

De revival van oud

Oude fruitrassen staan opnieuw in de belangstelling. Want de vruchten uit die mooie oude boomgaarden blijken vaak onverwacht lekker. En ze verbergen een rijke geschiedenis.

Appels met sierlijke namen als de schone van Iephof, de renet van Ekenstein en de Brugse kortsteel. Peren met eretitels als de zoete Brederode en de juttepeer. En pruimen zoals de stijlvolle reine Claude van Sweikhuizen of de rode abrikoospruim. Vele honderden fruitrassen telde het Nederland van eind negentiende eeuw. Iedere streek hield er zijn eigen soorten op na. Vaak zag je dat rechtstreeks terug in de naam, zoals de Dokkumer nje of de Groninger pippeling.



Wilde appel

Voor echte 'oerappels' hoef je niet af te reizen naar het oude Azië. In Nederland groeit de *malus sylvestris* (de 'bosappel'), maar hij is zeldzaam geworden. Deze wilde appel is een belangrijke voedselbron voor dieren als egel en das. Daarom zijn er – met hulp van Staatsbosbeheer – de afgelopen jaren ruim 25.000 jonge wilde appels uitgeplant op verschillende plekken in Nederland. De wilde appel groeit onder meer op het Plateau van Drenthe, in Overijssel, de Achterhoek en Limburg.

Je kunt de wilde appel ook in bloei zien staan in het Roggebotzand bij Dronten. Staatsbosbeheer beheert daar een eigen 'genenbank', waar unieke inheemse bomen en struiken worden bewaard voor de toekomst. Dit genetisch rijke erfgoed wordt ingezet bij natuurherstel en aanleg van nieuwe natuur.

<< *Hovenier Johann Hermann Knoop bracht in de achttiende eeuw de tientallen soorten appels en peren in onze regio in kaart. Zijn 'Pomologia' bevat prachtige afbeeldingen en mooie omschrijvingen van uiterlijk, smaak en gebruik van de vruchten.*

appel – samen met allerlei ander fruit – hun weg naar het Middellandse Zeegebied. In het Romeinse Rijk werd de fruitteelt ijverig ter hand genomen en vanuit Rome verspreidde de kunst van het kweken zich langzamerhand over Europa. Maar het is vooral te danken aan de latere Karel de Grote dat de fruitteelt in ons land serieus aangepakt werd. De keizer bepaalde in de negende eeuw dat kloosters naast kruiden en groenten ook fruit moesten kweken. In de kloostertuinen zag je voortaan ook appels, vijgen, mispels en kweeperen hangen. Sommige soorten van toen worden nog altijd gekweekt – zij het op kleine schaal. Zoals de juttepeer, die al in een document van 1435 voorbijkomt. Een notitie vermeldt de levering van twee 'jutteperen' voor de boomgaard van de Abdij van Averbode. Het is een peer met een taaie schil, maar van binnen heerlijk sappig. Niet zo handig om rechtstreeks van de boom te eten dus, maar wél smakelijk in de stoofpot. En daarmee goed geschikt voor de middeleeuwen. Die dachten namelijk dat rauw fruit ongezond was. Daarom stoofden en kookten ze hun appels en peren altijd.

Hoog in de boom

Het bleef niet bij kloosters en kasteelgaarden alleen: ook boeren en burgers gingen in de middeleeuwen fruit verbouwen voor eigen gebruik en voor de verkoop. Met de toename van het aantal kwekers groeide ook het aantal soorten. Toen Johann Hermann Knoop in 1758 zijn *Pomologia van Appels en Peeren* uitgaf – een overzicht van de gangbare soorten in die tijd – kwam hij al op zo'n 250 soorten. Hoogstamfruit was destijds de standaard: niet de lage struikachtige bomen die nu gewoon zijn in de fruitteelt, maar bomen met een lange stam. Je had een flinke ladder nodig om de vruchten te plukken. Boeren plantten de bomen gewoon in de wei: onder graasden de koeien, boven hingen de appels en peren.

Fruitexplosie

In de achttiende en negentiende eeuw vond een ware explosie van deze hoogstamrassen plaats. Veel van de soorten die we nu kennen als 'oude fruitrassen' stammen uit die tijd. De toename van kennis over plantenveredeling maakte het steeds gemakkelijker om nieuwe soorten te kweken. Tuinders in onder meer Boskoop – destijds een van de centra van Nederlandse fruitteelt – experimenteerden dat het een lieve lust was. Met succes: de schone van Boskoop (de goudrenet) is nog steeds een van de bekendste moesappels. Goed voor handgemaakte appelmoes en appeltaart. Ook de gewone burger liet zich niet onbetuigd. Zo kweekte notaris Johan van der Ham uit Lunteren zijn eigen notarisappel, een fijne, lichtzure handappel met veel vitamine C – nog altijd (beperkt) te koop. Met zijn Lunterse Tuinbouw Vereniging introduceerde hij ook de lemoenappel, die de concurrentie aanging met de goudrenet. Veel van die soorten deden het >

fruit

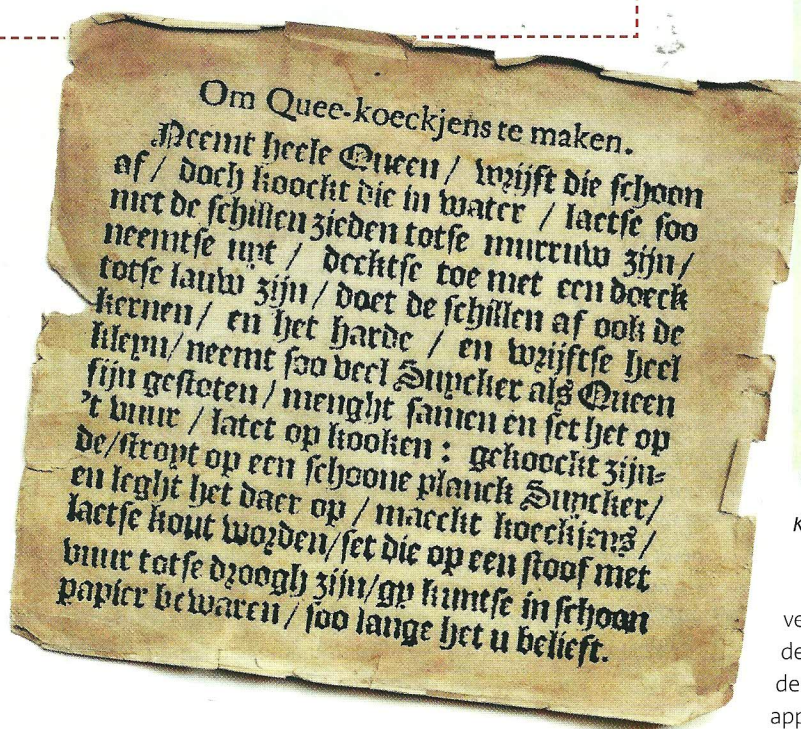
Kazachstaans fruit

Voor de oorsprong van deze Oudhollandse fruitrassen moeten we ver terug: helemaal naar het oude Azië. Daar waren ze vóór Christus al druk in de weer met het telen van fruit. Chinezen bijvoorbeeld wisten toen al hoe ze fruitbomen moesten enten, zodat ze de beste exemplaren konden vermenigvuldigen. In deze regio groeide ook de voorloper van onze huidige appel: de *malus sieversii*, een wilde appel uit Kazachstan. Via de Zijderoute vonden de nazaten van deze

Waar vind je oude fruitbomen?

- Op de terreinen van Staatsbos-beheer liggen verscheidene hoogstamboomgaarden. In het voorjaar staan ze mooi in bloei, in het najaar mag je er in een aantal gevallen fruit plukken. Je vindt de locaties op www.staatsbosbeheer.nl/oudfruit.
- Nederland kent diverse kwekers die zich helemaal toeleggen op oude fruitsoorten, zoals www.op-goede-grond.nl (in Brabant), www.desterappel.nl (in de Betuwe) en www.baggelhof.nl (in Groningen).
- De fruitpluktuin in Haaksbergen laat je kennismaken met allerlei oude fruitrassen. In het voorjaar kun je er genieten van de bloesem, in het najaar zijn de vruchten te plukken en te proeven (op afspraak): www.fruitpluktuin.nl.
- In de museumtuinen van het Fruitteeltmuseum in Kapelle en 't Olde Ras in Doesburg staan de fruitbomen er dit voorjaar weer feestelijk bij: www.fruитеeltmuseum.nl en www.tolderas.nl.
- Stichting Fruithof Frederiksoord verzamelt en kweekt oude rassen en geeft cursussen over vruchtherkenning en boomonderhoud: www.fruithof-frederiksoord.nl.

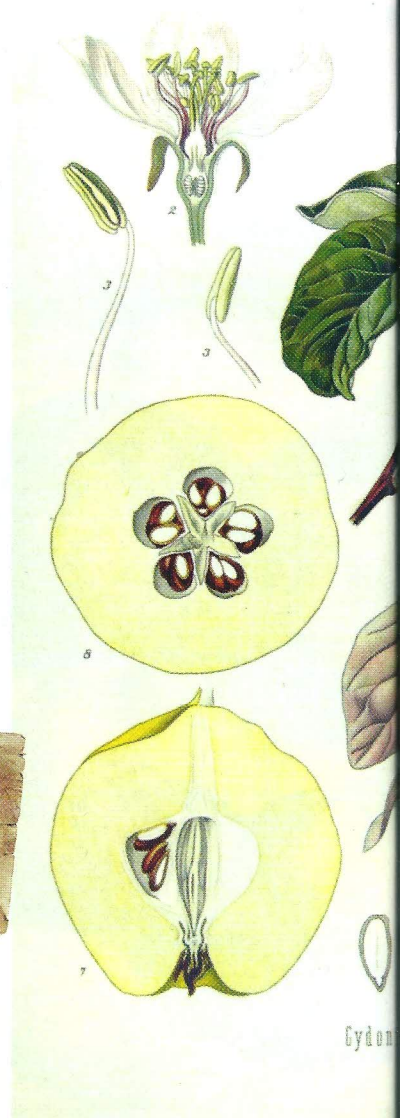
De kweeper werd in de middeleeuwen volop gebruikt voor het maken van stoofpotten en ander lekkers. Zoals kweekoekjes: dit gerecht uit 1669 vertelt hoe je met suiker en kweeperenmoes smakelijke tussendoortjes kunt maken. Het gerecht komt uit het middeleeuwse kookboek 'De verstandige kok', in 2006 opnieuw uitgebracht door Marleen Willebrands.



vaak vooral goed in een bepaalde regio. De Winschoter glorie voelde zich thuis op de arme zandgronden van Groningen, de Brabantse bellefleur moest het hebben van de zuidelijke, rijke bodem.

Zoete appeltjes

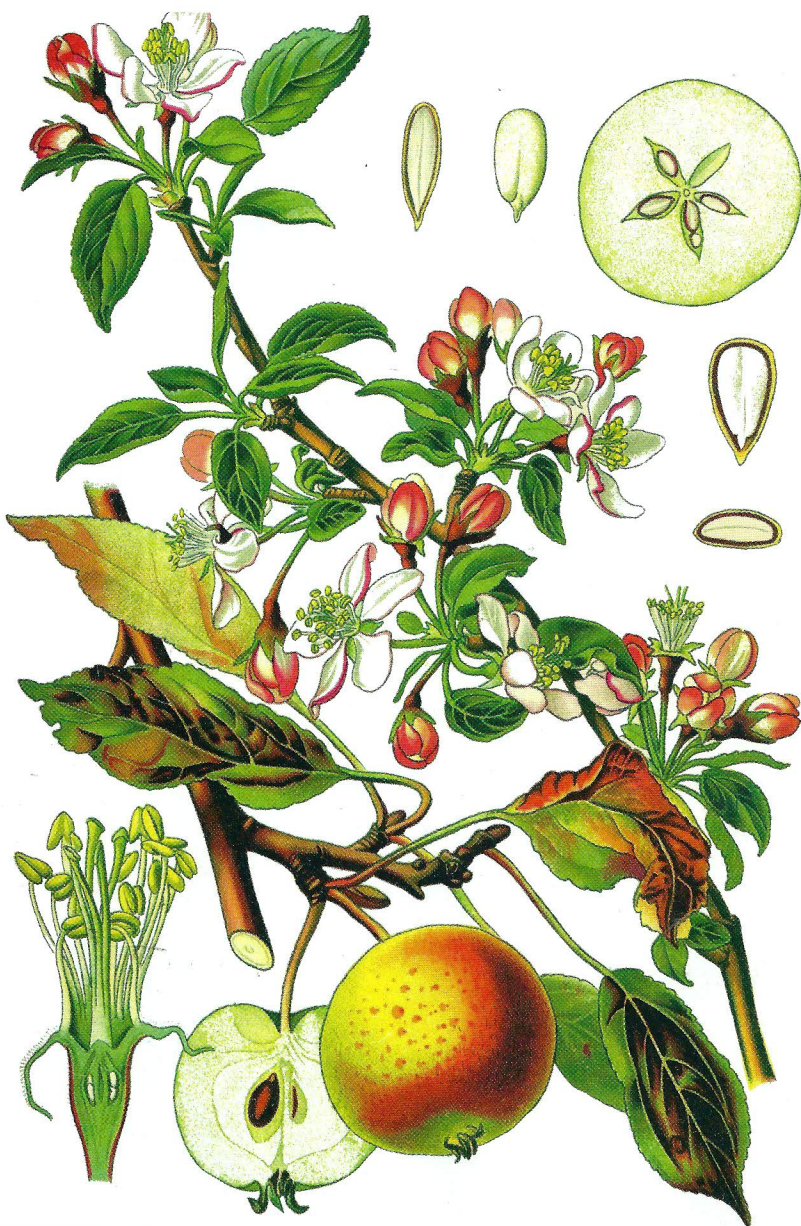
Met de komst van de grootschalige landbouw was het gedaan met veel van die kleinschalige, mooi bloeiende hoogstamboomgaarden. Telers gaven de voorkeur aan laagstamfruit. Dat is gemakkelijker te plukken en de bomen dragen na het aanplanten



Kweeper

veel sneller vrucht. Ook de smaakbeleving veranderde. De vaak wat zoetige appelsoorten van vroeger moesten het afleggen tegen de zoetzure van nu, waarvan de elstar een van de bekend-

ste is. Maar de laatste decennia beseffen we dat met het verdwijnen van dat hoogstamfruit veel verloren is gegaan. De oude boomgaarden zien er niet alleen mooi uit, ze hebben ook een grote ecologische waarde. Het is een thuis voor karakteristieke vogels als de steenuil, de gekraagde roodstaart en spechten. Vleermuizen komen er graag en bijen vliegen er volop rond. En de vele fruitsoorten herbergen een schat aan genetisch



Bosappel

TEKST: BAS POPKEMA. BEELD: ISTOCKPHOTO, POMOLOGIA, J.H. KNOOP (1758), KOHLER'S MEDIZINAL-PFLANZEN, F.E. KOHLER (1887), FLORA VON DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ, O.W. THOME (1885). MET DANK AAN C.M. BALLINTJIN.

materiaal. Dat kan in de toekomst van belang zijn voor het kweken van robuuste nieuwe soorten.

Oude glorie

Natuurbeheerders zetten zich daarom in voor het behoud van die oude boomgaarden met knoestige fruitbomen. Zo steekt Staatsbosbeheer veel energie in herstel en uitbreiding van deze boomgaarden in onder meer de Betuwe, de IJsselstreek en het Limburgse heuvelland. En in jonge bos- en recreatiegebieden, zoals het Park Lingezegen bij Arnhem, krijgen oude fruitrassen een nieuwe plek.

Ook particulieren geven oud fruit weer de ruimte. Zoals nieuwe bewoners van oude boerderijen, die op zoek gaan naar traditionele fruitrassen om het boerenerf in oude glorie te herstellen.

Ze worden geholpen door kwekers in het hele land die zich inzetten om streekcrassen nieuw leven in te blazen.

Met de 'revival' van oude rassen is er ook een herwaardering voor de geuren en smaken van vroeger. Zo'n nostalgisch handappeltje als de zoete kroon of de sterappel blijkt opeens verrassend rijk van smaak. En van kookappels zoals dijkmanzoet en zoete aagt kun je heerlijke aardappel-appelstampot maken. 'Hete bliksem' noemen we dat, omdat je je mond maar zo gebrand hebt aan die gloeiende appels. Kweepeer? Het smaakt uitstekend in de gelei of de jam.

Wie het aandurft, kan zelfs aan de slag met de middeleeuwse mispel, een vrucht die lijkt op de rozenbottel en nog in sommige oude boerderijtuinten te vinden is. Hij is pas eetbaar als hij donker kleurt en zacht wordt – op het rotte af. Vandaar de uitdrukking 'zo rot als een mispel' ... Eet smakelijk!