

## 't Goei Leven ZEMST, MECHELEN



De appels staan klaar om geproefd te worden.



De variatie aan appels is enorm, soms zelfs binnen één soort. De boomgaard.



Oude appel- en perensoorten verrijzen bij vzw POMKO

# “De smaken, aroma's, geuren en kleuren zijn oneindig divers”

Ooit was de brede Mechelse regio een hotspot voor boomgaarden met appels en peren, maar daar blijft nu amper nog iets van over. Die vaststelling is het startpunt voor de vzw POMKO, die zorgt dat oude en al te vaak vergeten appel- en perenrassen niet verloren gaan. Zondag kan iedereen een honderdtal verschillende rassen uit de oude doos gaan proeven tijdens de fruitproefnamiddag in Zemst-Laar.

POMKO, ofwel voluit Pomologisch Kollektief, heeft verschillende boomgaarden in beheer waaronder die in Zemst-Laar, vlak bij het natuurgebied Bos Van Aa/Kollintin. “Ik woon hier met mijn gezin in de ouderlijke hoeve, waar ook mijn moeder nog woont. Mijn vader is drie jaar geleden overleden na een slepende ziekte. Hij was als liefhebber gepassioneerd bezig met oude appel- en perenrassen. Samen met mijn neef Dieter Dewit uit Wevelgem zet ik nu zijn werk voort met POMKO”, legt Jeroen Delmotte (45) uit.

De hobbymatige aanpak van papa Marnik is wel ingeruild voor een bredere aanpak. “We brengen oude appel- en perensoorten in kaart door determinatie en historisch onderzoek, kweken ze op en helpen anderen zo om die oude rassen elders aan te planten. We zijn in eerste instantie vooral gericht op steden en gemeenten, bedrijven of particulieren met een heel grote tuin, zoals kasteelheren. Voor hen tekenen we erfgoedprojecten uit. Maar anderzijds willen we ook zo veel mogelijk mensen op een laagdrempelige manier betrekken en hen in contact brengen met die oude soorten. Door oude appel- en perenrassen tot bij de mensen te



Jeroen Delmotte van POMKO in de boomgaard in Zemst-Laar. FOTO'S JOREN DE WEERDT

brengen, worden ze niet vergeten”, zegt Jeroen.

## Oneindig veel smaken

“Waarom het zo belangrijk is om al die oude rassen te behouden? Elke appel heeft zijn eigenheid en kwaliteiten. De ene is geschikt om sap van te maken, de andere om taart van te maken of om uit de hand te eten. De smaken, aroma's, geuren en kleuren zijn oneindig divers. Daar komt nog bij dat aan elke appel of peer verhalen vasthangen en dat erfgoed vinden we ook heel waardevol. Het jammere is dat veel van die rassen aan het verdwijnen zijn en dat zo veel kennis verloren dreigt te gaan. Wij willen de regionale rassen die hier vele jaren populair zijn geweest, verzamelen en

opnieuw in het landschap brengen. Op die manier geven we wat we van onze voorouders kregen, door aan een volgende generatie.”

Een Jonagold of Pink Lady zal je hier niet vinden. “Hier staan oude soorten zoals een Joséphine de Malines, Mahieupeer, Reinette Hernaut en Court Pendu Gris. We gaan ook nog een stap verder en proberen ook hun voorouders terug te vinden. Vaak sturen we takken en bladeren van heel oude bomen die we zelf op het spoor komen naar het lab om ze genetisch te laten onderzoeken en er een naam op te kunnen plakken. Vaak vinden we van die oude soorten enkel maar een summier rasbeschrijving in de naslagwerken, dus heb je dat genetisch onderzoek nodig om oude na-

men op hele oude fruitbomen te kunnen klevan.”

## Geen focus op verkoop

De boomgaard naast het huis ziet er alleszins prima uit. “De oogst was dit jaar voortreffelijk op het vlak van appels. Voor de peren waren de omstandigheden minder gunstig door de late vorst. We hebben in totaal zo'n zestig bomen staan, waar nog zo'n 500 à 600 appels per boom aanhangen. Er hangen dus nog duizenden exemplaren aan de bomen. De meeste appelsoorten zijn nu rijp. Je kan trouwens zien of een appel rijp is door hem licht omhoog te heffen en zacht te draaien. Als hij rijp is, dan komt hij los”, legt Jeroen uit.

Het bedrijf zet niet sterk in op de

verkoop van appels en peren. “Onze focus is niet om zo veel mogelijk appels en peren te oogsten en die te verkopen, we willen vooral de soorten behouden en zetten in op cultuurhistorisch erfgoed. Maar we kunnen de appels natuurlijk niet laten rotten op het veld. Dus maken we er sap van, delen we ze uit aan scholen of verkopen we ze op proeverijen, via bioboeren en aan restaurants. Met die inkomsten kunnen we het genetisch onderzoek bekostigen. Zondag organiseren we een fruitproefnamiddag met een honderdtal soorten die mensen kunnen proeven. Daar kunnen bezoekers ze ook kopen. We bieden ook ons eigen appelsap aan. Er zullen ook enkele standjes zijn van lokale spelers zoals Fruitdas met cider, biobeer Ferm, Natuurpunt en Broodbroeders, die appeltaart gaan maken van onze appels.”

De proefdag is gratis toegankelijk voor al wie een leuke namiddag wil beleven tussen fruitkundig erfgoed. “Ook mensen die graag een appel- of perenboom willen aanplanten, maar nog twijfelen over welke soort ze willen, kunnen hier komen proeven. De fruitboompjes kunnen dan indien gewenst bij ons besteld worden”, klinkt het.

De boomgaard wordt opengesteld op zondag 2 oktober tussen 13 en 17u, Bos Van Aa in Zemst-Laar. Wie een rondleiding wil krijgen om 14u of 15.30u of een kinderrondleiding om 14u, kan zich aanmelden via [info@pomko.be](mailto:info@pomko.be). Gezien het beperkt aantal parkeerplaatsen raadt de organisatie iedereen aan om te voet of met de fiets te komen of te carpoolen. Er is wel parking in het dorp van Zemst-Laar aan de kerk of aan de school.

BERT PROVOOST



### Winter Banana (appel)

- **Ontstaan:** in 1876 in Ohio (VS).
- **Vorm:** middelgrote tot grote appel met gladde, groen-roze schil.
- **Vruchtvlies:** sappig, geelachtig wit, middelvast, aromatisch, mild zuurachtig, zwak zoet met een speciaal banaanachtig aroma.
- **Gebruik:** aantrekkelijke handappel, ook voor appelmoes en sap.
- **Bewaren:** mogelijk tot in april.



### Reinette de France (appel)

- **Ontstaan:** in de streek van Avesnois-Thiérache (Frankrijk), met vroeger een zeer grote verspreiding in België.
- **Vorm:** middelgroot, vlak, goud-geel met rode blos, afgeplat.
- **Vruchtvlies:** krakend, geelachtig vast vruchtvlies, sappig, zeer zoet en aangenaam zurig.
- **Gebruik:** als handappel, om taart mee te bakken, te stoven en zelfs geschikt om er appelwijn van te maken.
- **Bewaren:** tot eind maart.



### Joséphine de Malines (peer)

- **Ontstaan:** rond 1830, zaaiing van majoor Pierre-Joseph Esperen uit Mechelen, genoemd naar zijn vrouw.
- **Vorm:** vrij kleine peertjes met harde schil, groengelige kleur, later geel met bruine roestvlekken of bruin gestippeld.
- **Vruchtvlies:** een fijn, sappig, boterzacht, smeltend, suikermeloenachtig en lichttroze.
- **Gebruik:** een winterpeer die laat geplukt moet worden.
- **Bewaren:** kan tot februari bewaard worden, pas na bewaring komt het vruchtvlies op zijn toppunt. (bepr)