin
- projecten stadslandbouw en -boomgaarden
- vakkundig advies, aanplant en snoeiwerk

Bezoekadressen:
Fryslân:
Boskwei 3 (Bosweg)
9262 SX Sumar

Zuid-Holland:
Floreslaan 3
3131 NA Vlaardingen

Voor openingstijden en meer informatie:

WWW.VRUCHTBOOM.NL



**Boomkwekerij
ten Elsen**

Wij kweken duurzaam met
milieukeur en onder skal

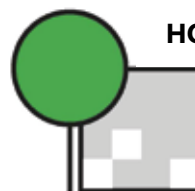


Gespecialiseerd in:

- > Vele soorten fruitbomen
- > Erf- en landschapsbeplanting
- > Aanleg en onderhoud van boomgaarden en landschapstuinen

Bezoek www.tenelsen.nl
voor meer informatie

Kempersdijk 50, 7161 RG Neede
0545 - 293 065 / 0612 - 239 168
info@tenelsen.nl
www.tenelsen.nl



HOVENIERS & BESTRATINGSBEDRIJF

H.W. Mollema BV

Tel. 0598 431135

www.hwmollema.nl



NPV website



NPV op FaceBook