

Dossier

Nu steeds meer mensen in steden wonen en werken, komen we minder in contact met de natuur. Hooguit vormt ze het decor van een joggingparcours of wat kijkgroen dat het vele beton en asfalt moet opleuken.

Gelukkig zijn er nog mensen zoals bij kinderopvang Wolkewietje in Berlaar, die erover waken dat kinderen vanaf hun eerste levensjaar niet uitsluitend binnenshuis vertoeven. Ook bij minder goed weer mogen ze in een 'beleef tuin' ravotten. Onze redacteur mengde zich onder de spelende peuters en zag dat het goed was.

Aan 'grote' mensen kunnen we een 'bosbad' aanbevelen, een praktijk die uit Japan komt overwaaien. Dat Shinrin-Yoku, letterlijk bosbaden, is een manier voor de sterk verstedelijkte Japanners om weer voeling te krijgen met de verbondenheid met alle leven en zichzelf. En er zijn ook mensen zoals Kris en Luc uit Voormezele die je je dorst laten lessen met 'tuinsappen' met onverwachte smaken. Zomerkracht om te bewaren voor de donkere winterdagen!

“We wilden oude fruitbomen niet laten rooien”

De eeuwwisseling was voor Luc Goossens het moment voor een carrièreswitch: van de informatiesector naar een leven in de buitenlucht, meer bepaald in Voormezele nabij Ieper. Samen met zijn vrouw Kris Vanderstichele begon hij hoogstamfruitbomen aan te planten. Later startten ze een fruitsappenpers op, al hebben ze het liever over 'tuinsappen' want ook het fruit uit jouw tuin is hier welkom. DOOR CHRIS DUTRY

“Ik wou iets zelfstandig doen dat tegelijk maatschappelijk relevant was. Mijn vorige job vond ik niet zinvol genoeg en ik was te weinig buiten. In 1995 kochten we hier een oude hoeve en ik gaf mijn ontslag om zelf de verbouwing uit te voeren. Ik gaf mezelf vijf jaar om uit te vissen wat ik verder met mijn leven zou doen. In die periode leerde ik Bart Dequidt kennen en hielp hem af en toe in zijn boomkwekerij. Dat wekte mijn interesse voor fruitbomen, wat wonderwel paste in de puzzel van mijn aandacht voor natuur én landschap.

Zo groeide de idee om de vruchten van fruitbomen die mensen in hun tuin hadden staan, tot 'tuinsap' te verwerken. Tegelijk leek het een middel om mensen een reden te geven om hun oude fruitbomen niet te rooien, en om hen zelfs aan te moedigen nieuwe fruitbomen aan te planten.

Natuurlijk wou ik ook graag zelf hoogstamfruitbomen aanplanten. Ik wou echter meer doen dan louter fruit kweken. Ik koos tegelijk voor landschapsherstel en daar zijn hoogstammen beter voor geschikt dan laagstammen. Weliswaar brengen die laatste per hectare drie tot vier keer meer op. Hoogstammen hebben echter meer ruimte nodig dan laagstammen, en landbouwgrond is schaars en duur. Bovendien duurt het tien jaar vooraleer ze vruchten

dragen. Gelukkig was de provincie West-Vlaanderen op dat moment hun domeinen flink aan het uitbreiden. Amper drie kilometer hier vandaan ligt het domein De Palingbeek en vier kilometer in de andere richting ligt dat van de Kemmelberg. Na wat overleg heen en weer, kon ik hen ervan overtuigen om in elk domein een hoogstamboomgaard aan te leggen. Ondertussen hebben we vijftien hectare boomgaarden in beheer, waarvan de grote helft verspreid over een zestal domeinen. We hebben ook een paar hectare in eigendom, vlakbij onze woning. Alles samen zijn dat toch tweeduizend hoogstamfruitbomen.

Verrassende smaken

Appelsappen worden vandaag vaak met tweede keuzeappelen gemaakt en vaak met een beperkt aantal soorten, zoals Jonagold of Elstar. Ik wou een apart appelsap kunnen aanbieden en mét biolabel. Die oude fruitrassen leenden zich beter voor biologische teelt en hun smaken zijn veel meer verscheiden. Over smaken kan je twisten, maar bij die oude rassen vind je echt verrassend lekkere smaken. Omdat ze echter volgens de huidige normen te weinig rendement hebben, waren ze zo goed als verdwenen. We dragen dus bij tot het in stand houden van een genetische diversiteit die snel dreigt te verdwijnen.



BIOLOGISCHE TEELT Kris en Luc plukken samen de appels © JA/KG

Gelukkig kunnen deze oude appelrassen nog aangekocht worden bij Bart in Kemmel. Bovendien zijn de onderstammen beter bestand tegen ziektes. Hij haalt oude rassen uit Noord-Frankrijk die vroeger ook hier aangeplant werden. Zoals de *Cabarette* die hier *Président van Dievoet* heet of de *Gueule du Mouton* die bij ons als *Keuleman* bekend is. Ons bedrijf is trouwens naar zo'n oud appelras vernoemd.

Weinigen weten nog dat het Heuvelland voor WO1 een fruitstreek was. Op de Ferrariskaarten is dat goed te zien. Fruit was toen nog de wintergroente bij uitstek en elke boerderij had zijn hoogstamboomgaard. Vooral appels konden goed bewaard worden en zorgden voor de nodige wintervitaminen. Er werd toen veel fruit uitgevoerd naar Londen. In deze frontstreek is natuurlijk alles verloren gegaan. Wat nadien aangeplant werd, ook bossen, was hooguit de helft van wat er voorheen stond.

Nestactieplan

Afgelopen winter heb ik een aantal nestkastjes gemaakt. Met dat 'nestactieplan' willen we graag

vogels aanwerven als helpers in onze boomgaard. In ruil krijgen ze van ons kost en inwonen. Mezen bezetten zowat elk nestkastje dat je ophangt en voederen in het voorjaar hun jongen met rupsen. Moeilijker is het om torenvalken te lokken. Die zijn erg belangrijk om de woelmuizenpopulatie binnen de perken te houden. Het kan wel twee tot drie jaar duren vooraleer een koppeltje een nestbak goedkeurt.

Biologische teelt heeft maar kans op slagen als je een goede rassenkeuze maakt waarbij ziekeresistentie de voornaamste troef is. Vervolgens is er de zorg voor een goede bodemstructuur. Bodembewerking blijft beperkt tot maaien waarbij het maaisel blijft liggen. Sinds kort verwerk ik mijn appelpulp tot een bodemverbeteraar. Door toevoeging van zogenaamde effectieve bodemorganismen (EM) bekom je *bokashi* waarmee je het bodemleven stimuleert. Een derde factor is de omgeving: gemengde hagen, tot acht soorten die telkens voor een welbepaald insect als waardplant dienen. Die insecten bestrijden de natuurlijke vijanden

van de fruitboom. Ook houtkanten helpen om de boomgaard ecologisch te omkaderen. De vogels worden op hun beurt door de insecten en nestgelegenheid aangetrokken. Zo werk je aan het herstel van een ecosysteem en creëer je eigenlijk een mooie biotoop. Een boomgaard is per slot van rekening ook een monocultuur.

Klimaatimpact

We maken ook cider volgens het traditionele Normandische procedé. We gebruiken de typische appelrassen met veel tannine en een hoog suikergehalte dat het alcoholgehalte bepaalt. We werken met wilde gisting; het rauwe appelsap vergist door de gisten die hier van nature in de lucht voorkomen. Het gaat om een koude, langzame gisting – beneden tien graden – en er wordt geen sulfiet toegevoegd. Er is ook een natuurlijke nagisting in de fles die voor de 'bubbels' zorgt bij het uitschenken van deze verfrissende, licht alcoholische drank. Cider maken vraagt veel ervaring, elk brouweizoen is immers anders door de wisselende weersomstandigheden. Met de klimaatverandering komt ons bedrijf allicht in 'zwaar weer' terecht. Te natte winters met hoge grondwaterstand doen de bomen geen deugd en te droge zomers zijn evenmin goed. Late nachtvorst zoals vorig jaar, zijn de nachtmerrie van elke fruitkweker. Ook de bijen zitten in de problemen en die zijn nochtans van levensbelang voor de bevruchting van onze appelbloesems. We beseffen nog te weinig dat wij slechts een van de vele soorten levende wezens zijn op deze planeet. Ook wij kunnen verdwijnen bij gebrek aan voedsel. De natuur heeft steeds het laatste woord.

MEER INFO www.tuinsappen.be en <https://weekvandekorteketen.be>