

**Familieboom**

# Ontdek de variëteiten

Speciaal voor de radio 2 Tuindag maakte de Nationale Boomgaardenstichting vzw een hoogstamappelboom met 5 verschillende variëteiten, elk gelinkt aan een provincie in Vlaanderen.

De radio 2 familieboom is met zijn 5 appelvariëteiten een miniboomgaard op zich. Ze werden speciaal gekozen omwille van hun provinciale herkomst en hun onderlinge bevruchtingsmogelijkheid. Omdat ze niet op hetzelfde moment rijp zijn, kan u lang genieten van de appeloogst.

De Nationale Boomgaardenstichting vzw ijvert voor het behoud van oude appelvariëteiten. De radio 2 familieboom bevat dan ook typische variëteiten met een lange geschiedenis en eigen verhaal.

De volgende variëteiten kregen een ereplaats.



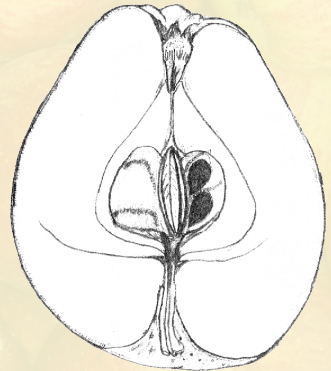
# Keuleman (Schaapsmuilke, Gueule de Mouton)

## Herkomst

Deze is niet met zekerheid gekend. De naam Keuleman verwijst naar het inkuilen in de grond ("Kuileman"), een bewaarmethode die een kleine eeuw geleden heel populair was. Mogelijk slaat hij ook terug op de grote export naar Keulen en het Ruhrgebied indertijd.

## Vrucht

De Keuleman is een middelgrote appel met groene tot dieprode kleur. Het is een stevige appel met een licht zure smaak en matig sappehalte.



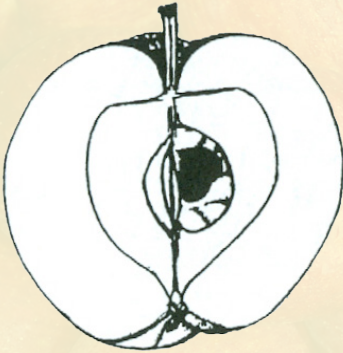
## Gebruik

Deze variëteit is vooral geschikt als keukenappel, voor het maken van stroop en het persen van sap. Als dessertappel is hij geschikt tegen het einde van de winter. De Rode Keuleman is tegenwoordig ook gegeerd als decoratie en in het bloemschikken.

## Pluk

Keuleman is vanaf de eerste helft van oktober plukrijp en is bewaarbaar tot ver in de winter. Ingekuild blijft hij zelfs tot mei vers.

# Keiing (Groene Keiing)



## Herkomst

De Keiing werd vroeger veel geteeld in Antwerpse boomgaarden en het Waasland, onder de lokale naam "Kaaiing" en verhandeld op de Antwerpse markten.

## Vrucht

Deze appel is een middelgrote vrucht met een groengele kleur en aan de zonkant meer roze/rood gekleurd. Het is een zeer vaste, matig sappige appel met een aangenaam zoetzure smaak.

## Gebruik

Deze variëteit kan in allerlei gerechten verwerkt worden, maar als dessertappel komt hij pas echt tot zijn recht.

## Pluk

Hij kan geplukt worden vanaf half oktober en kent een zeer goede natuurlijke bewaring.



Vlaams-Brabant

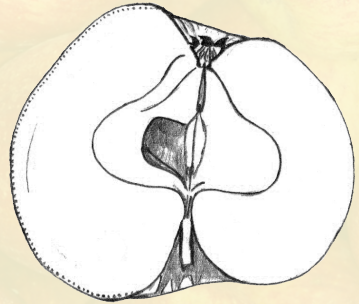
# Reinette Hernaut (Dubbele Speeckaert)

## Herkomst

De Reinette Hernaut werd begin jaren 1930 gevonden in West-Brabant op het kasteel van Wittouk in Zuen en is genoemd naar tuinman Jean Hernaut. Hij kende niet alleen in de directe omgeving succes, maar verspreidde zich over meerdere fruitstreken.

## Vrucht

Deze grote appel heeft een mooie rode kleur en is overdekt met grijze stervormige punten. De Reinette Hernaut is een sappige, krakende appel die fris zoet en een tikkeltje zuur smaakt.



## Gebruik

Reinette Hernaut is een appel voor dubbel gebruik. Naast dessertappel, is deze vrucht ook een goede sapappel.

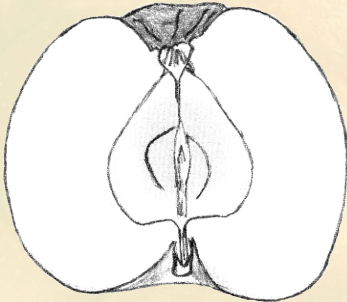
## Pluk

Hij kan in oktober geplukt worden en is natuurlijk te bewaren tot het einde van het jaar. Het is dé variëteit voor de liefhebber, omdat ze ieder jaar draagt.

# Trezeke Meyers (Reinette de Landegem)

## Herkomst

Trezeke Meyers werd gevonden bij het opruimen van een boerderijtje in 1950 in Drongen en kreeg de naam van het oude vrouwtje dat daar het laatst woonde. Trezeke Meyers bestaat echter al meer dan 100 jaar langer en zou afkomstig zijn uit Landegem, vandaar het synoniem Reinette de Landegem.



## Vrucht

Deze appel is middelmatig dik en lichtrood tot rood aan de zonkant. De rest van het oppervlak is bruingelig. Trezeke Meyers is middelmatig vast en heeft een aangenaam zoete smaak.

## Gebruik

Deze variëteit is geschikt als keukenappel, maar vooral een aanrader als dessertappel. Lokaal wordt ze ook gebruikt voor de productie van fruitwijn.

## Pluk

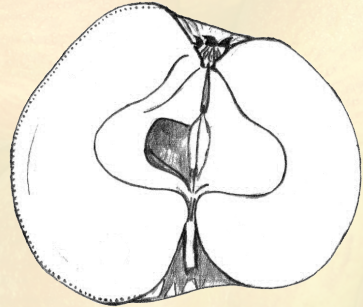
Vanaf eind september/begin oktober is Trezeke Meyers plukrijp. Ze kan gebruikt worden tot februari.



# Essching (Blessing, Oselijnghe)

## Herkomst

De Essching is een zeer oude lokale variëteit uit het zuiden van West-Vlaanderen. Ze stamt reeds uit de 15<sup>e</sup>/16<sup>e</sup> eeuw, waar ze gekend was onder de namen Oegelinghen, Oselijnghe,...



## Vrucht

Het is een middelgrote, vrij hoge appel, met rode blos aan de zonkant. Het witgroene vruchtvlees is hard en sappig bij de pluk en heeft een pittige, zurige smaak.



## Gebruik

De Essching is geschikt als kook- en stoofappel, voor de bereiding van appelmoes en voor de sapproductie.

## Pluk

Begin oktober geplukt, kan men de variëteit gebruiken vanaf begin november en bewaren tot april/mei.

## Nieuwsgierig naar meer?

### Ons nieuwste werk **HOOGSTAMFRUITBOMEN in LIMBURG** **Deel 2 - APPELS**

is vanaf eind juni bij ons beschikbaar. Hierin staan 100 oude Limburgse appelvariëteiten beschreven, inclusief geschiedenis, aanplant, onderhoud en verwerking.



### NBS vzw geeft impulsen voor het gebruik en de verwerking van hoogstamfruit.

De Sappmobiel® staat klaar voor het persen van uw fruit.



Ambachtelijke sappen en stropen kan u via De Sappmobiel® en het NBS-secretariaat bekomen. Verse vruchten zijn hier ook beschikbaar. Deze producten zonder enige toevoeging zijn heerlijk en gezond!

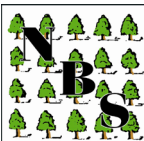


### WORD LID!

Als lid ontvangt u 4x/jaar ons ledenblad **Pomologia** met tal van fruitkundige rubrieken.

Lidmaatschap kost u slechts €20!

U kan ook vrijblijvend via e-mail elk kwartaal onze NBS-infobrochure **Hoogstamnieuws** GRATIS ontvangen! Hiervoor kan u ons via e-mail contacteren.



### Nationale Boomgaardenstichting vzw Vereniging voor pomologie, boomgaard- en landschapsbeheer

Leopold-III-straat 8 3724 Vliermaal, tel: 012/391188; fax: 012/747438

E-mail: [info@boomgaardenstichting.be](mailto:info@boomgaardenstichting.be) Website: [www.boomgaardenstichting.be](http://www.boomgaardenstichting.be)

In samenwerking met:

