

HOOGSTAMBOOMGAARDEN IN HASPENGOUW

VROEGER EN NU

GRATIS





***In de hoogstamboomgaard woont onze herinnering.
Dat wat we aan onze kleinkinderen willen overdragen.
Dat wat we dienen door te vertellen als ons diepste wij.***



Haspengouw, de op één na grootste fruitstreek van West-Europa is voor de bezoeker een waar paradijs, zowel op vlak van het culinaire, het historische als het recreatieve, waarbij fiets- en wandelroutes je in en door het boomgaardenlandschap leiden.

De Nationale Boomgaardenstichting wil je gids zijn bij een bezoek aan ons Haspengouws fruitlandschap met zijn moderne laagstamplantages maar tevens met zijn adembenemende hoogstamrelicten.

Ze getuigen van de hoogstamteelt van vroeger en hun betekenis voor onze socio-culturele eigenheden. De beschrijvingen kunnen behulpzaam zijn bij het herkennen, proeven, vergelijken en waarderen van deze enorme rijkdom aan fruitsoorten. Ken je ze nog: de IJzerappel, Keulemannekes, Sterappels, Dubbel Flippen, de Oogstpruimpjes, de Kernielse Zwarte kers ...

Hoogstamboomgaarden verloren hun economische betekenis, maar voor de natuur, onze leefomgeving en de biodiversiteit zijn ze van onschatbare waarde.

Kom! Wandel, fiets, kijk, proef en geniet van onze Haspengouwse 'roots', van bloesem tot de oogst, van herfstkleur tot winterbeeld.

Wij wensen je alvast een vruchtrijk verblijf!

*Ludo Royen
Nationaal Voorzitter
Nationale Boomgaardenstichting (NBS) vzw*





INHOUD

HISTORIEK	6
• DE STAMBOOM VAN DE HOOGSTAM	6
• VAN AMBACHT NAAR INDUSTRIE	7
HOEDERS VAN GENETISCHE DIVERSITEIT	9
• OUDE HOOGSTAM APPELVARIËTEITEN	10
• OUDE PERENVARIËTEITEN	14
• OUDE PRUIMENVARIËTEITEN	16
• OUDE KERSENVARIËTEITEN	19
DE NATUUR HOUDT VAN HOOGSTAM	23
VAN HOOGSTAM NAAR LAAGSTAM	24
NIEUWE FRUITVARIËTEITEN - APPEL - PEER - KERS	26
KUIJEREN TUSSEN HOOGSTAMMEN	30
FRUITIGE ACTIVITEITEN	31
LOGEREN IN HASPENGOUW	32



Verpakking van kersen anno 1920

HISTORIEK: STAMBOOM VAN DE HOOGSTAM

De eerste echte fruit-telers van Haspengouw waren de ... Romeinen. Ze teelden tientallen appel- en perenvariëteiten. Hun oogst droogden ze of ze maakten er wijn van. Na de Romeinse tijd zakte de belangstelling voor het fruit bijna volledig weg. Het was wachten tot na de middeleeuwen en vooral de tweede helft van de 18de eeuw voordat deze industrie tot bloei kwam.

18de eeuw: nevenberoep

Gestaag breidden de Haspengouwse boeren de kleine boomgaard bij de hoeve uit naar graasweiden rond de dorpskernen. De vee-teelt primeerde, fruit was een 'bijberoep'. Hoogstam was dus ideaal. De dieren graasden lustig tussen de bomen, de sappige vruchten onbereikbaar boven hen.

Creatief met fruit

De vindingrijkheid van onze 18de-eeuwse voorouders vertaalde zich ook in nieuwe technieken. Om de oogst te bewaren, kuilden ze het fruit in. In grondsilo's net zoals aardappelen en bieten. Steeds meer fruitbereidingen vonden ook de weg naar de keukentafel. Van stroop over gedroogd fruit tot bereidingen in de dagelijkse keuken. De oogst was dus vooral voor eigen gebruik.

Transport komt op gang

Dat veranderde eind 19de eeuw. Dankzij nieuwe transportmogelijkheden verdubbelde de export naar Duitsland, Rusland en vooral Engeland op korte tijd. Het treinspoor tussen Sint-Truiden en Tongeren via Borgloon, in 1879 aangelegd, speelde een belangrijke rol in de

commercialisering van de fruitteelt. Het zogenaamde Fruitspoor. Boomgaarden groeiden aan tot grote gordels die de dorpen en steden omkransten. In 1846 bedroeg de beplante oppervlakte hoogstamfruitbomen in Limburg 4554 ha. Honderd jaar later, aan het einde van WO II, was dit areaal meer dan verdriedvoudigd.



Transport van kersen via het fruitspoor anno 1930

VAN AMBACHT NAAR INDUSTRIE

Uit de ambachtelijke fruitteelt groeide in Haspengouw een heuse stroopindustrie. Bij de verwerking van appels en peren speelde valfruit een belangrijke rol. Vooral in de regio Borgloon wemelde het van artisanale stroopstokerijtjes die naarstig de gevallen vruchten en het uitraapfruit opkochten en tot stroop verwerkten. Vandaar de huidige bijnaam van de inwoners van het gravenstadje: 'strooplekkers'. In de tweede helft van de 19de eeuw verschijnen de eerste industriële stroopfabrieken

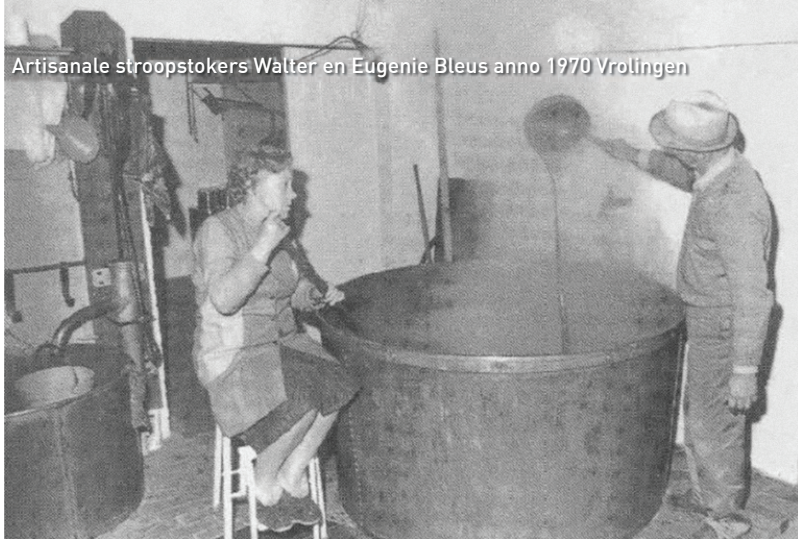
Van 100 kg fruit naar 14 kg stroop

Van deze vele artisanale stroopbedrijfjes bestaat er vandaag in Haspengouw nog één: het Paenhuis van Vrolingen in Wellen. Om stroop te maken, moet je appels en/of peren koken, persen en uitdampen. 100 kg fruit levert zo'n 14 kg stroop op. Dit authentieke product van de hoogstamteelt bereikte zijn hoogtepunt in Haspengouw met stroopfabrieken rond het station van Borgloon. De Stoomstroop-fabriek Wijnants-Groenendaels is hiervan een goed geconserveerd exemplaar.

Zoete stroopweetjes

Stroop op de boterham noemde men vroeger 'stroopkoteletten' of het 'oorlogsvlees van de armen'. Tijdens de Tweede Wereldoorlog gebruikte men stroop ook als basis om alcohol te stoken.

Artisanale stroopstokers Walter en Eugenie Bleus anno 1970 Vrolingen



Afvullen van stroop in blikken





Ni pas toucher
les fruits
s.v.p.
Obst bitte
nicht anfassen



HOEDERS VAN GENETISCHE DIVERSITEIT

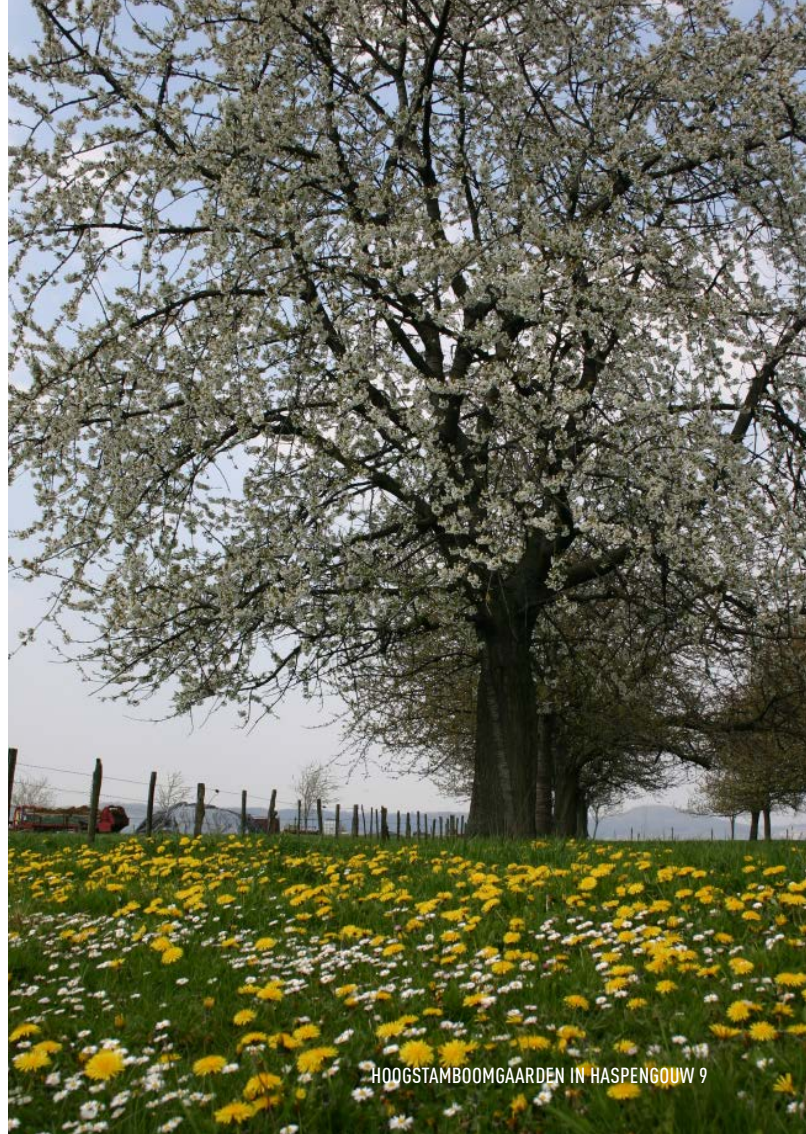
De stijgende vraag naar kwaliteitsfruit zorgde niet alleen voor meer boomgaarden. Er kwamen ook steeds meer fruitvariëteiten. Haspengouw alleen al pronkte met meer dan 300 appel-, peren-, kersen- en pruimenvariëteiten. Elk met zijn eigen kenmerken en toepassingen: van dessertsoort over bewaar- en verwerkingsfruit tot stroopvariëteiten en droogfruit.

Bijzonder erfgoed

Dubbel Flippen peren, kersen zoals de Kernielse Zwarte en Wimmertingse Bigarreau, Sterappeltjes, Keuleman, IJzerappel, Oude Grijskes (Rabau), Bellefleuren, maar ook Regeloten en oogstpruimpjes ... De jongere generaties kennen deze namen vaak niet meer. Net zoals het verschil tussen oplegperen, winterperen, stoofperen en stroopperen. Een lekker erfgoed dat dreigt te verdwijnen.

De laatste hoeders

De hoogstamboomgaarden zijn vandaag de laatste hoeders van dit erfgoed. Hoogstambomen kunnen hoge leeftijden bereiken. Honderd jaar is geen uitzondering. Zij zijn dus vaak nog levende getuigen van de typische eigenheden van onze voorouders. Op de volgende pagina's beschrijven we heel wat oude variëteiten. Een handige gids voor op je wandel- of fietstocht door de Haspengouwse fruitstreek.



OUDE HOOGSTAM APPELVARIËTEITEN

Appel. Het woord komt voor in de plaatsnaam Ap-poldro, nu Apeldoorn (792-793), ap(p)el 1220-1240. oudsaksisch appul, oudhd. apful, oudfries appel, oudeng. æppel, krimgotisch apel, oudiers ubull, welsh afal, bretons aval.

(Bron: van Dale etymologisch woordenboek)

Keuleman

In 1900 was dit dé ster van Haspengouw. Zo'n 75% van alle hoogstamappels waren Keuleman. Met wagonvrachten werden ze voor verwerking naar het Duitse Ruhrgebied geëxporteerd. De Keuleman heeft een typisch hoge vorm. Dat leverde hem in de volksmond beeldige namen op: schaapsmilkjes, schaapsneuzen of het Waalse Gueule de Mouton.

Weetje

IJzerappel, Klumpke, Keuleman ... het zijn winterappels. Onze voorouders bewaarden ze in kuilen in de grond, zoals bieten en aardappelen. Sommige beweren dat een Keuleman die pas in april wordt opgegraven meer fris zuurzoet en minder scherp smaakt.



Rode Keuleman



Keulemankuil anno 1945

Sterappels

Deze dessertappel valt op door zijn knalrode huid met grijze sterretjes, en zijn spierwit vlees met rode dooradering. Vandaar volkse benamingen zoals Binnerooikes, Rooi Hanneskes, Sinterklaasappeltjes ... Hij stamt uit het grensgebied van Nederlands- en Belgisch-Limburg. Je herkent de boom aan de hoog opschietende kruin.

Weetje

De Sterappel valt makkelijk van de tak voor hij rijp is. Daarom werden ze voortijdig geplukt – nog niet rood – en enkele dagen in de boomgaard op een bed van stro gelegd: 'op de bleek'.



Sterappels op stro anno 1975



Franse Bellefleurs

Bellefleurs

Dit waren de standaard keukenappels van onze grootouders. Ze gebruikten ze als kookappel, voor appelmoes of plukten ze voor het sap. Geoogst begin oktober kunnen Bellefleurs bij natuurlijke bewaring vlot tot in januari worden gebruikt. De bomen ogen heel rustiek met hun brede uithangende kruin. Lokale soorten: enkele, dubbele en Franse Bellefleureur.

Rabau (grijze renet)

Dit oude ras gaat met zekerheid terug tot 1559. De Rabau of Oude Grijskens was dé appel van het gewone volk. Men bewaarde ze in de winter op zolder, meestal onder krantenpapier. Vanaf februari kleurde het vruchtvlees geelachtig en werd het aangenaam van smaak.

Weetje

De Rabau was hét medicijn bij darmongemakken. Oudere mensen met een moeizame stoelgang aten 's morgens en 's avonds enkele grijze renetten mét schil. Weg ongemak. Na het eten zorgde een Rabau voor een vlotte vertering. De geraspte appel had dan weer een 'stoppend' effect.



Spek met appelschijfjes

Laat het spek langs de twee kanten goed bakken. Neem het weg en giet het overtollige vet af; doorboor ongeschilde, gewassen Rabau met de appelboor en snijdt ze in schijfjes. Laat deze enkele ogenblikken langs de twee kanten bakken. Dien warm op met spek en enkele sneetjes bruin brood.

Weetje

De Court-Pendu werd vroeger 's winters in de haverkist bewaard. Het vruchtvlees droogde tot het er uitzag als een zeemvel. Een zoete lekkernij waar de kinderen verzot op waren.

Court-Pendu

Deze "Koninklijke Kortsteel" van de dessertappels gaat terug tot de 12de eeuw en is daarmee een van de oudste hoogstamappels. De naam komt van de extreem korte steel. De Court-Pendu heeft het hoogste suikergehalte van alle appels en is daarom zeer geliefd bij wijnmakers.

Meekersappel

Deze appel dankt zijn naam aan Eduard Meekers uit Borgloon. Tijdens WO II vond hij in Duitsland een appel in een haag. Hij nam hem mee, entte hem en introduceerde hem zo in Haspengouw. De appel wordt begin oktober geplukt en blijft gemakkelijk goed tot Pasen. Hij kenmerkt zich door zijn zuurzoete neutrale smaak en stevig, sappig vruchtvlees, rijk aan antioxidanten.



Court-Pendu



Meekersappel



Snell-appel

Weetje

De stroopstokers waren verzot op de Meekersappel. Hij levert namelijk een 'niet rekkende' stroop op. Daarom werden veel oudere hoogstamappelaars omgeënt tot Meekersappel. Na enkele jaren stonden er in de Loonse boomgaarden hele rijen van.

Snell-appel

Door zijn enorme volume (tot 1 kilo) wordt deze appel ook wel schertsend 'The Big Apple' genoemd. Andere lokale bijnamen voor deze Zuid-Limburgse appel zijn 'Oude Wijven', Baron de Pitteurs en Koekappel. Het is een heel goede kook- en sapappel met neutrale smaak. Ideaal voor de productie van mengsappen.

OUDE PERENVARIËTEITEN

Peer. pere 1201-1250. vulg. lat. pera. Lat. pirum, waarvan het mv. pira later werd aangezien voor een vrouwelijk enkelvoud. Het Latijn is ontleend aan een voor-Indisch-Europese taal. De gr. vorm apion is hetzelfde woord. (Bron: van Dale etymologisch woordenboek)

Dubbel Flip

Deze van oorsprong Belgische vrucht heeft een zoete, lichtzure smaak. In Haspengouw deed hij het goed als dessertpeer. De peer rijpt eind augustus, begin september en heeft een gering bewaarvermogen. Daarom werd de Dubbel Flip ook vaak gebruikt als inmaakvrucht.

Weetje

Edele dessertperen hadden in Haspengouw altijd een volkse en een adellijke naam. De Dubbel Flip was in hogere kringen bekend als de Beurré de Mérode. Sjikere naam, dezelfde smaak.

Saint Remy

Dé stoof-, kook- en bakpeer bij uitstek. Het vruchtvlees van deze grote peer is witgroenig en vooral ... hard. Die hardheid leverde haar in Antwerpen de bijnaam 'Kanonballen' op. Bij een heel late oogst kan de Saint Remy het hele jaar rond worden bewaard. Aan de zonkant kleurt ze bij rijpheid bruinrood.



Dubbel Flip



Saint Remy



Stoofpeerkes

Stoofpeerkes zuur-zoet opgelegd.

Schil niet al te grote stoofpeertjes. Snij ze in de lengte door twee en verwijder het klokhuis, of laat ze in hun geheel. Neem een liter rode wijnazijn, 1 kg suiker, 1 kaneelstok en voeg water bij tot de peertjes volledig onder staan. Kook alles samen tot ze gaar zijn. Schep de peertjes uit de vloeistof en dik deze verder in tot ze stroperig wordt. Doe de peertjes zelf in een bokaal en overgiet ze met de hete vloeistof. Afsluiten met deksel of ander afsluitmateriaal en klaar is onze toespisj.

Weetje

Wist je dat de meeste hedendaagse laagstamperenvariëteiten hun 'carrière' als hoogstam startten? Doyenné du Comice, Conference, Durondeau, Beurré Hardy ... Ze hingen ooit allemaal aan de hoogstam.

Bruine Kriekpeer

Dit groenbruine peertje rijpt als een van de eerste zomerpeertjes in de tweede helft van juli. De Bruine Kriekpeer is snel beurs en daarom alleen geschikt voor directe consumptie of om op te leggen, te stoven en stroop te bereiden. Kriekpeertjes leveren kolossale oogsten op. 1000 kilo per boom is geen uitzondering.



Bruine Kriekpeer

Paterspeer

Deze peer wordt vooral gebruikt als stoofpeer én voor de bereiding van stroop. Ze heeft een zoete, ietwat vette smaak. De peer heet in Duitsland 'Kriegsbirne' (oorlogspeer), wat dichterbij huis verandert in Krijgspeer (Nederland) en Krijgsepeer (Maasland). In Engeland noemt men ze 'Double de Guerre'. De Haspengouwse naam Paterspeer is minder bloeddorstig.



Paterspeer

OUDE PRUIMENVARIËTEITEN

Pruim. pru(y)me, pruum 1377-1378, vgl prumelere [pruimenboom] 1201-1250. Vermoedelijk rechtstreeks vanuit het gr. proumnon, naast fr. prune, lat. prunum, dat waarschijnlijk uit dezelfde voor-gr. bron stamt als proumnon.

(Bron: van Dale etymologisch woordenboek)



Vliermaalse pruim

Vliermaalse pruim

Ook wel Oogstpruim genoemd. Dit blauwe, zoete pruimpje heeft een typisch aroma. De steen is vlot te verwijderen. Dat maakt haar geschikt voor de keuken en als vlaaipruim. In de eerste helft van vorige eeuw vond je ze vooral terug rond de boomgaarden in het pittoreske dorpje Vliermaal.

Weetje

Deze pruim is vroegrijp, al halverwege juli. Daarom had ze veel waarde als dessertpruim en werd ze vroeger massaal met de tram naar de Brusselse markt getransporteerd. En pruimpjes die te vroeg vielen? Die belandden op de open Haspengouwse pruimenvlaaien – vaak als karrenwielen zo groot.



Sanktus Hubertus

Sanktus Hubertus

Deze ovale bedonste pruim werd rond 1950 gewonnen door Haspengouwer Eugène Swerts in Sint-Huibrechts-Hern. Het vruchtvlees is geelgroen, compact en saprijk. Het zoete lichtzure aroma maakt deze variëteit uiterst geschikt als dessert- of vlaaipruim. Dit is de meest vruchtbare variëteit. De vrij kleine boom is vroeg productief, vormt hangend vruchthout en heeft een brede kruin.



Pruimenvlaai



Reine Claude Crottée

Reine Claude Crottée

Deze oude variëteit uit Zuid-Europa of Syrië is de ware koningin van de pruimen. In de volksmond noemt men ze 'Regeloten'. De pruim is groen tot groengeel en heeft een uitzonderlijke smaak en aroma. De zoete smaak bombardeert haar tot het summum van de dessertpruimen. Vroeger werd ze ook gebruikt voor gelei of als zoetzuur opgelegde lekkernij in kroegen.



Mirabelle de Nancy

Enkele Bakpruim

De Duitse Hauszwetsche, Early Russian, Kwets van Metz, Gewone Altesse ... deze pruim heeft vele namen, maar de herkomst is onbekend. De zoetzure smaak maakt haar geschikt voor keukenbereidingen. Vroeger werd ze na het bakken van het brood in de oven gelegd zodat de restwarmte haar kon drogen. Ze eindigde vaak op een lekkere vlaai, als toespijs of zoetzuur opgelegd.



Enkele Bakpruim

Mirabelle de Nancy

De Franse koning René van Anjou importeerde deze kleine pruim (3 cm doorsnede) rond 1500 uit Azië. Het is een zeer oud ras dat vers een uitstekende smaak heeft. Ze is geliefd als dessertpruim. Vroeger legde men ze ook op jenever. In die 'toestand' werden ze boerenmeisjes genoemd. Andere 'nuchtere' namen voor deze soort zijn Gele Mirabel, Mirabelle Petite en Mirabelle Abricotée.



OUDE KERSENVARIËTEITEN

Kers. kerseboom 1201-1250, ke(e)rse 1252. vulg.lat. ce-resia. Lat. cerasium, gr. kerasion [kers, kersenboom], een voor-Grieks woord dat mogelijk uit het gebied van Pontius stamt, vgl akkadisch karsu.

(Bron: van Dale etymologisch woordenboek)

Wimmertingse Bigarreau

Ook wel Bonte kers genoemd. Deze knapkers is vermiljoen roze en hoogrood gemarmerd. Ze stamt uit Wimmertingen, deelgemeente van Hasselt. De kers rijpt in de zesde kersenweek, normaal is dit de eerste week van juli. Haar gelige vlees en kleurloos zachtzoet sap maken haar al eeuwen tot een geliefde dessertkers, om vers te eten én om op te leggen.



Wimmertingse Bigarreau

Weetje

Haspengouw heeft meer dan 160 genetisch verschillende kersenvariëteiten opgenomen in de NBS-genenbank Vlaanderen waarvan een groot deel in de 6 ha grote "Hertenbergboomgaard" in Alden Biesen. Dat levert kersen op in alle vormen en groottes, van weke tot knapperige, van knalgele over bonte tot pikzwarte vruchten.



Boterkers

Bruine Bigarreau

De Hedelfinger Riesenkirsche stamt uit Duitsland maar kreeg in Haspengouw een volkse naam: Bruine Bigarreau. Deze purper-rode kers met donkerbruinrood vlees heeft een zoete smaak. Ze is dan ook zeer gewaardeerd als dessertkers en voor het steriliseren en conserveren in bokalen, het zogenoemde wecken.

Weetje

Vorige eeuw was de Bruine Bigarreau in Haspengouw een van de meest verspreide kersenvariëteiten. Ze ligt hierdoor aan de basis van tal van lokale variëteiten zoals de Bigarreau van Piringen, de Bigarreau van Ordningen, de Blauwe Bigarreau ...

Boterkers

Een knalgele lokale soort die haast in elke fruitstreek ter wereld een gelijkaardige variant heeft. Deze zeer oude kers rijpt pas laat, in de eerste weken van augustus. De zoete smaak maakt haar uitermate geschikt als dessertkers.

Weetje

Vroeger stond deze gele kersenboom aan bijna elke Haspengouwse hoeve. Vogels zijn niet echt tuk op de gele kleur van de kersen en het gele sap en vruchtvlees. In combinatie met de laatrijtheid en de zoete smaak een ideale kersensoort voor menselijk gebruik.



Bruine Bigarreau

Weetje

In Haspengouw is de 'Schneiders' gekend onder de naam 'Hedelfinger'. Dit zorgt voor een gigantische spraakverwarring met de echte 'Hedelfinger Riesenkirsche' die in Haspengouw dan weer 'Bruine Bigarreau' wordt genoemd.

Schneider Späte Knorpelkirsche

Deze kers veroverde vanuit Duitsland heel Europa. Ja ... ook Haspengouw! De steil groeiende boom draagt mooie, dikke, roodbruine kersen, gemarmerd gekleurd. Heel wat vruchten hebben onderaan een scherp puntje. Het zoete eerder rozige vruchtvlees heeft een heerlijke aromatische smaak.



Schneider Späte Knorpelkirsche

Kernielse zwarte

Deze pikzwarte kers komt uit het Limburgse dorpje Kerniel bij Borgloon. Door haar zoete, lichtjes bittere smaak is de kers heel geliefd bij de mens. De donkere kleur trekt dan weer massaal vogels aan. Die na hun aanval een waar 'bloedbad van kersensap' achterlaten op de takken en ondergrond.



Kernielse zwarte

Weetje

De Kernielse zwarte kleurt de lippen, handen en tanden zwart. Vroeger gebruikten de kinderen de kersen om hun vriendjes en vriendinnetjes 'extra kleur te geven'.





DE NATUUR HOUDT VAN HOOGSTAM

Al eeuwen geven hoogstamboomgaarden mee vorm aan het karakteristieke decor van Haspengouw. Omhoog door meidoornhagen vormen ze een lust voor het oog. Zeker in de lente wanneer ze een zee van kleurrijke bloesems tevoorschijn toveren. Maar hoogstambomen zijn meer dan een esthetisch gegeven. Niet alleen de mens, ook de dieren zijn er verzot op.

Diertje pleziertje

Boomgaarden en hagen breken de wind en bieden beschutting tegen regen en koude. Op warme dagen schenkt het bladerdek koelte en bescherming tegen de zon. Ideaal voor vogels zoals de groene specht, de grote en kleine bonte specht, mezen, de wielewaal, boomkruiper en roodstaart. De oude boomholten zijn dan weer geliefde pleisterplekken voor de steenuil, vleermuis, zeven-slaper ... Egels, kikkers en padden fourageren graag in de gras-senlaag. Dassen en marterachtigen hamsteren hier valfruit in de herfst en de winter. De bomen hebben ook een positieve invloed op het vogelbestand.

Onmisbare bron van leven

Hoogstambomen zijn ook een onmisbare bron van voedsel en stuifmeel. De bloesems in het voorjaar serveren nectar zodat de bijen honing kunnen produceren. Diezelfde bijen nemen als wederdienst de bestuiving voor hun rekening. Vandaar ook dat boomgaarden met bijenkasten meer en beter fruit produceren.



Eikelmuis ©Vildaphoto



Steenuil



VAN HOOGSTAM NAAR LAAGSTAM

Begin 20ste eeuw nam het economische belang van fruitteelt toe. Kunstmeststoffen en bestrijdingsmiddelen hielpen de telers om minder robuuste variëteiten intensief te telen. In 1930 ging er een experiment met laagstam van start. Commercieel een succes: de oogst verliep efficiënter en de bomen brachten per hectare meer fruit op. Stilaan ruimde hoogstam plaats voor laagstam.

Crisis ... voor de hoogstam

Eind jaren 1960 brak de fruitteeltcrisis uit. De Europese Gemeenschap voerde een rooipremie in om de overproductie van 'Golden Delicious' tegen te gaan. Rampzalig voor de Haspengouwse hoogstam. Helaas zijn door deze premie honderden hectare hoogstamboomgaarden weggekapt om plaats te maken voor akkers, weilanden en ... laagstamplantages. Dat leidde op zijn beurt tot een intensievere teelt van kwetsbare soorten.

Natuurlijke bestrijding

Fruittelers moeten zwaar investeren. Per hectare staan gemiddeld 3000 dure bomen. Die moeten beschermd worden tegen insecten, vogels, nachtvorst ... Dat gebeurt ecologisch verantwoord. Met feromoonvallen die de mannelijke insecten weglukken van het fruit, roofmijten die schadelijke kriebeldieren zoals de rode spin bestrijden, witte klei aan de stammen om de perenbladvlouien te misleiden, nestkasten voor torenvalken of lekkerbekkende vogels af te schrikken ... Tot en met de installatie van nachtvorstberegening, hagelnetten en -kanonnen om de vrieskou en weergoden te verschalken.



Hoogstam	Laagstam
Combinatie veeteelt en fruitteelt	Intensieve fruitteelt
Veel diversiteit in soorten	Vooral monocultuur
Kan semi-natuurlijk geteeld worden	Gevoelig voor ziekten en belagers
Duurt lang voor bomen volwassen zijn	Snel 'productieklaar'
Onregelmatige dracht van fruit	Regelmatige dracht, hoge opbrengsten
Fruit is minder uniform in kleur, vorm, smaak	Maximale uniformiteit van het fruit
Omslachtig om te plukken	Makkelijker te plukken, hoger rendement
Lange levensduur, tot boven de 100 jaar	Snel afgeleefd: vervangen na 12 tot 15 jaar
Beter ecologisch evenwicht	Noodzaak toepassing kunstmest
Oogt prachtig in het landschap	Oogt eerder kunstmatig

NIEUWE FRUITVARIËTEITEN

MODERNE APPELTEELT

Jonagold en varianten

Deze kruising tussen Jonathan en Golden Delicious komt van een fruitteeltonderzoekscentrum uit de staat New York. Door zijn smaak, productiecapaciteit, dikte en bewaarbaarheid veroverde deze appel de wereld ... vanuit Haspengouw. In de jaren 1970 bleef de teelt nog grotendeels beperkt tot Limburg, nu wordt hij in tal van Europese fruitgebieden geoogst. Sindsdien zijn er heel wat Jonagold-mutanten met allerlei kleurschakeringen ontstaan. De meest bekende is de donkerrode Morren's® Jonagored.

Greenstar®

De zoektocht naar een goede opvolger van Jonagold leidde aan universiteiten en in privébedrijven tot intensieve kruisingsprogramma's. In 2000 kwam daar de Greenstar® uit voort. Deze grasgroene appel is dik, mooi regelmatig, afgestompt kegelvormig

en heeft lekker, fris en knapperig vruchtvlees. De variëteit wordt vooral verwerkt in verse fruit- en groentesalades. De Greenstar-plantages in Haspengouw zijn vaak afgeschermd met hagelnetten. Dit om schilbeschadiging te voorkomen. Op de helgroene, gladde schil vallen onregelmatigheden nu eenmaal sterk op.

Kanzi®

De intensieve kruisingsprogramma's leverden in 2001 de Kanzi® op, een kruising tussen de Nieuw-Zeelandse variëteiten Gala en Braeburn. Kanzi® heeft een opvallende helrode kleur. Zijn sappig vruchtvlees maakt van de soort een heerlijke dessertappel. Tot ver buiten Europa zijn er al miljoenen bomen van deze variëteit aangeplant. De telers zitten zelfs samen in een club die de vermarkting van de Kanzi® regelt.



Weetje

Bij een infectie moet zo snel mogelijk gesproeid worden. Dat gebeurt altijd op een zonnige dag na een regendag, zo nodig zelfs in het weekend. Deze juiste timing zorgt ervoor dat de infecties met een zo klein mogelijke dosis efficiënt bestreden worden. Alle sproeimiddelen zijn jarenlang uitvoerig getest met het oog op voedselveiligheid en milieuvriendelijkheid.

Belgica

Een andere 'clubvariëteit' is de Belgica. Deze vroege herfstappel heeft haar roots in Grote Spouwen (Bilzen). Fruitteler Jean Moors kruist al jaren lokale oudere variëteiten uit de hoogstamboomgaarden. Uit de zaailingen selecteert hij vruchten die kwalitatief kunnen concurreren met de moderne soorten. Met zijn helrood gestreepte kleur vertoont de Belgica enige gelijkenis met Jonagold. Hij wordt wel meestal niet zo dik en rijpt een drietal weken vroeger (vanaf eind augustus).



Belgica



Conference

MODERNE PERENTEELT

Conference

Deze oude variëteit werd al in 1894 in Engeland geïntroduceerd. Van daaruit veroverde ze West- en Zuid-Europa. De Conference is langwerpig, groen en vaak gebronsd. Je kunt ze hard, knapperig en zoet eten of ze laten narijpen bij kamertemperatuur. Dan wordt de peer boterzacht en sappig en komt het typische Conference-aroma helemaal tot zijn recht. Met de moderne bewaar technieken in grote koelhuizen kunnen tijdig geplukte peren het jaar rond worden bewaard. Combineer dit met de hoge en regelmatige producties en de sterke uniformiteit en je hebt alle factoren voor een wereldsucces.



Durondeau

Durondeau

Deze variëteit werd begin 19de eeuw gevonden in het Henegouwse Tongre-Notre-Dame. Zijn sappige, knapperige textuur en muskusachtig aroma maakt deze goudgele tot roestbruine peer erg geliefd. Durondeaus die begin september worden geoogst, zijn alleen geschikt voor de keuken. De andere smaken heerlijk als dessertpeer. Door de gevoeligheid voor perenvuur liep de teelt van Durondeau sinds 1980 sterk terug. Ook uit esthetisch oogpunt een jammerlijke zaak: in de herfst kleuren de bladeren van deze perenbomen prachtig rood.

Doyenné du Comice

Deze dikke dessertpeer rijpt in de tweede helft van september en kan onder gunstige omstandigheden vier tot vijf maanden bewaren. Haar zoete aromatische smaak leverde haar de titel 'Koninginnepeer' op. De Doyenné du Comice is beurtjaargevoelig: het ene jaar zijn er te veel, het volgende te weinig.



Sweet Sensation

Sweet Sensation

Omdat de Doyenné du Comice zo moeilijk te telen is, werd er gezocht naar een mutant ervan. De Sweet Sensation heeft een donkerrode vruchtkleur en alle goede smaakeigenschappen van zijn voorouder. De Sweet Sensation wordt tegenwoordig aangeplant en vermarkt onder een controlerend 'clubsysteem'.



Doyenné du Comice



MODERNE KERSENTEELT

De voorbije 15 jaar is de kersenteelt in Haspengouw grondig veranderd. Dankzij de laagstamteelt kunnen netten en plastic overkappingen de vruchten beschermen tegen vogels en regen. Ook de verbetering van de variëteiten kende een hoge vlucht. Die leidde tot dikke, donker gekleurde, sappige kersen, met een zachte, zoete smaak. Kersen die bovendien niet snel barsten en rotten na regen. Het resultaat? Meer uniformiteit in de kersen en een hoger rendement.

Name dropping

In Haspengouw worden heel wat kersensoorten geteeld. In volgorde van rijping zijn dat Burlat, Merchant, Samba, Satin, Sylvia, Summit, Korvic, Kordia, Karina, Regina en Sweetheart. We leggen Kordia en Samba even verder onder de loep.

Kordia

Een toevallszaailing uit het Tsjechische Techlovice die sinds 1981 in de handel is. Deze kers is groot, donker, glanzend en hartvormig; het vruchtvlies stevig, knapperig en met een aromatische smaak. De vruchten kunnen rijp nog geruime tijd blijven hangen zonder aan kwaliteit in te boeten. Goed bloeiweer leidt meestal tot een rijkelijke dracht. Kordia is een van de beste variëteiten van het moment. Ze werd intensief gebruikt bij de ontwikkeling van nieuwe kruisingen zoals Korvik, Vanda en Techlovan.

Samba

Gelanceerd in 1985 door het fruitteeltonderzoekstation in Summerland, British Columbia. Dit Canadees onderzoekscentrum bracht al heel wat nieuwe variëteiten uit. De Samba is een dikke, niervormige purperkleurige kers. Ze heeft een zeer goede smaak. De pluk valt vrij vroeg in het kersenseizoen, meestal eind juni. Bij vochtig weer zijn de kersen gevoelig voor vruchttrot. Daarom worden ze meestal geteeld onder een overkapping.



KUIEREN TUSSEN HOOGSTAMMEN

Haspengouw is een heerlijke wandelregio. In het voorjaar verandert het glooiende landschap in één grote kleurrijke bloesemzee. In de zomer hangt de geur van plukvers fruit in de lucht. Zin om tussen de hoogstamboomgaarden te kuieren? Kies dan bijvoorbeeld voor de Greenspots van Alden Biesen, Grootloon, Mettehoven, Rullingen, Vrijhern of Zammelen. Het zijn stuk voor stuk topwandelgebieden waar je Haspengouw op zijn mooist kunt ontdekken.



© Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren

Belevingsboomgaarden in Haspengouw

Picknicken in de openlucht onder een zee van bloesems in het malse gras of in boomgaarden waar het fruit plukrijp aan de takken hangt? Dan ben je in Haspengouw op het juiste adres. De belevingsboomgaard van Grootloon in Borgloon is een toplocatie voor dit lekkere doel. Picknicken doe je onder de bomen, terwijl de kinderen naar hartenlust in de speelboomgaard ravotten, houten sculpturen van boomgaardieren zoeken of de doetips langs het boomgaardpad tot uitvoering brengen. Kijk op www.belevingsboomgaard.be als je meer wilt weten over de Haspengouwse belevingsboomgaarden.

TIP

Bestel een Haspengouwse picknick met streekproducten. De picknick is verpakt in een tafellakentje, dat je kunt uitspreiden op de grond of een picknicktafel. Alle info: www.puur limburg.be

Wandelkaarten en -box

Van alle Greenspots bestaan er handige wandelkaarten. Die kosten € 2,50. De wandelbox bundelt ze allemaal (€ 15). Er is ook een Landschapsdoeboek (€ 20). De wandelbox en het doeboek heb je samen voor € 29,95. Je vindt ze allemaal op de webwinkel van het Regionaal Landschap Haspengouw: www.rlh.be/webwinkel.



FRUITIGE ACTIVITEITEN

Haspengouw is doordrongen van fruit. Het hele jaar door. In de bloesemperiode en oogsttijd vinden er in de hele fruitstreek leuke festiviteiten en evenementen plaats.

Bloesemfeesten

Fruitbedrijven, veilingen en andere fruitige locaties openen de deuren voor een blik achter de schermen. De fruitteler neemt je mee op een rondleiding, je luistert tussen de plantages naar muziek en geniet op fruiterrassen van een stukje Haspengouws fruitaart.

Oogstfeesten

In de zomer en het najaar vindt de oogst plaats. Proef van het vers geplukt fruit, maak een rondleiding door een fruitbedrijf of veiling, hou een picknick in de boomgaarden of pluk samen met de teler zelf je fruit tijdens de plukdagen.

Hoogstamactiviteiten

Jaarlijks worden er in Haspengouw tal van hoogstamactiviteiten georganiseerd. Het tweede weekend van juli heb je de KERS® in landcommanderij Alden Biesen (Rijkhoven – Bilzen) en dag van de kers in Rijkel (Borgloon). Daarnaast is er nog de Nationale fruittentoonstelling van de Nationale Boomgaardenstichting en de vijfjaarlijkse internationale fruithappening EUROPOM® in Alden Biesen (Rijkhoven – Bilzen), www.europom.be.

Meer info

- *Hoogstamactiviteiten:* www.boomgaardenstichting.be, www.desapmobiel.be, info@boomgaardenstichting.be of +32 12 39 11 88
- *Bloesem- en oogstfeesten:* Toerisme Sint-Truiden, +32 11 70 18 18, www.bloesemfeesten-haspengouw.be, www.oogstfeesten-haspengouw.be of +32 11 30 55 00
- *Of vraag in de toeristische infokantoren van Haspengouw naar de gratis fruitbrochure met activiteitenkalender.*



LOGEREN

Van bloesem tot oogst: in Haspengouw valt er zoveel te beleven dat je best een verblijf aan je bezoek koppelt. In de fruitstreek kies je uit tal van kleine hotels en B&B's. Waarom geen kamer boeken in een vierkantshoeve, kasteel of fruitbedrijf? Waar je ook boekt, je bent altijd zeker van een warm onthaal, een heerlijk ontbijt en de onovertroffen Limburgse gastvrijheid.

Kijk snel op www.toerismelimburg.be voor je ideale vakantieverblijf.

COLOFON:

Beeldmateriaal: Nationale Boomgaardenstichting vzw[®] (tenzij anders vermeld)

Opmaak: www.impulscommunicatie.be

Redactie: J. Veldeman, Alfabetweter

Eindredactie en coördinatie: Nationale Boomgaardenstichting vzw

Depotnr: D/2014/5590/01

Deze publicatie is een uitgave van de Nationale Boomgaardenstichting vzw, (in kader van het Leaderproject "Wandelen als streekproduct"), Leopold III-straat 8, 3724 Vliermaal, + 32 12 39 11 88,

info@boomgaardenstichting.be, www.boomgaardenstichting.be

Europees landbouwfonds
voor plattelandontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland.

