

ARIE VAN HERPEN/
OVER FRUIT



TWAALF ARTIKELEN
EERDER GEPUBLICEERD IN MOESTUIN

INHOUD/	PAGINA/
Oude Soorten & Nieuwe Ontwikkelingen	02 – 04
Plannen en Planten	05 – 07
Gebruik: Fruit maakt de Winter Feestelijk	08 – 10
Winterhardheid & Winterzorg	11 – 12
Oogsten en Bewaren van Appels en Peren	13 – 15
Over Bessen, Frambozen en Bramen	16 – 19
Gewasbescherming in de Biologische Fruittuin	20 – 23
Snoeien is Communicatie	24 – 26
Verwaarloosde Fruitbomen Opknappen	27 – 28
Fruitgewassen Vermeerderen uit Stek	29 – 30
Het Kortstondig Genot Verlengd/ Aardbeien	31 – 33
De Aalbes heeft Méér Smaken	34 – 36

FRUIT: OUDE SOORTEN & NIEUWE ONTWIKKELINGEN

Tegenwoordig zijn we gewend fruit uit alle delen van de wereld te eten. Dit wereldwijde aanbod van massaal en goedkoop geproduceerd fruit concurreert ook overal ter wereld met lokale producten. Het gevolg van deze mondialisering van de markt is, dat op dit moment het overgrote deel van onze fruit cultivars voor hun voortbestaan op particulieren is aangewezen.

Een wereldwijde uitwisseling van gewassen zou op het eerste gezicht moeten leiden tot een grotere verscheidenheid, maar de praktijk wijst anders uit. We zien weliswaar steeds méér soorten in de winkel, maar we zien ook steeds minder rassen. Daar heb je aan de fruitkraam niet zo'n erg in, want de meeste fruitsoorten worden niet zoals appels, peren of pruimen bij hun rasnaam verkocht. Bij appels koop je een 'Granny' of een 'Elstar', maar bij aardbeien, kiwi's of papaja's is de klant zich van geen ras bewust. Voor beroepsteelten zijn de meest rendabele rassen de beste: de opbrengst per vierkante meter; de oogstbaarheid (liefst in één werkgang) en infectie- en plaagresistentie zijn de belangrijkste keuzecriteria. Daarbij dwingt ook de handel tot versimpeling, want véél verschillende rassen met verschillende gebruiksaanwijzingen maken opslag en vervoer véél duurder. Dit alles maakt dat het aantal commercieel geteelde rassen bij alle fruitsoorten sterk is afgenomen. We zien weliswaar een grotere verscheidenheid van soorten, maar binnen die verscheidenheid is het wereldwijd steeds méér van hetzelfde. Minder bekende, lokaal geteelde soorten, rassen en selecties verdwijnen bij deze ontwikkeling snel uit beeld.

HOBBY EN BEROEP

Vaak hebben hobbyisten de neiging zich te spiegelen aan vakmensen. Dat is op zich een lovenswaardig streven, maar bij fruit gaat die vlieger niet op. De amateurteler - en zeker de biologische - heeft weinig van de beroepsteelt te leren. Natuurlijk is zo'n commercieel kampioensras in netto-vierkante-meter-opbrengst ook door de hobbyist te telen, maar veel van de voordelen vallen dan weg. Want hobbyisten houden er geen strak bestrijdingsregime op na, waarbij tegen elke te verwachten kwaal of plaag opgetreden wordt vóór er ook maar wat gebeurd is, en hobbyisten hebben ook geen klimaatgeregelde opslagruimtes.

Hobbyisten stellen meestal volstrekt andere eisen aan hun gewassen dan beroepstellers en hebben, hoewel ze zich daar lang niet altijd van bewust zijn, ook véél meer keuzemogelijkheden. Ze gaan daarbij niet gebukt onder dwingende handelseisen en een kwartiertje meer werk is ook niet van doorslaggevend belang. Een gespreide oogst (telkens de rijpste vruchten plukken) bijvoorbeeld geeft vooral bij zomer- en herfstfruit geurig smakende vruchten zoals die nergens te koop zijn. Beroepskwekers hebben geen tijd voor dat soort kunstjes, en ook de handel is er niet op toegerust. Daarbij kan een hobbyist kiezen uit tal van superieur smakende soorten en rassen met uiteenlopende bewaar- en gebruikstijden die voor de huidige beroepsteelt niet lonend zijn.



< APPEL BELLE DE PONTOISE,
ZOIETS EET JE ALLEEN UIT EIGEN
TUIN.

LUXE & BELEVING

Het hobbymatig telen van groenten en fruit spitst zich steeds meer toe op producten met een hoge toegevoegde waarde. Niet onbegrijpelijk, want regulier (bespoten) geteelde groenten en fruitsoorten zijn vaak zo goedkoop, dat het nauwelijks loont ze zelf te verbouwen. Maar dat wordt anders wanneer het gaat om biologisch

geteelde groenten en fruit: dan praat je al snel over een interessante besparing. En die besparing wordt cumulatief wanneer je exclusieve producten teelt. Dan is een eigen moes- en fruittuin een bijna decadente bron van genoeg. Ik zal het hier niet over de lekkerste peultjes hebben, of over andere moestuinzaken, want dit artikel gaat tenslotte over fruit. En juist het fruit is spreekwoordelijk voor de lusthoven van weleer, en van oudsher de belichaming van de eetbaarheid en de overvloed van de natuur. Lekkernijen kweken die niet te koop zijn, of anders moeilijk te verkrijgen en duur- dat is *meerwaarde*. Ook educatieve en emotionele motieven worden steeds belangrijker: zelf voedsel verbouwen is een belangrijke ervaring die je de wortels van je bestaan toont.

AMATEUR-KWEKER & CONSERVATOR

Vijftig jaar geleden had elke streek zijn eigen fruitrassen en was er voor dat fruit nog een lokale markt. Dat is niet meer. Niet alleen in ons land, maar in de hele westerse maatschappij is de lokale infrastructuur voor kleinschalig geteelde producten zo-goed-als verdwenen. Op een enkele uitzondering na, zoals kwekers die zich richten op een exclusieve gebruikersgroep, is het gedaan met de beroepsmatige teelt van plaatselijke fruitrassen. De consequentie hiervan is dat het overgrote deel van onze fruitrassen voor hun voortbestaan op amateurs is aangewezen. Daarmee is de hobbyist hoeder geworden van waardevol cultuurgoed, want cultuurfruit overleeft alleen door menselijke zorg en vermeerdering. Daarom ook zijn vaardigheden als enten van belang, want wanneer je als liefhebber de vermeerderingstechnieken onder de knie hebt, kun je onderling je verworvenheden naar hartelust uitwisselen. Ruimtegebrek stelt aan hobbykwekers onverbiddelijke grenzen-fruitgewassen verzamelen is immers een passie waarbij je al snel plek tekort komt. Het zou daarom ook een goede zaak zijn wanneer individuele percelen in moestuincomplexen groter worden, zodat daar ook ruimte ontstaat voor de wat grotere fruitgewassen. Zo kunnen deze verenigingen hun bestaansrecht versterken als conservator van levend cultuurgoed.

NIEUWE VERWORVENHEDEN

Maar naast sombere verhalen over het verdwijnen van streekassen zijn er ook gunstiger ontwikkelingen. Veel oude soorten en rassen worden door liefhebbers herontdekt en er worden regelmatig nieuwe selecties geïntroduceerd die geschikt zijn voor milieuvriendelijke teelten. Was Invicta lange tijd het enige kruisbessenras dat nauwelijks bevattelijk is voor de beruchte Amerikaanse kruisbessenmeeldauw, nu zijn er de goed smakende rode- en gele Hinnonmaki's (uit Finland) die zich probleemloos laten telen en voor meer keus zorgen.

In de V.S. is een scala aan schurftresistente appelrassen ontwikkeld die hier druppelsgewijs in het circuit komen. Dat gaat nog moeizaam, want elk land heeft zijn eigen onderzoeksinstituten en achter de schermen is veel onderlinge tegenwerking vanwege handelsbelangen en kwekersrechten.

Vaak zie je ook nieuw ontwikkelde rassen of kruisingen na een hoopvolle opkomst weer in vergetelheid raken. Zo heeft de Jostabes (Kruisbes x Zwarte bes) nooit de opgang gemaakt die ervan verwacht werd, en zat de wereld niet echt op de Tayberry te wachten, maar het zijn allebei smakelijke en sterke gewassen die voor afwisseling en oogstspreading kunnen zorgen. Met de (her-)introductie van de kleinvruchtige, gladschillige en veel beter winterharde 'kiwi' (*Actinidia arguta*), wil het ook niet vloten. In de V.S. wordt van deze 'Chinese kruisbes' (wanneer je de vruchten ziet dan weet je meteen waarom ze zo genoemd werden) tal



van rassen aangeboden, hier vind je hem slechts in een enkele liefhebberstuin.

< NASHI'S

Wanneer ik een voorspelling mag doen, dan geef ik de Nashi's een goede kans om zich hier blijvend een plekje in onze tuinen te veroveren. Deze Japanse peren (die in het Engels 'Asian pears' genoemd worden) met hun appelvorm en het knisperende, zeer sappige vruchtvlees dat

naar meloen smaakt, lijken hier vooralsnog probleemloos in de teelt en vormen een welkome aanvulling van ons fruitassortiment.

PLANNEN EN PLANTEN

Voor veel hobbyisten is de aanplant van fruit een gewichtige zaak, want fruitbomen en struiken, zo weten we allemaal, gaan erg lang mee. Die 'eeuwigheids-gedachte' is een remmende factor, en voor de fruithoek achterhaald.

Wanneer je op een beperkt oppervlak fruit kweekt heb je doorgaans de beste resultaten met een relatief korte omlooptijd van de gewassen. De meeste fruitgewassen hebben zichzelf in een jaar of vijf ruimschoots rendabel gemaakt, en er is niets op tegen ze dan te vervangen of te verplaatsen wanneer dat beter uit lijkt te komen. Natuurlijk ruim je geen fruitgewassen op waarmee je dik tevreden bent, maar je moet jezelf vooral geen slaaf maken van wat er nu eenmaal staat. Mij is opgevallen dat veel tuiniers eindeloos door blijven modderen met rassen waar elk jaar getob mee is. Dat is zonde van de energie, en het is antireclame voor het ecologisch tuinieren. Een morsige fruithoek waarin maar weinig lijkt te lukken is een bewijs van onvermogen van de tuinier, en bepaald geen propaganda voor een gifvrije aanpak.

RESISTENTE RASSEN

Kies, wanneer je niet voortdurend in de weer wilt zijn met allerlei middeltjes, voor resistente - of in ieder geval weinig ziektegevoelige, rassen. Een wijdverbreide misvatting hierbij is, dat 'oude' rassen ook altijd sterke rassen zijn, en daarom bij uitstek geschikt voor onbespoten teelt. Maar niets is minder waar: pas toen in de 19^e eeuw door de industriële revolutie



bestrijdingsmiddelen en spuitapparatuur grootschalig beschikbaar kwamen, bloeide de fruitteelt overal in de westerse wereld op, en ontstonden er tal van nieuwe (inmiddels 'oude') rassen. Zeker, er zijn véél waardevolle en ook resistente oude rassen (en ik ben zelf een groot voorstander van het bewaren daarvan), maar er zijn ook véél oude rassen die volstrekt ongeschikt zijn voor ecologische teelt.

< DE APPEL BRAMLEY'S SEEDLING IS GEMAKKELIJK IN DE TEELT EN GOED BEWAARBAAR

Moderne rassen daarentegen zijn als regel welbewust geselecteerd op resistentie. Er is geen enkele reden om vooringenomen te zijn tegen 'jonge' rassen, integendeel: waar het kweken van nieuwe rassen vroeger vooral een kwestie van gevoelsmatig proberen was, wordt nu welbewust gekruist om resistente eigenschappen in te brengen. Daarbij is overigens bij fruitselecties (nog) géén sprake van gentechnologie. Sinds de jaren zestig zijn er, van vrijwel alle fruitsoorten, steeds meer resistente rassen beschikbaar gekomen.

Resistentie wil overigens niet zeggen dat een ras niet door een bepaalde ziekte geïnfecteerd kan raken: resistentie 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, hier en daar wat schurftige blaadjes krijgt, maar de schade blijft dan plaatselijk en zeer beperkt.

KRUISBESSEN

Vooral bij kruisbessen is de keus van een resistent ras belangrijk. Bijna alle kruisbessenrassen die we hier van oudsher kennen zoals Archilles, Early Sulphur, Whitesmith en Whinham's Industry, zijn erg bevattelijk voor Amerikaanse kruisbessenmeeldauw.

Resistente rassen zijn (o.m.) de Hinnonmäki's (drie kleurvariëteiten: Grön, Gul - deze is toch iets bevattelijker dan de andere - en Röd); Captivator; Invicta; Remarka en Rolanda (deze laatstgenoemde drie hebben -van de resistente rassen- de grootste vruchten).



< VEEL FRUIT-
SOORTEN HEBBEN
EEN VREEMDE
BESTUIVER NODIG/

HIER DE BLOEIWIJZE
VAN DE WALNOOT
MET VROUWELIJKE
BLOEMEN EN MAN-
NELIJKE KATJES;
DEZE ZIJN MEESTAL
NIET OP HETZELFDE
MOMENT RIJP.
DAAROM WORDEN
WALNOOT ZAAILIN-
GEN MEESTAL IN
GROEPJES VAN DRIE
GEPLANT; ER ZIJN
ECHTER ZELFBESTUI-
VENDE CULTIVARS.

DE HAZELAAR
BLOEIT OP
VERGELIJKBARE
WIJZE EN HEEFT
OOK BESTUIVERS
NODIG

BESTUIVERS

Bij het kleinfruit zoals bessen, bramen en frambozen heb je als regel geen bestuiver nodig, maar bij andere fruitsoorten is bestuiving door een ander ras (en soms zelfs door twee verschillende) vaak noodzaak. Bijna alle appels en de meeste peren hebben een vreemde bestuiver nodig; bij kers is dat ook meestal het geval; en hoewel de meest populaire pruimenrassen zelfbestuivend zijn, zijn ze het niet allemaal. Informeer daarom altijd of een ras een bestuiver nodig heeft.

KIWI

Bij de kiwi is er (net als bij duindoorn) sprake van mannelijke en vrouwelijke planten. De beste grootvruchtige kiwi (*Actinidia deliciosa*) voor ons klimaat is de Hayward: deze heeft een mannelijke plant nodig om vrucht te kunnen zetten. Er zijn ook 'zelfbestuivende' kiwirassen zoals de Jenny (ook in Nederland verkrijgbaar). Zelfbestuivend is hier overigens niet het juiste woord, want er komen zonder bestuiver pitloze vruchten. Ook van de kleinvruchtige kiwi (*Actinidia arguta*) wordt een 'zelfbestuivende' cultivar aangeboden: de Issai. Dit kleinvruchtige kiwiras is tamelijk zwakgroeiend, en beslist een aanwinst voor het fruitassortiment. Overigens dragen ook 'zelfbestuivers' als regel rijker, en hebben vaak beter ontwikkelde vruchten, wanneer er een vreemde bestuiver voorhanden is.

WILDE SIERAPPELS

Bij appels raakt het gebruik van een 'wilde' appel als bestuiver steeds meer in zwang; ik zag dit in België ook in commerciële boomgaarden. Zo'n 'wild' appeltje (het zijn meestal cultivars die qua eigenschappen nog dicht bij de wilde soort staan) dat bij uitstek geschikt is als bestuiver, is de John Downie, die vanwege zijn vruchtbare eigenschappen 'de straathond onder de appelrassen' wordt genoemd. Wilde appeltjes vragen nauwelijks verzorging en kunnen op een minder gunstige plek, bijvoorbeeld in een haag, verwerkt worden. Wildfruit is in het algemeen beter bestand tegen mindere omstandigheden zoals halfschaduw en wortelconcurrentie. Wilde appels zijn vaak wrang, zuur en bitter, en daarom een waardevol bestanddeel voor (anders veel te flauwe) vruchtenwijn of cider.

INFORMEREN EN VERGELIJKEN

De meeste fruitgewassen worden door particulieren aangeschaft bij tuincentra, maar wanneer je daar wat te vragen hebt, tref je maar zelden een verkoper die verstand van fruit heeft. Meestal moet je het doen met de gegevens op het etiket. Hoewel dat lang niet overal even slecht geregeld is, kom ik veel etiketten tegen met onvoldoende informatie. Vaak is bij grootfruit niet eens vermeld welk type onderstam is gebruikt. Om zinnige antwoorden te krijgen ben je meestal aangewezen op een echte fruitboomkweker, maar die zijn dun gezaaid.

Toch verdient het, wanneer je een fruithoek wilt aanplanten of speciale soorten zoekt, de moeite om eens bij een echte kweker langs te gaan. Echte kwekers vermeerderen hun materiaal zelf en kennen de eigenschappen van de rassen die ze te koop aanbieden. Een andere mogelijkheid is internet, een aantal kwekers met een groot assortiment hebben hun catalogus on-line: 'fruitboomkwekerij' is bij Google het geëigende zoekwoord om bij veel achterliggende informatie te komen.

Vergeet ook niet de prijzen te vergelijken, want er zijn -vooral bij wat groter materiaal- vaak aanzienlijke prijsverschillen: bedenk daarom eerst wat je wilt, en kijk daarna waar je het koopt.

EERDER VERSCHENEN IN 'MOESTUIN', NOVEMBER '05: © ARIE VAN HERPEN 2005, 2007



< OVERDAAD UIT EIGEN TUIN

GEBRUIK: FRUIT MAAKT DE WINTER FEESTELIJK

De donkere winterperiode is de tijd bij uitstek voor een feestelijk gebruik van de fruitvoorraad. Daarom in dit nummer aandacht voor de gebruiksmogelijkheden van ons zelfgekweekte fruit.

The proof of the pudding is the eating- zo luidt een bekend Engels gezegde, en datzelfde geldt natuurlijk voor de vruchten uit onze tuin. Uiteindelijk gaat het om de smaak. Maar hoe lekker het zelfgekweekte fruit ook mag zijn: overvloed brengt gewenning en kan zelfs leiden tot tegenzin. *Alweer* diezelfde appeltaart, *alweer* appelmoes, *alweer*Voor wie eigen fruit kweekt is het daarom belangrijk een strategie te ontwikkelen waardoor het lekker en spannend blijft, zodat je er optimaal plezier van hebt.

Het zo gunstig mogelijk gebruiken van het fruit vraagt vaak meer kennis en vindingrijkheid dan de teelt zelf, maar wanneer je dat eenmaal onder de knie hebt, ontstaan er belangrijke toegevoegde waarden.

Fruit is eenvoudig te verwerken tot langdurig houdbare producten zoals jams, compotes, sappen en wijnen, of mooi ingemaakte vruchten waarvan je de smaak op tal van manieren kunt beïnvloeden of verfijnen. Een goede spreiding van het gebruik, geeft juist in de winter -en zeker met de feestdagen- het meeste rendement. Met een gevarieerd assortiment vers en verwerkt of verduurzaamd fruit, heb je een scala kostelijke grondstoffen in huis voor feestelijke tafelschikkingen en voor oog-, reuk- en smaak strelende dranken en gerechten.



< VERWERKING: GEMIXT FRUIT VOOR
APPELWIJN; DE DONKERE FLESSEN
OP DE ACHTERGROND BEVATTEN
VLIERBESSENPORT

VERS

Appels zijn het makkelijkst bewaarbare - en meest beschikbare - fruit en er is in de winterperiode nog een ruime keus aan verse smakelijke handappels. Peren, ook stoofperen, zijn - in niet geconditioneerde ruimten - minder lang te bewaren dan de echte bewaarappellrassen: bij de meeste late perenrassen is het na december gedaan.

Kiwi's uit eigen tuin worden pas geoogst wanneer er stevige nachtvorst dreigt, en zijn in december nog volop beschikbaar. Vers fruit is een makkelijk te verwerken, gezonde smakelijke grondstof voor vruchtensalades en toetjes.

Je kunt met de smaak van vers fruit spelen: door stevige vruchten in uiterst fijne plakjes te snijden zorg je voor een laatste spoedrijping en een heerlijk aroma. Je kunt ook zoeten, bijzuren en of andere accenten aanbrengen, door het gesneden fruit een tijdje weg te zetten in een lichte siroop. Geïnverteerde suiker of honing, misschien wat kaneel, of vanille, wat stukjes citroenschil, en misschien een scheutje likeur (vooral een geurende vruchtenlikeur als Contreaux kan erg lekker zijn); er zijn talloze mogelijkheden en smaakaccenten denkbaar.

MAALTIJDSALADES

Waar je het voor toetjes meestal zal zoeken in wat zoetere accenten, kun je voor een fruitsalade bij de maaltijd prima combineren met hartig of zelfs met exotische kruiden. Fijn en minder fijn gesneden fruit -appel, peer, kiwi, wat sla, tuinkruiden, een gesnipperd hard gekookt ei, en wat lekkere olie en/of een scheutje room. Walnootolie combineert goed bij vers fruit, sesamololie kan erg lekker zijn, of geurige olijfolie. Bij scherp -met sambal of chilipepergekruidde maaltijden zorgen de zoetaccenten in de fruitsalade voor een prettige balans.



< GEBAKKEN APPELSCHIJFJES

APPELMAALTIJDEN

Appel combineert goed met *Hollandse kost*, maar het is een tragische misvatting dat dit alleen in de vorm van appelmoes kan. Appels in de maaltijd zijn het lekkerst wanneer ze nog een herkenbare structuur hebben: daarom

worden de appels vaak - in schijven of partjes gesneden - afzonderlijk aangebakken in olie, en pas op het laatst toegevoegd. Even bakken in olie - niet te heet beginnen, want dan spat het teveel - geeft een speciaal aroma. Wij proberen het, bij onbekende appelsoorten of nieuwe gerechten, altijd even in een kleine steelpan uit. Door steeds een paar partjes in een andere oliesoort aan te schroeien ontdek je de smaakverschillen; bovendien moet je bij elk appelras even uitvinden wat je juiste bakduur is.

Echte kookappels (zoals de Rode Dijkmanszoet) kun je wèl met het gerecht meekoken. Kookappels zijn herkenbaar aan de vastere (drogere) structuur van het vruchtvlees; ze zijn meestal zoetig en nemen de smaak van het gerecht aan. Voor ouderwetse stoofpot als *hete bliksem* (gekruid stoofvlees, aardappelen en appels) zijn kookappels onontbeerlijk. Gebakken appelschijven combineren vaak goed met scherp gekruide gerechten.

INMAKEN

Wecken is een ideale methode om dessertvruchten in een lichte siroop te bewaren. Vaak wordt het wecken meteen grootschalig aangepakt: dan is er een weckketel nodig, en een serie potten. Wecken kan ook in kleinere hoeveelheden: gewoon een paar potten in een flinke soeppan. Wel moet je zorgen voor een rooster op de bodem, anders kunnen de potten - door de ongelijke hitteverdeling - knappen. Zo'n rooster kun je eenvoudig zelf maken van een paar lagen stevig volièregaas.

Uiteindelijk is wecken niets anders dan de potten goed afgevuld, en tot de hals in het water, enige tijd tegen de kook aan houden. Bij een echte weckpot heb je dan een deksel die afgesloten is met een rubberring en een verende metalen klem: tijdens het verhitten kan dan stoom ontsnappen, terwijl de deksel bij het afkoelen (krimpen) van de inhoud vacuüm wordt getrokken; daarna kan de klem eraf. Je kunt ook wecken in kleinere (jam- of augurken-) potten met een metalen schroefdop: hou dan tijdens het verhitten de dop er los op, zodat de uitzettende lucht kan ontsnappen; en draai vóór het afkoelen de dop stevig vast - daarna ondersteboven af laten koelen-. Je kunt dan aan de hol getrokken deksel zien of het potje goed vacuüm is getrokken.



< INMAKEN KAN IN ELK GOED AFSLUITBAAR POTJE; HIER POTTEN MET LICHTGEZOETTE PRUIMEN DIE WE GEBRUIKEN ALS AANVULLING BIJ YOGHURT OF KWARK

Het inmaken van kleinere hoeveelheden heeft het voordeel dat je eerst in een paar potjes verschillende recepten kan uitproberen en je er geen extra keukengerei voor nodig hebt. Gebruik

voor het wecken van fruit altijd een geïnverteerde suikeroplossing, en gebruik daarbij rustig wat extra citroenzuur: dat houdt de vruchten fris. Kunst bij het wecken van dessertfruit is de vruchten voldoende te steriliseren, zonder dat deze te week worden. Dat lukt het best door het geheel rustig - met een matige vlam - op temperatuur te laten komen: tegen de kook aan, maar niet laten koken!



< DE RIJPENDE VRUCHTJES VAN DE ZWARTE MOERBEI; OOK VAN DEZE SOORT ZIJN CULTIVARS IN OMLOOP DIE HET IN ONS KLIMAAT UITSTEKEND DOEN. (ZIE ART. WINTERHARDHEID)

EERDER VERSCHENEN IN *MOESTUIN* - DECEMBER '05
©ARIE VAN HERPEN 2005, 2007

WINTERHARDHEID & WINTERZORG

Maar een klein deel van onze fruitgewassen is autochtoon; de meeste hebben hun oorsprong hier ver vandaan. Ze komen vooral uit de gematigde klimaatzones van Europa en Azië, en zijn hier ingeburgerd geraakt. Voor een aantal soorten is die inburgering prima geslaagd, ze hebben het hier klimatologisch gezien naar hun zin; andere houden heimwee naar hun oorspronkelijk klimaat en vragen hier wat extra zorg.

WINTERHARDHEID

Gewassen die zonder problemen onze strengste winters doorkomen noemen we 'winterhard'. 'Winterhard' heeft dus in elk land of streek zijn eigen kwalificaties. Gewassen die 'matig winterhard' zijn, komen als regel een niet al te strenge winter wel door, soms hebben ze er wat hulp bij nodig. Het is niet alleen de kou die bedreigend is, sommige gewassen vriezen hier kapot terwijl ze uit een klimaat komen dat veel strengere winters kent. Deze komen dan meestal uit een streek met een landklimaat en kunnen niet tegen onze kwakkelwinters. In een landklimaat duurt de kou tot het voorjaar, daarna warmt de grond op en begint alles weer. Sneeuw blijft dan meestal een hele winter liggen, en is dan voor de planten een beschermingsfactor van belang. Hier in ons zeeklimaat kan 's winters strenge vorst worden afgewisseld door een periode met zacht weer, dan weer opnieuw gevolgd door felle kou. Dat is voor planten uit een landklimaat vaak uiterst problematisch: sommige kunnen er helemaal niet tegen en lopen onherstelbare vorstschade op, andere komen te vroeg op gang en lopen dan schade op aan het te vroeg uitgelopen blad, de bloesem of aan het dunnere hout.

KLIMAATZONES

In Amerikaanse literatuur en catalogi wordt bij plantennamen doorgaans het USDA*-klimaatzone-nummer vermeld. Deze zone-aanduiding is ook steeds vaker te vinden in niet-Amerikaanse internationale catalogi. Bekendheid met dit systeem is handig, omdat het ook voor ons bruikbaar is. We hoeven alleen te weten met welk zonenummer ons klimaat te vergelijken is, om te kunnen zien of een plant hier kansen heeft of niet. De klimaatzones zijn genummerd van 1 t/m 11. Voor de Verenigde Staten is er een kaart waarop zones zijn ingetekend: zone 1 is poolklimaat (Alaska); zone 11 is het heetst.

Ons klimaat is vergelijkbaar met dat van USDA-zone 4; voor gewassen die niet kouder mogen dan zone 5, moet je hier vaak beschermende maatregelen nemen. Het is niet zo dat gewassen uit koudere gebieden het altijd beter hebben in een warmere streek. Fruit uit gematigde streken kan vaak niet tegen te hoge temperaturen of heeft persé een jaarlijkse koudeperiode nodig van een bepaalde duur. De meeste fruitsoorten hebben een klimaattolerantie die zich over meerdere zone's uitstrekt.

* United States Department of Agriculture

SOORTEN EN HUN WINTERHARDHEID

Hieronder een aantal fruitsoorten en hun klimaatgrenzen volgens de USDA aanduiding: deze klimaatzones zijn bepaald door temperatuurgemiddelden. Nederland en België zijn vergelijkbaar met zone 4; in grote delen van België en in Limburg zit je al redelijk gunstig voor soorten die voor zone 5 geschikt zijn.

Abrikoos 5-9; Amandel 6-9; Appel 3-9; Cranberry 3-8; Druif (Amerikaans type) 4-9; Druif (Europees type) 5-9; Druif (Muscadine) 7-9; Kers (zoet type) 5-9; Kers (zuur type) 4-9; Kiwi (kleinvruchtig) 3-7; Kiwi (harige vrucht) 5-10; Kruisbes 3-8; Kweeper 5-9; Moerbe

(zwarte) 5-9; Nectarine 5-9; Pawpaw 5-9; Peer (Europees type) 4-9; Peer (Oriëntaals) 5-9; Perzik 5-9; Pruim (*Prunus domestica*) 4-9; Pruim (*Prunus salinica*) 6-9; Tamme Kastanje 5-9; Vijg 8-10; Vlierbes 2-9.

ZONENUMMERS ZIJN (O.M.) ONTLEEND AAN;
FRUIT, BERRY AND NUT INVENTORY VAN KENT WHEALY E.O. (ISBN 0-882424-51-4);
THE GARDENERS HANDBOOK OF EDIBLE PLANTS VAN ROSALIND CREASY (ISBN 0-87156-758-X)

OPGEREKTE WINTERHARDHEID

Van elke fruitsoort zijn er behoorlijk wat rassen in omloop. Daarvan zijn er altijd wel een paar, die het in de koudste delen van het verspreidingsgebied goed doen. Door steeds te selecteren uit plantmateriaal uit koudere streken kun je de winterhardheid van een gewas oprekken. Zo zijn er van elke soort wel selecties te vinden die gedijen buiten de klimaatgrenzen van hun oorspronkelijke verspreidingsgebied, maar de keuzemogelijkheid uit geschikte rassen neemt dan sterk af. Zo willen hier wel vrijwel alle appelrassen groeien, maar is bij de peren maar een deel van de rassen voor ons klimaat geschikt. De peer komt van oorsprong uit iets warmere streken en heeft behoefte aan een iets warmer, maar wel voldoende vochtig klimaat. Bij ons doen vooral stoofperenrassen het goed; de keus aan geschikte handperen is hier erg klein. Zo verschuift de verhouding naarmate een soort minder geschikt is voor ons klimaat: bij pruimen en druiven is er nog steeds een redelijke keus mogelijk, maar het is uiteindelijk maar een klein deel van wat er in warmere streken mogelijk is, en bij soorten als de (harige) kiwi praat je nog maar over enkele uitzonderingen. De meest betrouwbare kiwi voor ons klimaat is de Hayward: deze vrouwelijke plant heeft een relatief hoge behoefte aan winterkoude en bloeit laat. Van veel soorten die in feite ongeschikt zijn voor ons klimaat (zoals abrikoos, perzik, moerbei, pawpaw) zijn er toch altijd enkele cultivars die het hier heel behoorlijk doen. Wel stellen ze dan meer (specifieker) eisen aan hun standplaats en hebben vaak wat extra zorg nodig.

Bij minder winterharde soorten moet je extra attent zijn om geen verkeerd ras aan te schaffen.

WAARTEGEN BESCHERMEN?

Natuurlijk is het onmogelijk struiken of bomen (buiten de kas) afdoende tegen vrieskou te beschermen, maar dat is ook niet nodig. Het belangrijkste is vaak het temperen van de grote temperatuurwisselingen in de bodem, en het voorkomen dat deze te vroeg in het voorjaar opwarmt. Daarbij moeten vaak de stammen, takken of ranken tegen de helle nawinterzon beschermd worden. Dat is vooral van belang bij soorten en rassen die de neiging hebben, te vroeg uit te lopen of te bloeien.

Bij jonge gewassen en bij kwetsbaar jong lot is het de scherpe vrieswind die voor veel schade zorgt: hierdoor ontstaan plaatselijk véél grotere temperaturedalingen en de felle wind zorgt bovendien voor veel beweging in het stijf bevroren hout. Dat veroorzaakt ernstige schade aan de celstructuur. Een ander vaak fnuikend punt is een te natte bodem: vooral bij matig winterharde soorten is een goede afwatering (drainage) van cruciaal belang.



<

BESCHERMING TEGEN DE FELLE WINTERZON;
EEN MENGSEL VAN KLEI EN KALK WERKT OOK PRIMA.

EERDER VERSCHENEN IN *MOESTUIN* - DECEMBER '03
©ARIE VAN HERPEN 2003, 2007

OOGSTEN EN BEWAREN VAN APPELS EN PEREN

Veel appel- en perenrassen kunnen na de oogst nog een flinke tijd bewaard worden. Wanneer je over een redelijk koele en vorstvrije bewaarplaats beschikt kun je tot in mei over bruikbare appels beschikken. Belangrijk bij bewaarfruit is, dat het op het juiste moment is geoogst- en met zorg behandeld wordt. Daarbij heeft elk ras z'n eigen pluktijd en rijpings- en gebruikstermijn.

BEWAREN

In moderne opslagplaatsen voor fruit, wordt vaak niet alleen de temperatuur beheerst, maar ook de scheikundige samenstelling van de lucht. Op die manier kun je bijna alle soorten, ook die zich normaal slecht laten bewaren, erg lang goed houden. Maar of het nu aan het bewaren ligt, of aan de teeltwijze de eraan voorafgaat: dat industrieel geteelde en bewaarde fruit smaakt vaak flauw en duf en soms helemaal naar niets.

Het voordeel van een ouderwetse kelder of berging als fruitopslag, is dat de natuurlijke rijpingsprocessen niet kunstmatig gestopt worden. Veel van de typische 'bewaarrassen' hebben de berging zelfs nodig om (langzaam) op smaak te komen: de goudrenetten gaan steeds lekkerder geuren; de scherpzure Bramley's Seedling blijkt na maanden ook genietbaar als handappel en veel perenrassen ontwikkelen na een tijdje een verrassend aroma. Vooral veel van de oudere rassen geven hun kwaliteiten pas prijs na een bepaalde bewaarperiode.

VOORWAARDEN

Om appels en peren wat langer te kunnen bewaren moet je aan een aantal voorwaarden voldoen. Het spreekt vanzelf dat het opgeslagen fruit niet toegankelijk mag zijn voor ratten of muizen; de ruimte moet koel zijn, en de lucht niet te droog.

Het hoeft allemaal niet perfect te zijn: zelf bewaren we ons fruit in een oud met klimplanten begroeid stalletje. Daar lekt er wat, zodat de betonnen vloer meestal wat vochtig is, en het is er redelijk koel. Het fruit staat op tafels, vrij van de muur zodat er geen ongedierte bij kan en wanneer het vriest gaan er wat oude dekens overheen, want vorstvrij is het er niet. Dat is dus verre van ideaal, maar we beschikken –gemiddeld genomen- tot in maart over stooferen en tot in mei over bruikbare appels.

ZELF EEN OPSLAG MAKEN

Wanneer je niet over een bruikbare koele ruimte beschikt, kun je met weinig middelen een prima fruitopslag in de tuin bouwen. Door de bodem wat te verlagen (hoe dieper, hoe koeler – maar pas op voor grondwater) is de basis voor een koele opslag gelegd. Een betonnen vloertje of gewoon wat stoeptegels op zand is het beste, dat rot niet en zo'n vloer kun je makkelijk vochtig (en daardoor extra koel) houden; rond de vloer komt een gemetseld randje van betonklinkers of harde steen, hoog genoeg om bovengronds te komen. Bovengronds kan dan eenvoudig van harde isolatieschuimplaten (die zijn knaagdierbestendig) de koelruimte gevormd worden. De deur komt aan de schaduwzijde en kan gemaakt worden van watervaste vloerplaat met isolatie aan de binnenzijde. De buitenkant van deze isolatiebox wordt omtimmerd met een spouwruimte van ± 10 cm. en van een goed afwaterend dakje voorzien.

Om de temperatuur zo effectief mogelijk te kunnen beïnvloeden, moet het hok vrij zijn van kieren, goed afsluitbaar en voorzien van ventilatiekleppen (of schuiven) op plafond- en vloerhoogte. Zo raak je het meest efficiënt warme lucht kwijt (aan de bovenkant) en krijg je

de koelste lucht (laag bij de grond) binnen. Maak voor de opslag van aardappels altijd een volledig gescheiden ruimte: aardappels en fruit beïnvloeden elkaar ongunstig tijdens het bewaren. De ruimte moet groot genoeg zijn om makkelijk bij het fruit te kunnen.

DOZEN

Het makkelijkst en het meest effectief is om het fruit in platte kartonnen dozen te bewaren. Die dozen moeten absoluut schoon zijn. Kwetsbare fruitsoorten zoals perzik, worden verpakt in dozen met een voorgevormde inleg, zodat de vruchten elkaar niet raken. Wanneer die inleg eruit wordt gehaald heb je een brandschone doos. Zelf verzamel ik zo tegen oogsttijd een flinke partij dozen die nog fris & nieuw ogen, en die makkelijk stapelbaar zijn. Er is een overvloed aan deze weggoi verpakkingen en de supermarkt is ze liever kwijt dan rijk. Hoge dozen zijn ongeschikt, fruit bewaart het best wanneer het niet op elkaar ligt, en ook niet te stijf tegen elkaar.

VALFRUIT IS GEEN BEWAARFRUIT

Bewaarfruit wordt altijd geplukt! Fruit dat al op de grond ligt heeft vaak (nog onzichtbare) blutsjes door het vallen, dat veroorzaakt snel beursheid en rotting. Daarbij is het fruit dat valt vaak rijper dan de vruchten die nog blijven hangen, ook vruchten waar al wat aan mankeert worden vaak eerder losgelaten. Valfruit is voor gebruik op korte termijn en kan beter buiten de opslag worden gehouden. Ook overrijp fruit dat geplukt is hou je buiten de opslag, je kunt dan de bewaarbaarheid toch nauwelijks verlengen en overrijpe vruchten versnellen, door de gassen die ze afscheiden, het rijpingsproces van het overige opgeslagen fruit.

OOGSTEN

Fruit dat je zo lang mogelijk wilt kunnen bewaren (hoe lang hangt af van het ras) moet niet te rijp geplukt worden, maar de vruchten moeten wel goed los willen laten. Wanneer de rijpste exemplaren beginnen te vallen is het meestal het geschikte moment om het bewaarfruit te plukken.

Behoedzaamheid is het sleutelwoord: pluk niet met lange nagels, gebruik dan liever katoenen handschoenen; knijp niet in het fruit; maak de plukzak of mand niet te vol; leg een doek in een tenen mand zodat de ribbels niet in het fruit drukken; stort het fruit niet ruw uit de plukzak; kortom- behandel de vruchten alsof het broze eieren zijn!

Kies voor het bewaren evenredig ontwikkelde vruchten die al enigszins op kleur beginnen te komen. Uitzonderlijk grote vruchten zijn meestal korter houdbaar; nog te onrijpe vruchten komen niet meer op smaak. Zorg dat de steeltjes blijven zitten, een afgetrokken steeltje veroorzaakt op den duur uitdroging of rot, vooral peren zijn daar gevoelig voor.

Plukken doe je door de hele vrucht (losjes) met je hand te omvatten en deze opwaarts (of zijwaarts) te knikken tot het steeltje van de zetting knikt. Bij peren moet je vaak ook het steeltje vasthouden omdat het (te) makkelijk losgetrokken wordt.

Pluk bij voorkeur midden op de dag, bij droog weer. Breng nooit 'warm' fruit meteen naar de opslag, maar laat het liefst eerst een nacht afkoelen.

Snij ter controle wat vruchten middendoor. Vooral bij appel- of perenrassen die gevoelig zijn voor stip of 'buikigheid' is het nuttig om te kijken of de vruchten bewaard kunnen worden. Het klokhuis moet gaaf zijn met glanzende pitten.

PLUK EN BEWAARSCHEMA'S

>

ENKELE APPELRASSEN GESCHIKT VOOR BEWARING

ras	pluk (maand)	rijp/gebruikstijd tot:
Bramley's Seedling	9	12 - 3
Court-Pendu	10	12 - 2
Dubbele Bellefleur	9	2 - 3
Elstar	9	12
Eysdener Klumpke	10	3
Freiherr von Berlepsch	10	12
Glöckenapfel	10	2
Gloster	10	12
(Eng.)Gold(en) Pearmain	9	12
Granny Smith	10/11	12 - 2
Groninger Kroon	9	11 - 1
Gronsvelder Klumpke	10	3
Karmijn de Sonnaville	8	12
Koningszuur	10	1 - 3
Lemoenappel	9	11 - 1
Lobo	9	12
Notarisappel	9	11
Present van England	10	12 - 1
Rode Boskoop	9	1 - 2
Rode Dijkmanzoet	9	12
Rode Winston	10	2
Schone van Boskoop	9	1 - 3
Smeetse	10	4 - 5
Winston	10	12 - 4
Winter Banana	10	11 - 4

ENKELE PERENRASSEN GESCHIKT VOOR BEWARING

ras	pluk (maand)	rijp/gebruikstijd tot:
Conférence	9	11
Le Curé	10	1 - 2
Doyenné du Comice	9	12
Juttepeer	8	10
Saint Rémy	9	12 - 2
Wijnpeer	10	12 - 1
Winterrietpeer	10	12 - 1
Zwijndrechtse Wijnpeer	10	11 - 12

NB/ Deze tijden kunnen al naar gelang de omstandigheden afwijken.

Vaak zijn de vruchten aanzienlijk langer houdbaar, maar raken dan sterk gerimpeld of krijgen veel slechte plekken (nog wel bruikbaar, maar veel uitval en niet mooi meer).

OVER BESSEN, FRAMBOZEN EN BRAMEN/ MEER EN BETER FRUIT DOOR JUISTE SNOEI

Snoei, zo heb ik in eerdere artikelen betoogd, komt niet zo nauw bij kleinfruit. Snoeiangst hoef je daarom niet te hebben. Sterker nog, kleinfruit is door verkeerde snoei nauwelijks kapot te krijgen. Het meeste kleinfruit kan ook goed tegen verwaarlozing, maar je ziet dan wel de hoeveelheid en de grootte van de vruchten sterk teruglopen. Snoei is belangrijk om de opbrengst van de struiken te verhogen en de kwaliteit van de vruchten te verbeteren.

HAGEN

In de beroepskwekerij wordt vrijwel alle kleinfruit- met uitzondering van zwarte bes, aan hagen gekweekt. Het eenvoudigste type haagframe bestaat uit geschoorde palen waartussen draden zijn gespannen. Het meest efficiënte ruimtegebruik krijg je met een dubbele V-vormige haag. Dan wordt een dubbele rij standers gebruikt die in V vorm tegenover elkaar staan. Tussen beide hagen kan een hele smalle werkgang volstaan, door de V-vorm heb je met 50 cm. padbreedte genoeg bewegingsruimte. Deze vorm functioneert het beste bij een noord-zuid plaatsing: de zon draait er dan gedurende de dag mooi over, zodat de holle binnenkant van de haag het volle licht krijgt. Een ander belangrijk voordeel van dit systeem is, dat er met weinig materiaal een eenvoudige en lichte dakvormige (buis)constructie kan worden gemaakt voor het vogelnet. Door dit dakje iets over te laten huiven is er voldoende ruimte binnen het net voor de pluk. Voor late oogsten (zoals late bessen, herfstframbozen of braam) kan er tenslotte een foliedakje over het frame worden gespannen. Om deze laatste optie te benutten is het handig dezelfde buisdikten voor het dakframe te gebruiken als bij tunnelkassen, zodat je gebruik kunt maken van standaard buisklemmen om de folie zonder beschadigen vast te zetten en weer te kunnen verwijderen..



< AALBES ALS
TWEESTOKKERS OPGEKWEKT
BIJ BIOLOGISCH FRUITTEELTBEDRIJF
LAUWERSHOF IN NES (FR.)

HAAG OF VRIJSTAAND
Teelt aan hagen vraagt meer investeringen: palen, draad, eventuele buisconstructies, extra werktijd en gebruik van meer plantmateriaal op

hetzelfde oppervlak. Voor kwekers kan dit allemaal uit: er is sneller een volwaardige opbrengst; en ook op termijn blijft de opbrengst bij de teelt aan hagen per vierkante meter

hoger. Vrijstaande struiken zijn wat lastiger in het onderhoud, maar dat is gezien het geringe aantal struiken die een doorsnee moestuinier heeft te verzorgen, nauwelijks een bezwaar.

RODE- EN WITTE AALBES (TROSBES)



Van de aalbessen kunnen we de rode en witte als één soort beschouwen, de kleur (en het suikergehalte) van de bessen verschilt, maar niet meer dan dat; zwarte bes vraagt wel een andere snoeiwijze. Rode en witte bessen krijgen de beste vruchten aan het fijnere zijhout dat zich vormt aan overjarig hout. De struiken worden opgekweekt met een 'vast' gestel.

Vrijstaande struiken worden vaasvormig opgekweekt. Meestal laat je de struik met meerdere stammen uit de grond komen. Drie is een goede basis, meer stammen uit de grond maken de struik snel onoverzichtelijk. Deze drie stammen laat je kort boven de grond vertakken (vergaffelen) zodat er zes gesteltakken ontstaan. Daarbij is de bedoeling dat de takken naar buiten gericht zijn, zodat het midden van de struik open blijft. Dat is de vaasvorm- door deze vorm kan het zonlicht optimaal in de kroon doordringen. Het grovere zijhout dat zich aan deze takken ontwikkelt, wordt kort teruggeknipt, om zo de groei van fijnere scheuten te stimuleren.

Aalbessen worden ook te koop aangeboden als (laag)stamboompje, maar omdat het hout daarvoor eigenlijk te slap is, vraagt dat extra maatregelen (steun). Op stam aangeboden aalbessen zijn daarom vaak geënt op een wat sterkere onderstam. Voor de teelt heeft zo'n aalbes-op-stam geen voordelen, het vraagt alleen extra zorg. Aalbes wordt voornamelijk op stam gekweekt vanwege het decoratieve effect.

RODE BES AAN DE HAAG

Bij de teelt aan hagen wordt door beroepskwekers (véél) meer plantmateriaal gebruikt dan in de hobbytuin. Hobbytuiniers kweken meestal waaivormige struiken op aan de haag, waardoor het zeker drie jaar duurt voor er oogst is van betekenis. Beroepskwekers laten zelden meer dan drie stammen uit een struik komen, meestal twee, soms maar één.

Hoe meer plantmateriaal er gebruikt is, hoe eerder de haag op volle productie is. Bij eventuele uitval door ziekte kunnen lege plekken ook snel worden opgevuld. Op matige grond wordt liefst met 'ééntakkers' gewerkt, er staan dan 3 struiken op 1 mtr. Op betere gronden hebben 'tweetakkers' de voorkeur, deze staan op ± 65 cm. uit elkaar; op zeer vruchtbare grond laat je drie takken per struik, deze 'drietakkers' komen op ongeveer 1 mtr. onderlinge afstand. De waaiervorm zoals je die veel in particuliere tuinen ziet, wordt meestal op 1,5 tot 2 mtr. onderlinge afstand gezet. Het spreekt vanzelf dat de opkweek langer duurt naarmate je meer ruimte vult met één struik. Bij de teelt aan draden hoeven de takken niet te worden ingekort om ze steviger te maken. De hoogte waarop de draden bevestigd zijn, is meestal: eerste draad op ± 40 cm. hoogte, de tweede op 1 mtr., de derde op 1.60 mtr.

KORT OF LANG VRUCHTHOUT?

De meestgeteelde rode bes, de 'Jonkheer van Tets' heeft de mooiste vruchten aan het fijnere zijhout. Daarom worden alle zwaardere scheuten tot kort bij de draagtak ingekort. Uit de stompen ontwikkelen zich dan meerdere dunnere zijscheuten. Voor de 'Jonkheer van Tets' en rassen als 'Stanza' en 'Red Lake' wordt daarom 'korte' snoei toegepast: het ideale vruchthout is 5 tot 15 cm. lang.

Rassen als Rendom, Rovada en Rotet geven daarentegen de meeste vruchten op wat langer vruchthout: alle twijgen die korter zijn dan 10 cm. worden weggesnoeid tot een stompje; de ideale lengte voor de scheuten is tussen de 25 en 30 cm. Twijgen die véél langer zijn worden geheel weggesnoeid.

Wanneer je niet weet of een ras kort of (iets) lang(er) gesnoeid moet worden, hou je in eerste instantie de langere snoei aan, maar laat ook de kortere twijgen zitten: je kunt dan later aan de plaatsing van de trossen zien, welke snoei het beste is.

VRUCHTHOUTVERJONGING

Ouder hout gaat op den duur in kwaliteit achteruit. Bij vrijstaande struiken ouder dan drie jaar haal je daarom jaarlijks één of twee van de gesteltakken weg tot op een krachtig ontwikkelde jonge scheut, die de afgesnoeide tak kan vervangen. Bij oudere struiken haal je dan steeds de oudste en meest uitgezakte takken weg. Aan de haag worden de staanders meestal ongemoeid gelaten (alleen de toppen worden 'ververst'), en vindt de vruchthoutverjonging plaats door steeds de oudste zijtwijgjes weg te knippen.

KRUISBES

Kruisbes laat zich vanwege de stekels het makkelijkste telen aan de haag. De opkweek van de gesteltakken is dan als bij de rode bes, maar het zijhout wordt anders behandeld. Kruisbes draagt de mooiste vruchten aan fors ontwikkelde éénjarige scheuten. Aan de haag worden alleen de naar buiten wijzende twijgen aangehouden. Ook twijggroei die lager dan 40 cm. boven de grond staat wordt weggenomen. De méérjarige zijtakken worden jaarlijks vervangen door jonge scheuten. Als vrijstaande struik wordt de kruisbes meestal op een 'voetje' gezet, waarop je vijf of zes gesteltakken aanhoudt. Bij de snoei wordt steeds geprobeerd zo veel mogelijk goed ontwikkelde jonge scheuten aan te houden. Door meeldauw aangetaste topjes worden altijd meteen weggesnoeid. Hou kruisbessen in verband met (Am.) kruisbessenmeeldauw ook altijd goed open en plant bij vervanging liever resistente rassen aan.

ZWARTE BES

Zwarte Bes draagt aan éénjarig hout, de bessen komen aan scheuten die het voorgaand jaar gegroeid zijn. Aan de korte zijtakjes van oudere scheuten komen kleinere trossen met kleinere

bessen; aan de forse éénjarige scheuten komen méér en beter ontwikkelde trossen. Daarom worden bij de zwarte bes na de oogst meestal alle scheuten waaraan bessen zaten weggesnoeid. Wat dan overblijft, zijn de scheuten die dit jaar gegroeid zijn. Hiervan worden de best ontwikkelde aangehouden. Het is niet persé noodzakelijk alle vruchttakken weg te snoeien, je kunt er ook enkele, die forse scheuten hebben ontwikkeld, laten staan. Uit die scheuten snoei je dan alleen het topdeel weg- totop een krachtig ontwikkelde jonge scheut. Zwarte bessen moeten na de snoei voor minstens 3/4^e uit jonge scheuten moet bestaan. Laat ook de zwarte bes met niet teveel stammen uit de grond komen, want dan wordt het loof snel te dicht. Hou vijf of zes gesteltakken aan, en laat die vanaf ± 10 cm. boven de grond door snoei vergaffelen. Zo krijg je een struik die aan de bodem nog voldoende open is voor de noodzakelijk ventilatie.

FRAMBOOS

Ook framboos wordt vanwege de lange slappe stengels altijd langs draden gekweekt. Frambozen dragen aan grondscheuten die zich het voorgaand jaar gevormd hebben. De tweejarige scheuten sterven na de oogst af. Deze afgedragen scheuten worden meteen na de oogst diep weggeknipt, zodat de jonge scheuten weer ruimte hebben. Na de oogst laat je er ongeveer 12 per meter staan. De overige worden zo diep mogelijk weggeknipt. In het voorjaar worden 6 tot 8 (afhankelijk van het ras) scheuten per meter aangehouden. Herfstframbozen dragen aan de twijgjes die zich dit jaar uit de overjarige twijgen gevormd hebben, de behandeling is verder hetzelfde. De zomersnoei bij frambozen bestaat uit het inkorten van de top wanneer deze op hoogte is, en het inkorten van al te uitbundige zijscheuten.

BRAAM

Bij de braam hoeven alleen de afgedragen ranken weggesnoeid te worden. Van de jonge scheuten kunnen de minst ontwikkelde worden weggeknipt. Bij bramen laat je het afgedragen hout tot in het voorjaar zitten. Scheuten van ongesnoeide bramen blijken beter de winter door te komen. Wanneer de kans op strenge vorst voorbij is worden de oude ranken weggeknipt en de nieuwe aangebonden. Taybessen en andere braamachtigen worden op dezelfde manier behandeld. In particuliere tuinen worden bramen vaak gebruikt om afscheidingen mee te laten begroeien. Langs een lager hekje kan een braam vaak wel 5 mtr. vullen, aan de haag worden braamachtigen meestal op 2 tot 4 meter onderlinge afstand gezet.

Door dicht(er) open aan te planten heb je sneller een optimale productie en hou je een blijvend hogere opbrengst per vierkante meter. De struiken worden dan binnen de maat gehouden door de overbodige ranken steeds weg te halen en de aangebonden ranken naar behoefte in te korten.



<

RIJPENDE BRAMEN (RAS: THORNLESS EVERGREEN)

GEWASBESCHERMING IN DE BIOLOGISCHE FRUITTUIN/ SPELREGELS VOOR DE TEELT VAN GEZOND FRUIT

Bij ecologisch tuinieren ligt het accent op het verhogen van de weerbaarheid; want gezonde gewassen kunnen de meeste kwalen of plagen zelf de baas. Het uit voorzorg bestrijden van allerlei ziekten en plagen, zoals dat vaak gebeurt, is in de particuliere fruittuin meestal onnodig.

Zelf ben ik voor de 0-optie, want hoewel er tegen de meeste kwalen en plagen een keur aan onschuldige middeltjes is, blijft het een omslachtig gedoe, dat gedokter tegen van alles en nog wat. Het prettigst zijn fruitgewassen die zonder middelen kunnen, en daarin is volop keus. Ik heb, in de loop van de tijd, de meeste van m'n probleemrassen opgeruimd en alleen die overgehouden, waar ik de extra moeite graag voor over heb. Zoals de Summerred, een erg lekkere zomerappel die er ook nog oogstrelend uit kan zien. Maar wanneer je een steekje laat vallen hangt diezelfde Summerred vol met droevige, schurftig gebarsten, vruchten. Ook de pruim Victoria is een zorgenkind dat ik niet wil missen. Maar verreweg de meeste fruitbomen groeien hier (op Cammingha Hof) welig, zonder extra voeding of bestrijdingsprogramma's; daar wordt niet meer zorg aan besteed dan de meest noodzakelijke snoei.

MATIGHEID

Fruitgewassen worden vaak 'ziekgeknuffeld', en overbemesting is daarbij het meest voorkomende euvel. Te snelle groei zorgt voor een celstructuur met grote, weke cellen, waardoor het gewas minder weerstand heeft. Fruitbomen hebben helemaal niet zo veel mest nodig; op een beetje behoorlijke grond doen ze het meestal uitstekend zonder extra's. Bomen bemesten zichzelf doordat ze met het blad aanzienlijke hoeveelheden stof opvangen, wat tijdens regen rond de boomspiegel inspoelt.

Bemesten bij aanplant is ook meestal onnodig, en vaak zelfs ongewenst. Het aanbrengen van mest onderin het plantgat is ronduit verkeerd; daarmee loop je grote kans een verzuurde put te creëren. Bij aanplant is vooral het goed losmaken van een ruim plantgat belangrijk, en je moet er voor zorgen dat het aangeplante materiaal niet door de wind kan gaan wiebelen, want dat is funest voor het aanslaan.

Daarna is het een kwestie van aankijken: zolang een gewas er vitaal uitziet en een normale groei vertoont, is er geen aanleiding om met extra meststoffen in de weer te gaan. Datzelfde geldt voor aantastingen: ga uit van het totaalbeeld, en laat je niet van de wijs brengen door een aangetast blaadje hier en daar.

PROBLEMEN

Problemen vermijden is oorzaken wegnemen. De meeste parasieten (zowel schimmels als insecten) profiteren van de zwakte van een gewas. Op een vatbare plant treffen parasieten een mals paradijs, terwijl er op een weerbaar gewas hard gewerkt moet worden om aan de kost te komen. Planten zijn wat gezondheid betreft net als mensen en dieren: wanneer ze door wat voor oorzaak dan ook in een slechte conditie raken, stapelen kwaaltjes en problemen zich al makkelijk op.

De standplaats is belangrijk: de grond moet goed doorwortelbaar zijn en goed gedraineerd. Een natte plek geeft bij fruitgewassen vrijwel altijd problemen. Wanneer op een

plek het grondwater te hoog staat, zul je daar alleen succes kunnen hebben met oppervlakkig wortelende gewassen zoals kleinfruit of appels op een zwakgroeiende onderstam; deze dan bij voorkeur op verhoogde, goed afwaterende bedden.

Ook moet er voldoende zon in de kronen kunnen schijnen en moet de plek niet te winderig zijn. Maar ventilatie is wel belangrijk: de kunst is het vinden van een juiste mix- wel luw en toch luchtig. Schimmels gedijen vooral goed in een vochtige omgeving en kunnen slecht tegen direct zonlicht. Daarom moeten de fruitgewassen altijd zo open zijn, dat ze makkelijk droog waaien en het zonlicht overal bij kan komen.

Uitputting is, vaak ondanks overbesteding, een andere veel voorkomende probleemoorzaak bij fruitgewassen. Veel fruitrassen zijn dermate grondig op vruchtbaarheid geselecteerd, dat ze de hoeveelheid vruchten niet aankunnen; ze raken -wanneer ze niet met beurtjaren reageren- uitgeput en verliezen hun weerbaarheid. Vooral bij het grootfruit is tijdige vruchtdunning een belangrijk middel om het gewas gezond te houden. De hoeveelheid vruchten die een fruitgewas aan kan, wordt vooral bepaald door de blad-vrucht verhouding.

PROBLEEMGEVALLEN

Wanneer bestrijden onvermijdelijk lijkt, is het ook zaak er op tijd bij te zijn.

Gewassen die het jaar ervoor ernstig waren aangetast door schurft of meeldauw -en vooral wanneer ze dat ook al eerder waren- moeten vroeg in het seizoen behandeld worden. Het is belangrijk voor de weerstand van het gewas dat de eerste bladgroei zich onaangestast kan ontwikkelen.

De vraag wanneer het bestrijden van schurft of meeldauw in een gewas nodig is, is moeilijk rechtlijnig te beantwoorden. Een zieke struik moet je in ieder geval behandelen, een paar zieke blaadjes kunnen geen kwaad; daartussen ligt een grijs overgangsgebied waarbinnen je zelf de grens moet bepalen, en dat is toch vooral een kwestie van ervaring.

Bij insectenschade kom ik zelf pas in het geweer wanneer het echt uit de hand dreigt te lopen, maar bij hardnekkige aantastingen kan het handiger zijn om preventief op te treden. Bespuitingen zijn daarbij lang niet altijd nodig, vaak is het wegplukken van aangetaste vruchtjes of blad afdoende, of kun je volstaan met vangbanden.

MIDDELEN: MAKEN OF KOPEN?

Huismiddeltjes zijn vaak wat minder krachtig en moeten dan ook wat vaker worden gebruikt. Paardestaartthee of -gier, algenkalk of gesteentemeel en brandnetelgier geven bij regelmatig en afwisselend gebruikt een gezond weerbaar gewas waarop schimmelziekten en plaaginsecten slecht gedijen. De vanouds bekende zachtezeep-oplossing (per 10 liter water: 150 gr. Driehoekzeep, 1/2° ltr. spiritus, 1 eetlepel kalk en 1 eetlepel zout) is een beproefd middel tegen luizen en rupsenplagen.

Spuitzwavel (meestal in korrelvorm verkrijgbaar) is een natuurlijk en redelijk onschuldig middel dat afdoende werkt tegen de meeste schimmels. Zwavel kan bij zonnig weer verbrandingsverschijnselen op het gewas veroorzaken.

'Spruzit' is waarschijnlijk het meest gebruikte middel tegen luis en veel andere insecten; de werkzame stoffen in dit middel zijn pyrethrum en piperonylbutoxide. Dat klinkt behoorlijk chemisch, maar beide stoffen worden gewonnen uit planten; het middel is biologisch afbreekbaar en toegelaten voor ecologische teelten.

NB: Ook bespuitingen met natuurlijke insecticiden zijn non-selectief: ze doden insecten die ermee in contact komen, ook de voor ons nuttige. Bestrijdt insecten daarom alleen op die plekken waar ze daadwerkelijk een plaag vormen.

SNOEIEN IS COMMUNICATIE

Snoei- elke fruitsoort stelt zijn eigen eisen en vaak zijn die eisen ook nog per ras verschillend. Toch is het allemaal niet zo ingewikkeld: snoeien kun je zien als een vorm van communicatie. Wanneer je de taal van het gewas verstaat, wijst het zichzelf.

Snoeien doe je altijd met een reden. Daarom is het, wanneer je met snoeien begint, vooral belangrijk voor jezelf vast te stellen wat je wilt bereiken, en waarom. Wanneer je dat beeld eenmaal voor ogen hebt, wijst het gewas je zelf de weg. Leren snoeien is vooral leren kijken naar je fruitgewassen vanuit een bepaald wenspatroon. Dat ideaalbeeld (wat wil ik bereiken?) moet je altijd in je achterhoofd hebben wanneer je aan je fruitgewassen werkt.

IDEAALBEELD

Ondanks alle verschillen die er tussen de verschillende fruitsoorten en rassen zijn, hebben ze vooral ook veel gemeen. Uiteindelijk verlopen stofwisseling en groeiprocessen bij alle soorten volgens dezelfde principes, en zijn de onderlinge verschillen in de erfelijke programmatuur minimaal. Fruitgewassen moeten aan een aantal voorwaarden voldoen en ondanks grote onderlinge verschillen, zijn die voorwaarden/ basiseisen voor alle soorten gelijk.

Wat voor alle fruitsoorten geldt is de noodzaak van een ‘open’ gevormd gestel met voldoende ruimte tussen de takken onderling; er moet voldoende groei zijn (voor vruchthoutverjonging), en een regelmatige (maar liefst niet buitensporige) vruchtbaarheid. Hiermee is, als uitgangspunt, in feite alles gezegd. Wat er meer over te zeggen valt, gaat over het waarom (stellen we deze eisen) en het hoe (krijgen we dit voor elkaar).

Het waarom is, op hoofdzaken, ook met een eenvoudig antwoord af te doen: een open (luchtig) gestel zorgt ervoor dat alle onderdelen van de kroon voldoende licht ontvangen, en dat het gebladerte na regen of vochtigheid zo snel mogelijk kan drogen- dit maakt het gewas minder gevoelig voor schimmelaantastingen; daarbij is voldoende groei voor vruchthoutverjonging nodig omdat de mooiste vruchten altijd aan jonge en vitale takken groeien; en een regelmatige maar niet overdreven vruchtbaarheid zorgt dan dat we elk jaar een bevredigende hoeveelheid goed ontwikkeld fruit kunnen oogsten, zonder dat het gewas uitgeput raakt of in beurtjaren verval.

BASISVORMEN

Binnen dit kader van algemene voorwaarden kunnen we meestal kiezen uit verschillende mogelijkheden. Maar of je nu kiest voor een spilvorm (één opgaande stam -de harttak- met zijtakken), voor een ‘open’ kroon (een breed uitstaand gestel zonder dominerende harttak) of voor een leivorm (aangebonden takken of ranken), hoofdzakelijk is steeds dat er voldoende ruimte voor licht en lucht tussen de verschillende takken of ranken blijft.

Daarbij geldt voor alle houtige boom- of struikvormende gewassen dat de vorm die het dichtst bij de natuurlijke groeivorm staat, het minste onderhoud vraagt. Dat is bij appels, pruimen (en ander steenfruit) een struik of boom met een open kroon, en bij peren meestal een spil- (of piramide-) vorm. Vrijstaande bessenstruiken vormen van nature een bolle kroon, waarvan eenvoudig -door de middelste takken weg te nemen- een holle (open) kroon kan worden gevormd.

Bij de wijnrank of kiwi gaat de regel, dat de natuurlijkste vorm het minste werk geeft, niet op. Deze rankende fruitstruiken kunnen ongesnoeid ongekende afmetingen bereiken en moeten, om handelbaar te blijven, steeds fors worden gesnoeid. Maar het rankende fruit, dat

overigens aan dezelfde basisregels als struiken en bomen is onderworpen, laat ik hier buiten beschouwing. In dit artikel hou ik het bij het struik- en boomfruit.

HET HOE

Met snoei manipuleer je het groeigedrag van het gewas. Je stuurt in feite de stofwisselingsprocessen bij. Met een beperkt aantal vaardigheden kun je de manier van groeien en de vruchtbaarheid vergaand beïnvloeden. Het belangrijkste werkingsprincipe daarbij berust op de hormonenhuishouding van het gewas. De groei- en de aanmaak van zijscheuten en bloemknoppen wordt vooral bepaald door de mate van dominantie van de groeitoppen. De meest dominante groeitoppen bevinden zich aan de uiteinden van de hoogste twijgen aan de dikste takken.

In de groeipunten van de twijgen (met name in de eerste blaadjes onder de groeipunt) ontwikkelt zich een groeihormoon (auxine) dat het gewas prikkelt tot aanvoer van bouwstoffen voor groei naar die specifieke plek. Zie die knoppen maar als hongerige zuigelingen waarbij de sterkste (gulzigste) het meeste voeding krijgt. Die voedingstromen naar de sterkste groeipunten kun je manipuleren, door de grootste gulzigaards weg te nemen (knippen) of door hun dominantie te verminderen door ze naar een lager niveau - dan hun concurrenten - te buigen. Door het wegvallen van de dominantie van de groeipunt aan de top, wordt de hormonale samenstelling van de sapstroom veranderd ten gunste van de ontwikkeling van zijknoppen in de twijg.

BALANS

Bij een gezonde boom of struik vormen onder- en bovengrondse delen een uitgebalanceerd geheel. Globaal kun je stellen dat het wortelgestel zich qua grootte evenredig aan de kroon ontwikkelt. Bij zware snoei, of door ernstige takbreuk bij storm, wordt die evenredigheid abrupt verbroken en treden er noodscenario's in werking: in de omgeving van de schade ontwaken talrijke 'slapende' knoppen in de bast, om het weggefallen loof te vervangen. Hoe zwaarder de snoei (schade) is, hoe ongestructureerder (warriger) de hergroei. Dit principe - dat het gewas na schade probeert de balans te herstellen - is samen met het patroon van de groeidominantie, onze belangrijkste handleiding bij de snoei.

Wanneer alles naar wens verloopt is het zaak de balans zo min mogelijk te verstoren, maar in een aantal gevallen, bijvoorbeeld wanneer er onvoldoende groei is om het gewas weerbaar te houden, is het nuttig om door stevige snoei extra groeiprikkels te veroorzaken.

COMMUNICATIE

Met snoeien ga je een gesprek aan met je gewas: snoeien is opvoeding; soms dressuur, meestal verzorgend. Ik ben geen bomenfluisteraar, maar ik ben me er wel van bewust dat planten levende organismen zijn die reageren op prikkels. De taal van het gewas is een taal van reacties. Planten communiceren met hun lichaamstaal: gezonde gewassen hebben stevige, goed gekleurde, vitale bladeren en groeitoppen; gezonde gewassen zijn altijd in de groei. Communiceren met je gewassen betekent vooral opmerkzaam kijken. Het handelen doe je zo voorzichtig mogelijk, want het uitgangspunt bij snoei moet altijd zijn dat je het gewas niet onnodig prikkelt. Snoei is vooral nodig omdat wij zaken verlangen die voor het gewas zelf niet belangrijk zijn. Wij willen mooi fruit: goed ontwikkeld, smakelijk, kwetsbaar maar ongeschonden. Hoe verder dat fruit van de natuur afstaat, hoe meer we zullen moeten helpen. Wilde appeltjes, daar hoef je echt niets aan te doen, maar ons cultuurfruit vraagt zorg. Die zorg bestaat er uit dat we helpen en bijsturen. Het gewas laat je zien of je het goed doet, en wijst je met het eigen groeipatroon en reacties zelf de weg.

TECHNIEKEN

Snoei is te onderscheiden in vormsnoei (alles wat je doet om de gewenste vorm te krijgen en te houden); verzorgings-snoei (het wegnippen van zieke en aangetaste delen); verjongings-snoei (het wegnippen van ouder vruchthout om ruimte te maken voor nieuw); en regulerings-snoei (het terugknippen van twijgen om de groei en de knopzetting te beïnvloeden).

Uitbuigen is een eenvoudige techniek om de takstand te veranderen en daarmee de vruchtbaarheid te beïnvloeden; pluizen (het wegplukken van de blaadjes van de groeiknop aan het einde van een scheut) heeft (kortdurend) hetzelfde effect als uitbuigen. Zo hef je de topdominantie van de eindknop tijdelijk op, en bevorder je de aanmaak van zijknoppen.

Vruchtdunning: bij het meeste grootfruit (zoals appel, peer of pruim) is vruchtdunning cruciaal voor de kwaliteit van het fruit, voor het vermijden van beurtjaren en vaak ook voor de gezondheid van het gewas.

Scheutdunning: je kunt veel vormsnoei overbodig maken door tijdig jonge scheuten weg te plukken, of - wanneer ze al een beetje beginnen te verhouten - uit te breken. Dit uitbreken heeft als voordeel dat de slapende knoppen aan de voet meegenomen worden, waardoor er geen hergroei meer is op die plek. Uitbreken is een kwestie van timing, wanneer de scheut al te stevig is geworden maak je te veel kapot, en moet de snoeischaar gebruikt worden.

Belangrijk bij fruit is het bezit van een goede snoeischaar. Die zijn duur, maar gaan ook erg lang mee. Koop er gelijk een slijpstaafje bij; er zijn goede keramische, of staafjes met diamantgruis. Het voordeel van een slijpstaafje is dat je de snoeischaar kunt aanscherpen zonder deze uit elkaar te moeten halen. Van dit aanscherpen moet je een routine maken, altijd voor je begint even een paar streken, een goed bijgehouden schaar is dan vlijmscherp. Dat spaart kracht bij het werk ermee, en bovendien maakt scherp gereedschap gladde wonden die minder snel geïnfecteerd raken.

Snoei gewassen met een twijfelachtige gezondheid altijd het laatst, en ontsmet daarna het gereedschap (bijv. met spiritus).



< EEN SLIJPSTAAFJE MET DIAMANTGRUIS (DEZE, VAN EEN LEATHERMAN TOOL, HEEFT EEN VIJL AAN DE ACHTERZIJDE) IS IDEAAAL OM DE SNOEISCHAAR STEEDS EVEN AAN TE SCHERPEN

VERWAARLOOSDE FRUITBOMEN OPKNAPPEN

Fruitbomen vragen onderhoud. Doe je er niets- of te weinig aan, dan veroudert na verloop van jaren het vruchthout en gaat de kwaliteit van het fruit zienderogen achteruit. Verwaarloosde fruitbomen zijn een domein voor mossen en schimmels en worden dan al snel ziekelijk. Lichtpunt is dat verwaarloosde fruitbomen zich meestal eenvoudig laten opknappen: er is geen dankbaarder werk!

Wanneer we het over verwaarloosde fruitbomen hebben gaat het vooral om appel- en perenbomen. Pruimen en kersen vragen minder snoei (ze kunnen er ook minder goed tegen) en zijn ook minder gevoelig voor verwaarlozing. Verwaarlozing is immers het nalaten van noodzakelijk onderhoud. Het belangrijkste onderhoud aan appel- en perenbomen bestaat uit het handhaven van een luchtige kroon en het regelmatig verjongen van het vruchthout. Dat luchtig houden van de kroon hoort al te beginnen bij de opkweek: de gesteltakken moeten onderling voldoende afstand hebben om twijggroei eraan mogelijk te maken zonder dat alles in- en door elkaar groeit. Het bijhouden van dit 'open' gestel gebeurt daarna door het steeds weghalen van ongewenste scheuten: dat zijn in principe alle scheuten die uit de bovenzijde van de takken komen (en recht omhoog willen), en alles wat te dicht op elkaar komt te zitten. De hoeveelheid snoeiwerk die dat met zich meebrengt scheelt van ras tot ras.

SNOEIANGST

Veel tijd hoeft het eigenlijk nooit te kosten om aan een fruitboom te doen wat nodig is, maar toch komt het er vaak niet van. Dat is over het algemeen geen ramp, want het meeste achterstallige onderhoud laat zich niet al te moeilijk herstellen, maar het zal er op enig moment van moeten komen. Tenminste, wanneer je de boom gezond wilt houden (of krijgen) en er behoorlijk fruit van wilt oogsten. Vaak is het onzekerheid die de eigenaar weerhoudt eens fors de zaag in een verwaarloosde fruitboom te zetten: 'van fruit moet je immers verstand hebben' en ... 'ik kom er liever niet aan als ik niet weet hoe het moet'. Die snoeiangst is nergens voor nodig: fruitbomen (en met name appels en peren) kunnen best tegen een stootje en wat je er aan moet doen is allemaal logisch.

DE IDEALE VORM

Om inzicht te hebben wat er aan een boom moet gebeuren, moet je jezelf een idee vormen hoe de ideale fruitboom eruitziet. Ondanks de ogenschijnlijke veelvormigheid lijken de meeste fruitbomen veel meer op elkaar dan je er zo op het eerste gezicht aan af ziet. Je kunt kroonvormen verdelen in twee typen: de opgaande, piramidale vorm en de 'open' kroon. De open kroon komt verreweg het meeste voor. De piramidale vorm (denk maar een kerstboom) zie je vooral bij peren; die hebben van nature de neiging één dominante harttak te vormen waaraan de zijtakken geplaatst zijn.

Appels vormen meestal een bredere kroon waarin een dominerende harttak ontbreekt. De ideale vorm van zo'n brede kroon is een vaasvorm: de gesteltakken vormen dan een brede cirkel die in het midden open is, zodat de zon daar onbelemmerd in kan schijnen. Bij de piramidale kroon wordt gezorgd voor voldoende licht en lucht door de zijtakken (etages) op ruime afstand van elkaar te houden.

De grootte van de boom en de stamhoogte hebben geen invloed op deze vormen. Struiken hebben altijd een open kroon- dezelfde open kroon kun je terugvinden op een hoogstam; het verschil zit in de afmeting van de stam eronder en de grootte van de kroon. Het piramidale kroontype vind je als miniatuur terug in de spil. De ideale (na te streven) vorm heeft altijd een ruim opgezet gestel zodat het licht overal de kroon kan binnendringen.

VRUCHTHOUTVERJONGING

Het mooiste fruit komt aan jong vruchthout en de kunst is daarom de boom zo te snoeien, dat het vruchthout nergens ouder wordt dan een bepaalde leeftijd. Vruchthoutverjonging noem je deze snoei. Het principe is eenvoudig: wanneer je elk jaar 20% van het vruchthout wegsnoeit (het oudste), dan is na een cyclus van vijf jaar nog maar $1/5^e$ deel van het vruchthout 5 jr. oud, de rest is dan jonger ($1/5^e$ is 4 jr. oud; $1/5^e$ is 3 jr. oud, enz. enz.). Wanneer dit systeem eenmaal is doorgevoerd hoef je jaarlijks alleen het oudste (dan 5 jarige) vruchthout weg te snoeien. Zo hou je een altijd-jonge kroon.

De praktijk is echter meestal weerbarstiger: het zal maar weinigen gegeven zijn zo systematisch te werken. Dat geeft ook niet, het oudere vruchthout herken je omdat het bemost en verkurkt begint te raken; dat moet er dus uit. Deze vruchthoutverjonging is vooral van belang bij appels en peren.

Pruimen zijn doorgaans minder gevoelig voor het verouderen van het vruchthout. Bij pruimen kun je, net als bij andere soorten die minder goed tegen zware snoei kunnen, de cyclus op bijvoorbeeld 8 jaar stellen. Dan haal je jaarlijks niet meer weg dan maximaal 12% van het vruchthout.

Een mechanisme dat de keuze van het weg te snoeien vruchthout vergemakkelijkt is het 'uitzakken'. Ouder vruchthout zal steeds meer gaan doorhangen, terwijl de vorming van fris lot steeds hoger te vinden is. Het oudste, meest uitgezakte vruchthout moet er het eerste uit.

AANPAK

Wanneer je aan het werk gaat met een sterk verwaarloosde fruitboom, moet je er vanuit gaan dat het karwei niet in één snoeibeurt geklaard zal worden. Hoeveel hout je bij een eerste snoeibeurt uit een verwaarloosde boom kunt halen (zonder allerhande nadelige bijverschijnselen op te roepen), hangt af van de conditie van de boom. Je kunt véél meer hout uit een passieve, al ziekelijke, boom snoeien dan uit een vitaal groeiende. Schrijnende gevallen kunnen daarom het hardste worden aangepakt.

De verklaring daarvoor is eenvoudig: dood hout telt niet en ziekelijk hout is bijna-dood hout.

Waar je bij een gezonde, krachtig groeier niet verder gaat met het wegsnoeien dan 20% van de kroon, kun je uit een ziekelijke kroon (waarin zich veel dood- of weinig vitaal hout bevindt) rustig tot 40% of zelfs verder gaan. Die grens van 20% bij een gezond gewas is ingegeven door de wens het groei- en vruchtbaarheidspatroon van de boom zo min mogelijk te verstoren; zo kun je de boom restaureren zonder oogstverliezen. Bij bomen die er zo slecht aan toe zijn dat er nauwelijks groei meer is en er ook geen oogst van betekenis meer afkomt, valt weinig te verstoren. Dan probeer je met relatief zware snoei de boom of struik juist extra te prikkelen om zo tot groei te pressen. Voldoende groei is noodzaak omdat anders onvoldoende fris blad gevormd wordt. En, vitaal, zichzelf steeds verfrissend gebladerte is een eerste vereiste voor goed ontwikkeld fruit.

KIEZEN

Bij de aanpak van een verwaarloosde boom, begin je altijd met de onvermijdelijkheden. Dood en ziek hout dat niet te herstellen valt, wordt het eerst opgeruimd. Dat niet- of nauwelijks actieve hout telt in de stofwisseling van het gewas niet- of nauwelijks mee, en moet er hoe-dan-ook uit.

Na deze opschoonactie is het tijd voor een pauze om de boom aandachtig te bekijken en om een besluit te nemen wat er bij deze (eerste) beurt verder moet & kan verdwijnen.

Zo'n eerste actie hoort erop gericht te zijn de kroon op te schonen, en een begin te maken met het herstellen (of herscheppen) van de vorm. De keuze (wat weg moet) die je dan maakt, kan daarbij haaks staan op de keuze die je zou doen wanneer het om vruchthoutverjonging zou gaan. Immers: vaak zijn die verstorende takken, die dwars door een kroon naar boven zijn gegroeid, het meest vitaal. Het beste komt het natuurlijk uit wanneer je zo'n vitale tak in kunt passen door een deel van het oude gestel weg te halen, dan valt het mooi samen met een stuk vruchthoutverjonging. Maar helaas leidt deze keus lang niet altijd tot de gewenste kroonvorm. De ideale kroon is evenwichtig (gelijkmatig van vorm) opgebouwd: evenwichtigheid in opbouw betekent ook evenwichtigheid in groei. De gesteltakken hebben bij voorkeur dezelfde hellingshoek. Die hellingshoek (hoe steil of vlak de takken zijn aangezet) kan per soort (appels verdragen bijvoorbeeld vlakker aangezette takken dan peren) of per ras verschillen, maar moet in één kroon zoveel mogelijk dezelfde zijn. Anders krijg je aanzienlijke verschillen in groeikracht binnen de kroon: een steile tak zal altijd meer groeiprikkels oproepen dan een tak die vlakker is aangezet.

PLAN VAN AANPAK

- 1 - eerst dood en ziek hout eruit;
- 2 - dan het gestel kiezen – de basisvorm herstellen
- 3 - niet meer dan 20% van de vitale kroon eruit - van onderen naar boven werken.
- 4 - weersta de verleiding het karwei in één keer af te maken; dek alle grotere snoeiwonden meteen af.



< GOED VERZORGDE, COMPACT
GEHOUDEN, APPELHOOGSTAM OP
VOLKSTUINCOMPLEX IN KASSEL (DLD.)

FRUITGEWASSEN VERMEERDEREN UIT STEK

Wanneer je het leuk vindt om wat met verschillende fruitrassen te experimenteren, is kennis van vermeerdering eigenlijk een vereiste. Zelf vermeerderen betekent (véél) meer mogelijkheden voor minder geld. Moeilijk is het allemaal niet, maar je moet wel enig begrip hebben van de materie: na het lezen van dit stukje kan iedere leek aan de slag.

Wanneer je weet hoe de vermeerdering van fruitgewassen in zijn werk gaat, kun je daarmee aanzienlijk besparen op aanschafkosten en je kunt ruilen met andere liefhebbers. Zo'n uitwisseling (ruilen, weggeven of krijgen) is niet alleen de voordeligste manier om aan allerlei soorten of rassen te komen, maar is ook belangrijk voor het voortbestaan van allerlei minder bekende -vaak oude- rassen. Zelf vermeerderen is daarom niet alleen kostenbesparend: het stelt je ook in staat je steentje bij te dragen aan het behoud van bedreigde cultuurgewassen.

Wanneer je experimenteert met fruitrassen, weet je van tevoren nooit waar je het gelukkigst mee bent. Sommige rassen zullen tegenvallen, andere doen het misschien op jouw plekje niet zo geweldig en soms ben je ronduit enthousiast. Als je wat avontuurlijker wilt tuinieren, om zo je ideale fruithoek bij elkaar te verzamelen - met net die rassen die de extra's bieden waarnaar je zoekt - moet je flexibel zijn. Een hoekje met stekken en jong materiaal is dan een onmisbare 'voorraadkast': om te ruilen, of om tegenvallende rassen te vervangen.

EIGEN WORTEL

Het eerste wat je moet weten wanneer je een fruitgewas wil vermeerderen, is of het op eigen wortels staat of dat het geënt is op een andere onderstam. Bijna al het kleinfruit staat op eigen wortels, en in dat geval kun je simpelweg vermeerderen uit stek, of, bij moeizaam wortelende soorten, door afleggen of marcotteren. Fruitrassen die op een onderstam geënt zijn, vermeerder je door een stukje twijg van het gewenste ras op een daarvoor geschikte onderstam te enten. Die onderstammen kunnen ook vermeerderd worden uit stek.

STEKKEN

Stekken is de eenvoudigste manier van vermeerderen, en sinds de introductie van het stekpoeder (plantaardige groeihormonen), worden de meeste gewassen uit stek vermeerderd. Zonder stekpoeder lukt het bij minder soorten of is er meer zorg vereist. Nog onbewortelde stekken drogen makkelijk uit en zijn extra bevattelijk voor (schimmel) infecties. Soorten die traag wortelen vragen daarom meer verzorging.

Het meeste kleinfruit bewortelt, zonder gebruik van groeihormonen, probleemloos uit winterstek. Stekken vereist geen technische vaardigheden, maar het is wel zo handig wanneer je er wat vanaf weet. Wat je moet weten is *wanneer* stek van een bepaald gewas het makkelijkst wil wortelen, welke soort stek er gebruikt wordt (houtige -, twijg -, of scheutstek), en in welk medium gestekt wordt.

STEKMEDIUM

De grond waarin de stek gestoken wordt is het 'stekmedium'. Onderscheid wordt gemaakt tussen 'vollegrond' en potmengsels. De meest gebruikte potmengsels voor stek bestaan uit

turf en zand. Meestal wortelt stek het beste in iets zuurdere grond: 2 of 3 delen turf op één deel zand (bij de meeste soorten luistert dat niet zo nauw) is als regel een betrouwbaar mengsel. Voor het zand wordt altijd scherp (rivier- of metsel-) zand gebruikt.

Bewortelde stek wordt de eerste keer overgeplant in potgrond die wat is aangelengd met het stekmedium, daarna wordt bij het verpotten gebruikt gemaakt van potgrond. Laat plantmateriaal altijd 'wennen' aan een nieuwe voedingsbodem, door de grond in het plantgat te mengen met het medium waaraan de plant gewend is.

Wanneer direct in de volle grond wordt gestekt, kun je sleuven maken waarin je de goed losgemaakte grond mengt met zand en turf.

STEKPOEDER

De verschillende soorten groeihormoon (voor het gemak *stekpoeder* genoemd, maar ook als tablet of als vloeibaar concentraat verkrijgbaar) zijn nagemaakte (synthetisch vervaardigde) natuurlijke hormonen. Deze stekpoeders worden tegenwoordig, bij de vermeerdering van kleinfruit en van bepaalde onderstamtypen, meer als regel dan als uitzondering toegepast en zijn in de wereld van beroepskwekers niet meer weg te denken. Er zijn verschillende soorten wortelhormoon in verschillende concentraties. Wanneer je het bij één potje wilt houden, is Rhizopon AA in de lichtste (0,5%) oplossing, het meest veelzijdig bruikbaar. Dat voldoet bij de meeste houtige fruitgewassen.

UITGANGSMATERIAAL

Omdat je met de stek eventueel in het gewas aanwezige (virus)infecties meeneemt, is het van belang alleen van kerngezonde gewassen uit te gaan. Jong, als 'virusvrij' gecertificeerd materiaal geeft in dit opzicht het meeste zekerheid. Wanneer je onderstammen wilt vermeerderen, kan dat van scheuten die onder de entplaats ontspringen, of van wortelopschot. Zowel winterstek- als enthout neem je van goed verhoutte twijgen met een regelmatige knopzetting.

VOLLEGROND OF POT?

Het voordeel van vermeerderen in potten is, dat het materiaal verplaatsbaar blijft en elk moment in het seizoen geplant kan worden. Nadeel is dat potten aanzienlijk meer verzorging vragen. Het grootste bezwaar is de snelheid waarin potten uit kunnen drogen. Dat kun je opvangen door een slimme watervoorziening. Een druppelsysteem is ideaal (maar dan moet het wel goed te doseren zijn), vloeibakken zijn een goede tweede.

Op kwekerijen en tuincentra zie je waterdichte tafels met een flinke rand: die kun je namaken, gewoon plat op de grond vraagt het minste materiaal. Wat je nodig hebt is een vlakke ondergrond, wat kuilplastic, en een paar balkjes om de randen te vormen. Voorwaarde is altijd dat de bak goed waterpas ligt. Zo kun je de potten water van onderaf laten opnemen, en ze bij droogte wat extra voorraad geven. Daarbij moeten de bewortelde stekken, zolang ze op voorraad gehouden worden, van tijd tot tijd in een grotere pot worden gezet. Meteen de stekken in een grote pot steken, heeft het nadeel dat er een losse kluit gevormd wordt.

Wanneer je de bewortelde stek één of twee keer verpot - en steeds de draaiwortels aan de buitenkant met een scherp mesje bijsnijdt - krijg je een mooi compact vertakte wortelkluit. Als je die zorgen niet wilt, is in de vollegrond stekken en uitplanten de oplossing, hoewel er bij droog weer, toch met watergeven moet worden bijgesprongen. Al bewortelde stekken moeten bij opkweek in de volle grond van tijd tot tijd worden 'losgestoken' om een compacte wortelkluit te vormen.

STEKMETHODEN

Winterstek is stek dat in de bladloze periode genomen is van goed afgerijpte, al houtige twijgen; voor stek in de vollegrond worden langere stekken (20 á 25 cm.) geknipt, dan voor het stekken in pot. Steek de stekken altijd voor minstens 2/3^e deel in het stekmedium. Stekken met meerdere knoppen hebben de voorkeur, er moet één knop bovengronds blijven. *Maak, wanneer je stekpoeder gebruikt, eerst een gat van voldoende diepte met een stokje, en laat daar de stek voorzichtig in zakken, zodat de poeder er niet afgewreven wordt; daarna druk je de stek voorzichtig vanaf de zijkanten vast.*

Voor zomerstek gebruik je meestal jonge bebladerde twijgen, maar het is (bij bepaalde soorten) ook mogelijk een bladsteel, of een blad als stekmateriaal te gebruiken. Als regel wordt zomerstek gemaakt van pas gevormde, nog niet houtige, scheuten; de ondergronds komende blaadjes worden dan weggeknipt, en de bovengrondse bladeren op één na worden verwijderd, en/of met een schaar gehalveerd.

WINTERSTEK

Ribes soorten zoals rode - en zwarte bes, Jostabes en kruisbes (stek met hieltje) en appelonderstammen (Malus soorten) worden bij voorkeur vroeg in de winter -in november of december- gestekt. Hier zorgt de rustperiode voor een natuurlijke worteldrang. Later gezette stekken van deze soorten doen het meestal wel, maar vragen dan meer zorg (zoals regelmatig besproeien bij schraal weer). Stekken in de vollegrond of in een medium van 2 turf en één zand.

Moerbei (*Morus nigra*) wordt in februari gestekt in een medium van 2 delen turf en één zand; Rubes soorten, dat zijn de braamachtigen zoals de braam zelf, de framboos en de Japanse wijnbes worden liefst in de periode maart-april-mei gestekt: vollegrond of een medium van 3 turf - één zand.

ZOMERSTEK

Amelanchier (krentenboompje) van mei t/m juni; Ribes -, Rubus - en Vitis (druif) soorten kun je stekken van juni t/m augustus; Appelbes (*Aronia melanocarpa*) en Moerbei (*Morus nigra*) in juli of augustus. Appel onderstammen (en 'wilde' appelsoorten) kunnen van april t/m juni worden gestekt.

STEKTABEL

Wanneer je wilt weten wanneer en hoe een plant te stekken is, kun je dat opzoeken in een stektabel. De meest uitvoerige die ik ken is die van groeihormoonfabrikant Rhizopon. Hierin staat alle noodzakelijke stek-informatie over zo ongeveer alles wat uit stek te vermeerderen is. Deze gids kun je kosteloos via internet raadplegen, of in gedrukte vorm bestellen: de kosten zijn dan 4½ euro. Zo'n stektabel is een onmisbaar hulpmiddel, OOK wanneer je géén stekpoeder wil gebruiken. Behalve informatie over het gebruik van groeihormonen (stekpoeder, tabletten, etc.) vind je gegevens over de beste stektijd, en de gewenste samenstelling van het stekmedium. De concentratie van het stekpoeder dat aanbevolen wordt (dat is max. 2 %, en minimaal 0,5 %), geeft een bruikbare indicatie voor je kansen. Gewassen die gemakkelijk uit stek wortelen, hebben de laagste dosering nodig; die wortelen meestal ook goed zonder hulpstoffen.

Rhizopon stektabel raadplegen of aanvragen: www.rhizopon.com
per post: Rhizopon bv, Postbus 110, 2394 ZG Hazerswoude; of telefoon 071 3415146

HET KORTSTONDIG GENOT VERLENGD/ EEN LANG SEIZOEN GENIETEN VAN AARDBEIEN

In de klassieke kunst staat de aardbei symbool voor kortstondig genot, maar tegenwoordig hoeft dat genot niet meer zo kortstondig te zijn. Door kruisingen van de Europese bosaardbei, met soorten uit Noord en Zuid Amerika, is er een scala aan rassen ontstaan waardoor je van mei tot oktober verse aardbeien kunt oogsten van de volle grond.



De cultuurvariëteit van de aardbei zoals wij kennen is ongeveer twee eeuwen oud. Tot de 17^e eeuw had men in Europa alleen de inheemse bosaardbei (vnl. *Fragaria vesta*), pas daarna werden de voorouders van onze huidige aardbeienrassen ingevoerd. Deze danken hun vruchtgrootte en stevigheid vooral aan de *Fragaria chilensis* (uit Chili) en de *Fragaria virginia* (uit Noord Amerika); de botanische aanduiding voor onze cultuuraardbeien is *Fragaria X ananassa*; een goede Nederlandse aanduiding is 'tuinaardbei'.

De 'tuinaardbei' onderscheidt zich van de inheemse bosaardbei door de stevigheid van het 'vruchtvlees' en door de grootte. Het rode 'vruchtvlees' van aardbeien is in feite een sterk gezwollen bloembodem (schijnvrucht); de eigenlijke (dop-)vruchtjes zijn de gele zaden op de huid van deze bloembodem. De meeste aardbeienrassen zijn relatief jong; dit komt waarschijnlijk omdat de 'rassen' (het zijn geen zaadchte rassen, maar

klonen) door de ongeslachtelijke vermeerdering met de jaren aan vitaliteit inboeten.

De nostalgie naar oude rassen is bij aardbeien meestal onterecht: veel van de jongere rassen hebben een uitstekende smaak en, wat zeker zo belangrijk is, een betere weerstand.

RASSEN

Aardbeien worden onderscheiden in eenmaal dragende en doordragende rassen. De eenmaal dragende rassen hebben meestal een oogstperiode van 3 tot 4 weken; de doordragende zijn meestal oogstbaar vanaf juli of augustus, en dan vaak tot aan de eerste vorst. De 'doordrager' Ostara is waarschijnlijk de meest gekweekte aardbei bij amateurs, bij de beroepsteelt is dat de Elsanta (midentijds). De beroepsteelt is tegenwoordig eigenlijk niet meer gebonden aan vroege of late rassen: voor late teelten worden goed ontwikkelde planten 's winters geroid en

ingevroren bewaard (frigo's) om - voor latere oogsten - navenant later te worden ingeplant. Deze 'frigo's' worden door gespecialiseerde bedrijven geleverd.

Voor de amateur is de aangewezen manier om zo lang mogelijk over verse aardbeien te beschikken een combinatie van een vroeg - en een middentijds ras en een doordrager. Met doordragers heb je meestal de beste resultaten wanneer je de eerste bloei verwijdert, en ze alleen gebruikt voor de latere oogsten.

Vroeg: Darselect is gewild vanwege de zeer goede smaak, mooie donkerrood, wat matte huid; ook Elvira en Gorella zijn vroege rassen; Lambada is zeer goed smakend en middenvroeg; Elsanta (middentijds) heeft een goede smaak en is zeer productief; Bogota (groot en vaak wat bonkig, prima smaak) is laat; Pandorra, helderrode vruchten, goede smaak, productief en sterk ras, is 14 dgn. later en wordt geplukt tot half augustus; Pandorra heeft een bestuiver nodig.

Van de doordragende rassen is Ostara, mits voldoende gedund een goed smakende aardbei; Rapella heeft een goede smaak, maar tamelijk zacht vruchtvlees; Selva is een sterke doordrager met mooie vruchten, maar de smaak wordt algemeen als matig beoordeeld.



< BOGOTA

RESISTENTIE

Aardbeien zijn kwetsbaar en gevoelig voor schimmelziekten zoals vruchtrot, meeldauw, verwelkingsziekte, rood wortelrot, paarse-vlekkenziekte, en noem verder maar op. Hoewel er wel sterk op weerbaarheid wordt geselecteerd, zijn er toch geen echt 'on gevoelige' rassen.

De eenjarige teelt maakt het wel stukken eenvoudiger om de planten gezond te houden. Het is vooral belangrijk om de jonge planten schimmelvrij de winter in (en door) te helpen. Sproei daarom na het planten met milde organische fungiciden zoals verdunde brandnetelgier, zeewierextract of paardestaartthee uit voorzorg tegen (o.m.) verwelkingsziekte en wortelrot; het verdient aanbeveling dit enkele malen te herhalen.

TEELT

De traditionele manier van aardbeien telen, waarbij de bedden na twee of drie jaar worden vervangen, verliest snel terrein. Beroepskwekers ruimen hun planten op na één seizoen, en ook bij de amateur wint deze methode aan populariteit. Het staat het buiten kijf dat een éénjarige cyclus véél werk bespaart, en dat het gewas eenvoudiger gezond te houden is. Daarbij dragen eenjarige planten meestal de grootste vruchten.

Bij de éénjarige teelt worden de planten na de oogst gerooid, en dat is ook het moment dat ze anders bewerkelijk beginnen te worden. Meerjarige planten worden vaak te groot en te dicht, waardoor de ziektegevoeligheid snel toeneemt. Grauwe schimmel en vruchtrot zijn dan de meest voorkomende euvels. Het meeste werk bij de teelt op meerjarige bedden is het schoon-, en vooral openhouden ervan; niet alleen moeten steeds de uitlopers worden weggehaald, ook de planten zelf moeten regelmatig worden ontdaan van aangetast materiaal en wat worden uitgedund; ook is bij oudere planten vaak bloem- of vruchtdunning noodzakelijk omdat anders de vruchten onderontwikkeld blijven.

Het is beslist mogelijk om op een ecologisch verantwoorde manier bedden met aardbeien jarenlang gezond te houden, maar dat vraagt veel extra aandacht.

NIEUWE AANPLANT

De beste tijd te planten is van 20 juli tot 20 augustus. Na deze periode verandert het groeipatroon van de plant, de groei wordt trager en rozetvormig; in het dan komende kwartaal (sept. okt. nov.) vormt de plant inwendig de bloemaanleg. De verzorging gedurende deze periode is bepalend voor het succes van de oogst het jaar erop. Plant alleen bij bewolkt weer of in de avond, en houdt de plantjes de eerste week goed vochtig. Zodra ze goed aangeslagen zijn (dat zie je aan de vorming van frisse witte wortels) wordt alleen nog water gegeven op de grond.

Aardbeien kunnen slecht tegen waterplassen op de grond, daarom worden ze bij voorkeur op ruggen (zoals je die maakt voor aardappels) of op een verhoogd bed geplant. Het is belangrijk even diep te planten als de plantjes stonden (in de pot of op het oude bed). Te diep geplant rotten ze snel en te ondiep geplant groeien ze slecht. Laat daarom de losgemaakte grond van het nieuwe bed eerst weer een weekje inklinken, of druk de grond eerst wat aan met een plankje (zodat de plantjes niet kunnen zakken).

PLANTMATERIAAL

Wanneer je goed producerende en goed gezonde planten hebt, kun je de uitlopers uit eigen tuin gebruiken voor de aanleg van een nieuw bed, maar wanneer je twijfels hebt over de kwaliteit of gezondheid van je planten is het beter nieuw (dus virusvrij) plantmateriaal aan te schaffen. Hoe lang je uitlopers kunt gebruiken van eigen planten hangt sterk af van de weerbaarheid van het ras en van de omstandigheden in de tuin. Met een beetje geluk kun je heel lang gezonde uitlopers blijven nemen. Mijn Ostara's heb ik zeker tien jaar geleden 'vers' (virusvrij) aangeplant, en ze zijn nog steeds gezond. Meestal kies ik een tussenweg, dan koop ik één of twee plantjes per ras, waarvan ik het eerste jaar alle uitlopers opkweek. Zo kun je tegen minimale kosten wat experimenteren, en heb je altijd redelijk fris (vanaf de virusvrije status gerekend) plantmateriaal.

GEBRUIK

Aardbeien zijn vers het lekkerst en het vitaminerijkst; ze bevatten dan per 100 gr. zo'n 60 mg. vitamine C. De sterke geur dankt de aardbei aan etherische oliën in de huid van de vrucht. Aardbeien moet je daarom liever niet wassen onder een krachtig stromende kraan, dat tast het kwetsbare, geurig ruikende, huidlaagje aan; doe ze in een ruime bak met koud water, waarin je voorzichtig met de hand roert. Koud water houdt de vruchten langer stevig. Daarna uitnemen en op een schone doek laten drogen. Laat bij het wassen de kroontjes zitten, anders nemen de vruchten teveel water op.



DE AALBES HEEFT MÉÉR SMAKEN!

Wanneer je in de winkel aalbessen ziet, lijken ze allemaal op elkaar: ze zijn helderrood en zuur! Daar is doorgaans héél weinig keus. Maar voor de tuinier ligt dat anders. Die kan kiezen uit een scala aan rassen. Er zijn helder-, of diepdonkerrode-, witte- of rossige aalbessen- en alle tinten ertussen. Ook de smaken verschillen: van scherp- naar friszuur tot zoet.

OORSPRONG

De aalbes, ook wel trosbes genoemd, is een inheemse fruitsoort. Of juist: aalbes is een verzamelnaam voor drie inheemse fruitsoorten die zeer nauw aan elkaar verwant zijn en gemakkelijk met elkaar kruisen. De belangrijkste voorvader is waarschijnlijk de *Ribes sativum* (synoniem *R. vulgare*), deze soort is te herkennen aan de wat hangende bloemtakken. Deze West-Europese soort is (was) in het wild voornamelijk te vinden langs waterkanten en in bossen met een vochtige bodem. De tweede soort is de *Ribes petraeum*, uit Midden- en Zuid-Europa; deze is, net als een deel van zijn nakomelingen, herkenbaar aan zijn paars getinte bloemen. Tenslotte is er nog de noordelijke aalbes, de *Ribes rubrum*: hoewel de Engelsen deze soort de ‘Engelse aalbes’ noemen strekt het oorspronkelijke verspreidingsgebied zich uit over een groot gedeelte van Eurazië; deze soort wordt het meest gekweekt in Scandinavië en Rusland, maar heeft ook invloed gehad op een aantal van de rassen die wij hier kennen.

De witte aalbessen (sommige ‘witte’ rassen zijn wat rossig of geelachtig) zijn zaailingen van de rode soorten die pigment missen. Witte aalbessen hebben ook een andere smaak: ze missen het scherpzure- en een aantal rassen is zelfs ronduit zoet. Witte aalbessen zijn meestal wat minder productief maar worden geroemd om hun smaak. Het geslacht *Ribes* behoort tot de familie der Steenbreekachtigen (*Saxifragaceae*).

VRUCHTBEGINSELS IN EEN >
VRIJ GROEIENDE AALBESSTRIJK,
DERGELIJKE STRUIKEN KUNNEN LANG
ZONDER VERZORGING, MAAR DE
KWALITEIT VAN DE VRUCHTEN
(VOORAL DE VRUCHTGROOTTE)
LOOPT DAN TERUG



GROEIOMSTANDIGHEDEN

Aalbessen houden van vochtige zanderige, maar humusrijke grond. Zavelgrond is het beste; bij een te arme zanderige bodem moet veel compost worden ingebracht; zware kleigrond kan geschikt worden gemaakt door ruime toevoeging van scherp zand. Aalbessen wortelen oppervlakkig en zijn gevoelig voor uitdrogen. Een ruime compostlaag onder de struik, bedekt met een laagje mulching (tegen het uitloggen van de compost), zorgt voor een rul bodemoppervlak dat het vocht goed vasthoudt en zijn voedingsstoffen makkelijk afgeeft. Bij droogte moet regelmatig water worden gegeven om vroege vruchtval en groeistagnaties te voorkomen. De aalbes houdt van vochtige grond, maar een te natte standplaats is schadelijk; een plek in de volle zon geeft het meeste en het mooiste fruit.



TEELTWIJZE

Het eenvoudigst is de teelt als vrije struik. Zo'n vrije struik zal bij een ervaren tuinier meestal bestaan uit een kort stukje stam waaruit zich vier tot zes gesteltakken uitspreiden. Maar vaak wordt de struik meerstammig: bijvoorbeeld wanneer er wat te diep geplant is, of wanneer wortelopschot niet wordt verwijderd. Zo'n verwilderde struik is wat lastiger beheersbaar, maar veel maakt het eigenlijk niet uit. Zolang je de struik maar wat luchtig houdt door steeds het meeste jonge opschot weg te snoeien, en jaarlijks één of meer van de oudste grondscheuten of gesteltakken vervangt, zal hij blijven floreren.

< AALBES VERSAILLES BLANCHE

Eigenlijk zijn aalbessen, wanneer ze het op hun standplaats naar hun zin hebben, redelijk onverwoestbaar en tot op hoge leeftijd productief.

Gezonde - meestal dan meerstammige - nog volop dragende struiken van 20 tot 30 jaar of zelfs ouder zijn geen uitzondering. Het snoeiprincipe is hetzelfde als bij appel en peer. Witte en rode aalbes dragen het beste aan jonger, maar wel overjarig hout. Aan de gesteltakken vormen zich steeds uitbreidende stelsels met vruchtknoppen. Na verloop van enkele jaren (meestal zo'n 4 tot 6 jr.) worden deze vruchthoutstelsels steeds warriger en raakt de groei eruit. De twijgen zijn dan verkurkt en bemest en de vruchten nemen in kwaliteit af. Door steeds ongeveer 1/5^e deel van het gestel te vervangen voorkom je dit en blijft de struik vitaal.

DRADEN

De meest efficiënte manier van telen is aangebonden aan draden (als haag), maar deze methode vraagt wat meer inzicht en discipline: hier worden de aalbessen gesnoeid zoals leiappels of –peren, meestal als dubbel snoer (tweetakkers); bij de snoei blijven dan de gesteltakken intact, alleen het vruchthout eraan wordt ververst. Hier zorg je voor verjonging van het vruchthout door steeds de oudste sporentakjes weg te knippen ten gunste van een jonge vervanger. De overige groeischeuten worden steeds weggehaald, of –ter wille van het bladvolume- ingekort. Dat inkorten remt de groeiprikkel van de twijg. Voldoende bladvolume is ondermeer belangrijk voor de ontwikkeling van vruchtsuikers. Hou de planten open en luchtig, maar snoei vooral ook niet te veel blad weg, want dat haalt de vitaliteit uit de struik.

VERMEERDEREN

Aalbessen laten zich het makkelijkst vermeerderen door winterstek in goed losgemaakte, zanderige, vochthoudende grond. Stekken in het voorjaar of in de vroege zomer vraagt extra zorg (beschutten tegen bovengronds uitdrogen en regelmatig watergeven).

Stekken in een (± 15 cm.) diepe pot op de vensterbank werkt ook prima: zet de potten in een bakje waaruit ze –wanneer nodig- water kunnen opzuigen. Vochtig maar niet nat is het devies!

TIP ...Pas gekochte struikjes zijn virusvrij (let op het label!) en worden meestal bij het planten teruggeknipt om een stevig, goed vertakt, gestel te bevorderen. Wanneer je planten kiest met flink ontwikkelde scheuten, kun je van dat snoeisel meteen wat virusvrije stekken zetten. Dat geeft ook de mogelijkheid om onderling wat rassen uit te wisselen.

RASSEN

Er zijn voor de liefhebber honderden trosbessenrassen/ hier een kleine selectie:

Ras	kleur	oogst
Jonkheer van Tets	rood	vroeg
Primus	wit-geel	vroeg
White Imperial	wit	vroeg
Zitavia	wit-geel	vroeg
Gloire des Sablons	roze	middenvroeg
Rolan	rood	middenvroeg
Versailles Blanche	wit-geel	middenvroeg
Red Lake	lichtrood	midentijds
Rosetta	lichtrood	middenlaat
Rovada	rood	middenlaat
Blanca	wit-geel	laat
Prince Albert (Duitse zure)	rood	laat
Rondom	rood	laat
Roodneus	donkerrood	laat
Rotet	rood	laat

De latere rassen hebben vaak minder last van vogelvraat