

DROMEN VAN HOOGSTAMBOMEN

Hoogstamfruitbomen mogen dan een uitstervend ras zijn, in Zuid-Limburg verzoeten ze nog steeds het landschap. Frida groeide op tussen de fruitbomen in Kontich Kazerne en reed af en toe met haar gezin naar Haspengouw om er verse krieken te kopen. Haar dochter Tine kwam later toevallig in die regio wonen nadat ze er haar partner leerde kennen. En nu is ze zelf verliefd op de streek! Een dubbelgesprek over nostalgie, hoge bomen en véél lekkers.

Tekst: Lore Callens ■ Foto's: Tjorven Boucher

Haspengouw is de oudste fruitstreek van het land. De graslanden met opgaande hoogstamfruitbomen – vaak met wat dieren ertussenin – schetsen meteen de juiste nostalgische setting. “Het is de Zuid-Limburgse variant van het voedselbos dat nu zo in is”, zegt Tine. “Je gebruikt je perceel dubbel: de weides voor je dieren en daarboven nuttig fruit. Toen de fruitteelt hier massaal opkwam, kreeg je naast de kleine fruitweides ook grote boomgaarden in het landschap, en stroopfabriekjes in de streek van Borgloon. Er was ook een ‘fruitspoor’, om fruit en ook bieten met de trein te vervoeren.”

Dat zag er prachtig uit, maar echt praktisch is het niet als je de vruchten zo hoog boven je hoofd moet plukken. En dus kwamen de laagstamboomgaard in beeld. “Na de oorlog werd voedselproductie de prioriteit. En de fruitteeltcrisis eind jaren '60 maakte bovendien dat er rooipremies werden gegeven, waardoor heel veel hoogstamfruitbomen gekapt zijn in de streek”, weet Tine. In de jaren '80 is er een revival gekomen. De nationale boomgaardenstichting werd opgericht om al die oude fruitvariëteiten te bewaren en te vermeerderen. Ze namen enten, legden collecties aan, beschermden oude boomgaarden en plantten nieuwe aan.”

Tine

“De bloesems in de lente zijn supermooi. Fruit plukken vind ik ook heel leuk, in het najaar. En in de zomer loop ik regelmatig eens door de boomgaard om te kijken hoe de vruchten groeien.”

Landbouw en natuur

Het Regionaal Landschap Haspengouw & Voeren zet samen met de nationale boomgaardenstichting en de Zuid-Limburgs gemeenten verder in op de verankering van hoogstamboomgaarden in het landschap. Het project ‘Haspengouwse fruitweides’ wil de aanplant en het herstel van hoogstamboomgaarden stimuleren en coördineren.

Tine begrijpt dat helemaal. "In zo'n boomgaard komen landbouw en natuur samen en dat spreekt me enorm aan. Zelf heb ik altijd een grote tuin willen hebben. Ik droomde van een boomgaard met wat schapen en ezels ertussen. Toen ik mijn Limburgse vriend leerde kennen, wilde ik dan ook gerust in zijn regio gaan wonen. Maar dan wel op een plek waar we het echte 'Haspengouw-gevoel' konden creëren. Uiteindelijk vielen we op een huisje met een vakwerkschuur. Er was ook wat grond bij. Ik zag het al voor mij: wat bomen, een haag om wat meer natuur in de omgeving te krijgen ... Ik wilde ook zeker iets doen met het fruit dat we zouden kweken."

Misschien wel omdat ze zelf op een boerderij is opgegroeid, net als haar moeder? Frida: "Mijn ouders hadden een aantal hoogstambomen. Ik heb die altijd prachtig gevonden en ze gaven ook koelte op zomerse dagen. Bij ons thuis was het normaal dat je gebruikte wat er in je tuin groeide. Ik heb nog geweten dat er geen diepvries was: alles werd ingemaakt. Onze boomgaard stond dus centraal: we aten daar, we speelden daar. We hadden niets anders, we gingen niet met vakantie. We hebben dus véél fruit gesnoept. En groenten, uit onze moestuin. We waren met acht kinderen en die moesten allemaal gevoed worden." Op haar eigen boerderij in de Noorderkempen had Frida geen boomgaard, maar wel pruimenbomen en wat kleinfruit. "We kweekten aardbeien om te verkopen. En we zijn verschillende keren naar Haspengouw gereden om kersen en krieken te kopen. Dat was ons vaste uitstapje naar Limburg."

Net als vroeger

Maar bloed kruipt waar het niet gaan kan, want intussen hebben moeder en dochter allebei een boomgaard aangelegd, Frida naast haar nieuwe woonst in Vlaams-Brabant, Tine in Haspengouw. Tine: "Het landschapsteam van Regionaal Landschap Haspengouw & Voeren is bij ons hagen komen aanplanten en de nationale boomgaardenstichting de fruitbomen. We hebben dus veel steun gehad om de basis van ons project te leggen. Het ziet er echt uit zoals het er vroeger uitgezien zou hebben, met een meidoornhaag en perenbomen aan de noordkant als windscherm, wat kersenbomen, appelbomen en pruimenbomen, zo'n 32 in totaal."

Intussen ging Tine ook zelf aan de slag bij Regionaal Landschap Haspengouw & Voeren. "We hebben een stukje oud boerenlandschap weer in leven kunnen roepen en nu ik ook voor mijn beroep bezig kan zijn met hoogstambomgaarden, valt alles samen. De tijden veranderen en dat mag ook, toch geven die oude boomgaarden de streek

een authentiek karakter dat het beeld van Haspengouw mee bepaalt. En dat is maar één van de redenen waarom hoogstambomgaarden zo waardevol zijn. Voor veel vogels, insecten en bijen zijn ze een bron van voedsel en bieden ze een ideale schuil- of nestplaats. Het grasland onder de fruitbomen is vaak zeer soortenrijk. En tegelijk houden we maar liefst 500 genetische variëteiten in leven die ons veel leren over de fruitgeschiedenis en tegelijk inzetbaar zijn voor de ontwikkeling van nieuwe fruitvariëteiten."

Frida

"Bij ons thuis was het normaal dat je at wat er in je tuin groeide: fruit van de bomen en groenten uit de moestuin. We waren met acht kinderen en die moesten allemaal gevoed worden"

Reebok tussen de bomen

Frida rijdt maar al te graag naar Limburg om haar dochter te bezoeken, omdat het landschap er zo mooi is: "Alles is hoger, de bomen zijn imposanter. En dan die dieren eronder, dat geeft een nostalgisch gevoel. De tijd is er een beetje blijven stilstaan." Ook in haar boomgaard spot ze wel eens dieren, maar dan van een heel ander kaliber. "Soms komen er reebokken op bezoek, recht uit het aanpalende bos. Zo mooi om te zien, al knabbelen ze soms wel aan onze moestuin. Ik vind het geweldig dat ik weer groenten en fruit uit eigen tuin heb, net als vroeger. Mijn man vindt het zalig om hier met klusjes bezig te zijn. Zelf snoep ik vooral graag van de kersen, recht van de boom. Dat is een echt luxegevoel! Die smaak kan je met niks vergelijken. Moerbeien bijvoorbeeld, die vind je nergens in de winkel. En wij hebben die gewoon staan. Als we zondag thuis zijn, wandelen we altijd de hele boomgaard rond."

"We kunnen genieten van dezelfde dingen", zegt Tine. "We geven planten en stekken aan elkaar door. Dat schept een band. Ik kan ook zo genieten van onze boomgaard. Het is een prachtig perceel geworden en intussen lopen er effectief ezels en ganzen rond. De bloesems in de lente zijn supermooi. Soms hoor ik een uil roepen en zie ik vogels nesten maken en dan ben ik zo blij dat ik een nieuwe biotoop heb kunnen creëren voor de dieren uit de buurt. In de





zomer loop ik regelmatig eens door de boomgaard om te kijken hoe het fruit groeit. Ik zie niet alleen werk, ik kan er echt van genieten. Fruit plukken vind ik ook heel leuk, in het najaar. Of de eerste kersen in juni! Dan is de zomer echt begonnen.”

140 potten confituur

De boomgaard van Tine werd aangelegd in 2006. “De bomen zijn nog niet helemaal volwassen maar ze beginnen al veel fruit te dragen. We maken dan ook altijd appelsap met de sapmobiël van de nationale boomgaardenstichting. Ook mijn moeder laat daar haar appels persen. We hebben intussen 120 dozen staan, terwijl we dat niet zo veel drinken! Onze vrienden en familie weten ons dus wel wonen. (lacht)” Frida geeft dat sap liefst van al weg, net als haar gelei. “Voor de voorbije kerstfeesten van Samana en Ferm heb ik liefst 140 potjes gemaakt!”

Tine: “We hebben allebei een voorliefde voor de bakrecepten van Ferm: zo is er een appelcake die ik altijd weer maak. Ook krikenvlaaien maak ik graag. Ik heb zelfs een vormpje gekocht om goede latjes te maken. Van een collega kreeg

ik een boekje met echt Limburgs gebak, dat helpt.” Frida herinnert zich van vroeger vooral de huisgemaakte kriekenconfituur, appelmoes en ingemaakte peren. “Onze vlaaien ging we eerder bij de bakker halen. Cakes en taarten ben ik eigenlijk pas echt beginnen bakken sinds ik lid ben bij Ferm. Sindsdien doe ik dat heel graag. Maar bij feestjes is het mijn man die voor de taart zorgt. Deze frangipane-perentaart is ook van hem. Met onze eigen peren! Ik heb chance! (lacht)”

Alles tegelijk

Sinds ze haar eigen fruit heeft, experimenteert Tine erop los in de keuken. “Ik maak siroopjes om bij schuimwijn te doen, appelmoes in weckpotten, zoetzuur opgelegde peren, ... Ik ben ook al jaren lid van een bier- en wijngilde, VAW Demerdal, bekend omdat ze ook op een oude installatie bier brouwen in Bokrijk. Daar heb ik geleerd om cider te maken van mijn eigen appels. Dit jaar hebben ze ook een commercieel biertje gemaakt met meidoorn, de Crataegus, een knipoog naar het Haspengouwse landschap. Mijn vriend zit intussen ook mee in de gilde en hij heeft Sabotage verzonnen, een bier met Luikse stroop. Vorig jaar was dat nog met gekochte stroop, maar dit jaar wil ik die zelf maken. Heel tof om mee aan de slag te gaan. Al is het soms echt van moeten. Dan is er zoveel fruit tegelijk rijp dat je geen keuze hebt.”

Frida lacht instemmend. “Soms wil mijn man op reis gaan en dan denk ik: ‘oeioei maar de aardbeien zijn rijp!’ Je kan dat niet sturen wanneer ze komen en als ze er zijn, moet je ze meteen verwerken. Als je van fruitbomen houdt, hou je dus best ook van kokerellen!”

Frida

“Mijn man vindt het zalig om hier met klusjes bezig te zijn. Zelf snoep ik vooral graag van de kersen, recht van de boom. Dat is een echt luxegevoel!”

FRANGIPANETAART MET PEREN

Dit heb je nodig:

Voor het zanddeeg:

260 g bloem, 125 g boter, 100 g fijne suiker, 1 klein ei, boter om in te vetten

Voor de frangipanevulling:

160 g boter, 160 g fijne suiker, 3 eieren, 160 g amandelpoeder, 50 g zelfrijzende bloem, 5 druppels amandeleessence

Voor de peren:

½ kg peren, 500 g water, 250 g fijne suiker, 1 kaneelstok, sap van ½ citroen

Zo maak je het:

Voor de peren:

Breng het water met suiker, kaneel en citroensap aan de kook. Schil de peren, halveer ze en haal er het klokhuis uit. Doe ze in de suikersiroop en laat pocheren tot ze mals zijn. Haal de peren uit het vocht en droog ze met keukenpapier.

Voor het zanddeeg:

Hak in een mengkom met een mes gelijkmatig door de bloem en meng met suiker en zout.

Wrijf tussen de handen tot een zanderige massa ontstaat.

Maak een kuiltje. Doe er het ei in en kneed alles tot een samenhangend deeg.

Niet langer kneden dan nodig. Laat onder huishoudfolie 2 uur rusten in de koelkast. Beboter een taartvorm van 24 cm Ø.

Leg bakpapier, groter dan de taartvorm, op het werkvlak.

Bestuif het bakpapier met bloem.

Rol het deeg uit met een deegrol. Zorg dat het groter is dan de taartvorm en 4 mm dik.

Leg de taartvorm omgekeerd op het deeg. Ga met één hand onder het bakpapier en draai het bakpapier samen met de taartvorm om. Het deeg zit nu in de taartvorm.

Trek het bakpapier eraf.

Druk het onder de rand aan en trek niet aan het deeg maar laat het ‘meegeven’.

Rol het teveel aan deeg over de randen af.

Doorprik het deeg met een vork.

Voor de frangipanevulling:

Roer de boter romig en klop schuimig met de eieren en de suiker. Doe er het amandelpoeder en de bloem bij en klop goed op. Roer er de essence door.

Bedek de deegbodem met het frangipanemengsel en leg er in waaivorm de gehalveerde peren op. Bak 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Ontvorm en laat afkoelen op en rooster.

Tip: Vervang het zanddeeg door bladerdeeg

Tine

“Ik heb altijd een grote tuin willen hebben. Ik droomde van een boomgaard met wat schapen en ezels ertussen. Daarin komen landbouw en natuur samen en dat spreekt me enorm aan”





STROOP VAN APPEL EN PEER

Dit heb je nodig:

6 kg peren, 4 kg appels. (Kies voor sappige soorten appels zoals boskoop, gravenstein en bellefleur, ... en peren zoals Conférence, Beurré Hardy, Doyenné du Comice, ...)

Zo maak je het:

Appels en peren wassen en in stukken snijden met schil en klokhuis.

Kook ze volledig tot moes. Laat de moes een nachtje uitlekken door een neteldoek.

Kook de volgende dag het vrijgekomen sap op een zacht vuur gedurende een 4-tal uren in tot je de gewenste dikte hebt. Let goed op dat het niet aanbrandt. De stroop is klaar als het sap tot ongeveer 1/10 van het oorspronkelijke volume is ingekookt.

Met deze hoeveelheid fruit maak je ongeveer ½ l stroop.



Frida

“Cakes en taarten ben ik pas beginnen bakken sinds ik lid ben van Ferm. Maar bij feestjes is het mijn man die voor de taart zorgt. Mét fruit uit onze eigen tuin!”

SIROOP VAN KWEEPER

Dit heb je nodig:

4 kweeperen, 250 g suiker, 2 el citroensap, 2 cm gember, 1 kaneelstokje, enkele jeneverbessen, 1 kardemomzaadje

Zo maak je het:

Schil de kweeperen en verwijder het klokhuis. Snijd in stukjes en breng aan de kook met het citroensap, de suiker, de kruiden en 500 ml water.

Laat 2 uur sudderen op een zacht vuur. Giet het mengsel door een puntzeef. Je krijgt een heldere siroop. Giet in een afsluitbare, gesteriliseerde glazen fles en laat afkoelen.

Tip: Lekker met gin of met spuitwater



ZOETZURE OPGELEGDE PEREN

Dit heb je nodig:

1 kg peren, 200 ml droge witte wijn of ciderazijn, 200 g suiker, 1 l water, 50 ml citroensap, 1 kaneelstokje, 1 takje citroentijm, 1 kruidnagel, 2 kardemomzaadjes, 1 steranijs, 4 gedroogde chilipepers, ½ citroen

Zo maak je het:

Breng azijn, suiker, water, citroensap en de kruiden aan de kook totdat de suiker is opgelost.

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Voeg de peren toe aan de siroop en laat ze een 5-tal minuten zachtjes pocheren.

Schep de peren uit de siroop en verdeel ze in zuivere glazen bokalen.

Kook de siroop verder in tot de helft. Snijd de citroen in schijfjes. Voeg de citroen en de ingekookte siroop met de kruiden bij de peren. Sluit de bokalen en zet ze een 10-tal minuten ondersteboven. Draai terug om tot ze volledig afgekoeld zijn.

Bewaartijd: minstens 3 maanden

Oproep: wat bak jij met je eigen fruit?

Welke lekkernijen bak jij met het fruit uit je boomgaard? Deel het met ons tijdens ons event Bake-Off Haspengouw dit najaar! Houd de nieuwsbrief en het zomermagazine van Ferm in de gaten voor meer concrete informatie.

Heb jij een hoogstamboomgaard die toe is aan herstel? Of overweeg je nieuwe hoogstamfruitbomen aan te planten op je perceel? Ga dan zeker even te rade bij jouw Regionaal Landschap in de buurt. Meer info op www.regionalelandschappen.be. Eigenaars of gebruikers van hoogstamboomgaarden in Haspengouw en Voeren krijgen dit jaar via het project 'Haspengouwse fruitweides' extra hulp bij de inrichting en het beheer van boomgaarden via advies, financiële en praktische ondersteuning. Neem voor meer info contact op met landschapsloket@rlhv.be.

Het PDPO-project 'Haspengouwse fruitweides: geïnspireerd door het verleden, klaar voor de toekomst' is een initiatief van het Regionaal Landschap Haspengouw & Voeren en Ferm en komt tot stand met steun van ondersteunende partners:



www.vlaanderen.be/pdpo