

Nieuws van de Fruitgroep Achterhoek

Op 24 juli waren wij, leden van 'Fruitgroep Achterhoek', na een extreem warme, gortdroge dag 's avonds te gast bij de familie Ter Huurne te Buurse van kwekerij Aatree, ook wel bekend als fruituin.com. Wij werden rondgeleid door de kwekerij en aansluitend werd fruit gedetermineerd.

Een stukje historie

Nu vraagt u zich waarschijnlijk af: "Wat is de 'Fruitgroep Achterhoek?'". Een korte introductie volgt hieronder. In 2012 organiseerden Lukas Duijts en Jan Woltema een determinercursus bij Ria Olijslager te Lievelede. De cursus werd gevolgd door tien personen en duurde enkele hele dagen en vijf avonden. Nadat iedereen de juiste boeken en een zeer scherp zakmes had aangeschaft, begon de cursus. Na afloop vonden de cursisten dat ze er veel van geleerd hadden; ze weten nu hoe er gedetermineerd dient te worden. In de praktijk is gebleken dat determineren niet altijd even gemakkelijk is. Zo is er vaak sprake van verschil in grootte, vorm en kleur van één en dezelfde fruitsoort.

Maar alleen de cursus volgen is niet voldoende. Daarna is het noodzakelijk ervaring met het determineren op te doen. Dat gebeurde in de herfst van dat jaar met enkele uitstapjes. Tijdens één van die uitstapjes werd er geopperd een naam

voor de club enthousiastelingen te bedenken. Het jaar daarop, op 15 januari 2013, werd tijdens een officiële vergadering de naam 'Fruitgroep Achterhoek' gekozen als de meest logisch klinkende naam, omdat iedereen uit de Achterhoek komt en maar één persoon uit Twente.

Excursies

Als 'Fruitgroep Achterhoek' organiseren wij jaarlijks determineerdagen bij leden of bij evenementen om de kennis op peil te houden en nog te vergroten. Daarnaast wordt er jaarlijks een excursie georganiseerd. Verder is een belangrijke doelstelling van de groep om de nog aanwezige oude fruitrassen in de Achterhoek van een naam te voorzien en veilig te stellen.

De afgelopen jaren zijn wij op bezoek geweest bij de boomgaarden van alle leden van de Fruitwerkgroep en bij enkele collectieboomgaarden van Hennie Rossel. Na het bezoek aan een boomgaard vindt er altijd een zogenaamde 'huiskamer-



Ontvangst met heerlijk gebak.

determinatiesessie' plaats van meegebrachte fruitsoorten (pruimen, appels en peren) op de betreffende locatie.

Excursies hebben plaatsgevonden naar de boomgaard van Hans-Joachim Bannier te Bielefeld (Duitsland), de 'Obsttag' van Kreislehrgarten Steinfurt (Duitsland), Schloss Hardenberg bij Genderingen (Duitsland), Landgoed de Velhorst in Lochem, 'Hof te Baak' in Oud Baak, Addink's Boomgaard en Linzell's Boomgaard, beide in Steenderen. Het waren zeer leerzame en interessante bezoeken en excursies.

Determineren en meer

Zo zijn wij op dinsdag 24 juli op bezoek geweest bij Jan en Nienke ter Huurne. Hun bedrijf, kwekerij Aatree, ligt aan de Beekweg, het uiteinde van Haaksbergen tegen de Duitse grens aan. Het bezoek vond vroeger in het seizoen plaats dan wat meestal gebruikelijk is, omdat dit jaar alle fruit twee weken eerder begint te rijpen. Rond half acht was iedereen aanwezig en bestond de groep uit dertien personen. Na een stuk heerlijke vruchtentaart en een bakje koffie of thee gingen wij naar buiten voor een rondleiding over het anderhalve hectare grote terrein. Kwekerij Aatree heeft vijf mensen in dienst.

De collectie bevat 40 tot 50 duizend planten met rond de zeshonderd



Rondleiding over de kwekerij.



De determinatie van het meegebrachte rijpe fruit.

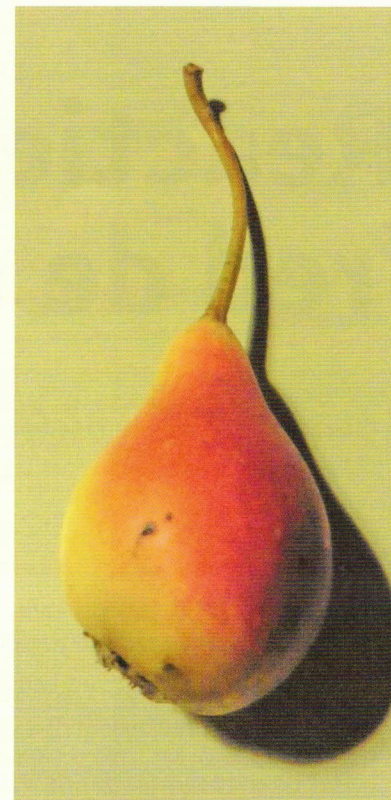


Op tafel zijn enkele fruitsoorten uitgesteld.

moederplanten. Van deze moederplanten vinden jaarlijks rond de 15 duizend veredelingen plaats. De bomen (struik of halfstam) worden via de website besteld en deze worden goed verpakt in een pot per post opgestuurd. Het betreft hier allerlei soorten fruitbomen, waaronder appel, peer, pruim, perzik, kers, bramen en diverse andere soorten. Tijdens de zeer educatieve rondleiding gaven Jan en Nienke interessante tips, zoals een laagstam op M7 doet het goed op droge zandgronden. Tevens zorgt deze onderstam voor het vroeg inzetten van de vruchtbaarheid. Ook werd er af en

toe uitvoerig stilgestaan bij diverse fruitsoorten om deze te proeven. Vooral enkele oude appelrassen en de rijpe bramen smaakten heerlijk. De loslopende kippen zijn van grote waarde, vooral doordat zij schadelijke insecten eten.

Na de rondleiding, toen het al donker begon te worden, werd de traditionele huiskamerdeterminatie opgepakt. Dat het determineren niet altijd makkelijk is, bleek uit een klein peer-tje met een extreem lange en dunne steel. Is dit nu het 'Rode Wangetje' volgens Knoop's 'Pomologia' uit 1758 of de 'Lübecker Prinzessinbirne'?



Peer Rode Wangetje.

Met betrekking tot de Yellow Transparent kwam er een leuk weetje naar voren. Op de foto zie je duidelijk een verschil. De kleine komt van een hoogstam, de grote van een fruihaag. De belangrijkste oorzaak van het verschil in grootte is de toegepaste onderstam. Of zou het toch de extreme droogte kunnen zijn? Het fruit in de fruihaag werd namelijk wekelijks van water voorzien en of dit bij de hoogstam ook is gebeurd, is niet bekend. Het leuke van determineren van fruit is: je komt altijd iets nieuws en anders tegen. Het was weer een zeer interessante en educatieve avond.

Tekst en foto's: Erwin Lankheet

Diverse fruitsoorten van het sortiment van Jan en Nienke ter Huurne:

Pruimen:

Belspruim
Belle de Louvain
Bellamira
Reine Claude d'Oullins
Hanita
Golden Japan
Monsieur Hâtif

Excalibur
Jubileum
Ontario
Tipala
Tegera
Opal

Bramen (alle doornloos):

Thornless Evergreen
Loch Ness
Black Satin
Navaho
Thornfree
Triple Crown



Yellow Transparent.