

Drents zachtfruit

Het is eind juni en erg heet, de oogst van de zwarte bessen staat voor de deur. Ik rij met een klein groepje geïnteresseerde biologische zachtfruittelers naar Drenthe om het bedrijf van Kees en Ria Goense te bezoeken. De Goenses hebben sinds 1999 een biologisch fruitbedrijf. Ze telen vooral zachtfruit zoals bessen, die ze verwerken tot wijn, jam, sap en siroop. Die producten kan je kopen in de boerderijwinkel. Maar wie graag vruchten proeft van eigen arbeid –althans voor een deel-, mag ze ook zelf komen plukken.

We worden hartelijk ontvangen
door **Marcel de Jong, Blivo**

door Kees die ons eerst iets te drinken aanbiedt in zijn gloednieuwe, gezellig ingerichte ontvangstruimte. Deze ruimte is speciaal gebouwd om groepen te ontvangen. Gemiddeld ontvangt Kees drie groepen per week van zeer uiteenlopend publiek. Tijdens onze rondleiding valt het op hoe goed de Goenses georganiseerd zijn en hoe sterk zij de afzet van hun producten hebben uitgebouwd.

Voorgeschiedenis

Het huidige fruitbedrijf ligt in het Drentse Marwijksoord, aan een fietsroute van agrarische bedrijven in Rolde, Grolloo, Amen en omgeving.

Oorspronkelijk komen de Goenses uit Zeeland, waar ze al

vele decennia bedreven zijn in de landbouw. Vanaf 1983 had het ondernemend koppel een akkerbouwbedrijf in Noordbroek, gelegen in het Oldambt in Noordoost-Groningen. Enkele jaren later kwam er ook een kwekerij voor oesterzwammen bij. En in 1991 breidde het bedrijf nog eens uit met drie hectare fruitbomen en zeven hectare zwarte bessen. Behalve de zwarte bessen die nog steeds bewerkt worden, verkochten Kees en Ria Goense dit bedrijf acht jaar later. Ze verhuisden naar het Drentse Marwijksoord en bouwden daar op vier hectare landbouwgrond een nieuw bedrijf met meerdere soorten biologisch geteeld fruit. De fruittuin is nu 3,5 hectare groot met een verscheidenheid aan zwarte, rode en witte bessen, vlierbessen, bosbessen, kruisbessen, bramen, zomer- en herfstframbozen en windruiven. De bessen worden tijdens de oogst in de boerderijwinkel verkocht. De vruchten die niet verkocht worden, gaan het vrieshuis in en worden vervolgens verwerkt tot vruchtensappen, siropen, jams en wijnen. In totaal biedt de familie Goense bijna twintig producten aan. Deze producten worden zonder toevoegingen gemaakt op drie verwerkende bedrijven. De wijn wordt gemaakt in Friesland, sappen en siropen in Brabant en de jam in Drenthe.

Meehelpen

Wie zich altijd al eens de vraag heeft gesteld hoe het is om op een boerderij te leven en te werken kan op dit biologisch fruitteeltbedrijf helpen bij diverse werkzaamheden: bessen plukken, onkruiden wieden,... Erg plezierig is het om gras-klover te maaïen tussen de rijen. Dat gebeurt om de vier weken. Je kan dan met de trekker

rijden die een maaier aandrijft die de volledige breedte van de gras-klover paden in één keer kan meenemen. De ervaring leert Kees dat seizoensarbeiders en vrijwilligers, snuffelaars het fijn vinden om met een klein clubje mensen samen op het land te werken.

Mechanische en handmatige onkruidbestrijding

Momenteel worden op het bedrijf twee hectare zwarte bessen geteeld die machinaal geoogst worden. De blauwe bessen of bosbessen worden onder vogelnetten geteeld om te voorkomen dat de vogels de bessen wegpikken voordat ze geoogst kunnen worden. Vooral bij blauwe bessen is die vogelafweer nodig. Het is een zeer lekkere bes en de vogels zijn er verzot op. De diverse frambozen en bramen zijn overkapt met plastic regenkappen. De overkapping dient enkel om de vruchten te beschermen tegen regen en om witziekte en andere schimmels te voorkomen.

De onkruidverwijdering tussen de struiken wordt nog handmatig gedaan. Hier is nog geen mechanisatie voor beschikbaar. Bij zachtfruit zal dat ook zeer moeilijk gaan omdat deze fruitsoorten zeer gevoelig zijn voor beschadiging aan de houtige delen. Om het handmatig wieden toch te minimaliseren wordt tussen de gras-kloverpaden en de struiken zeer oppervlakkig geschoffeld met een rotorschoffel. Dit is een schoffel van een halve meter breed die door de tractor mechanisch aangedreven wordt. Met zijn roterende werking slaat de schoffel het onkruid stuk en vermengt het in de bovenste drie centimeter van de bodem. Door zijn ondiepe werking worden de fijne haarworteltjes van de struiken niet beschadigd.

De jonge bessenstruiken worden opgekweekt op een rug die overtrokken is met zwarte folie. Het



gebruik van de folie beperkt het wieden met de hand. Het meeste nieuwe plantmateriaal wordt op het bedrijf zelf opgekweekt. Door voldoende stekken te planten, hebben de Goenses een ruime keuze om te selecteren in het plantgoed.

Onder de meerjarige bessenstruiken en ook onder de bramen en frambozen wordt elk jaar een nieuwe laag houtsnippers aangebracht. Deze zorgen voor een goede bedekking van de bodem en dienen meteen als bemesting. De houtsnippers worden aangebracht met een veevoederbak achter de tractor. Hiermee is het mogelijk om de houtsnippers zo dicht mogelijk tegen de struiken aan te brengen. Na het aanbrengen van de houtsnippers lopen de arbeiders nog met een riek na.

Oogst

De oogst van bijna alle bessen gebeurt handmatig. De partijen zijn te klein om ze machinaal te plukken en bij de meeste soorten is de oogstspreading groot. Zwarte bessen worden wel machinaal geoogst. De kleine struiken worden door een kleinere getrokken machine geoogst, die wordt aangedreven door een tractor. De takken van de bessenstruik gaan door de machine. Op een as in de machine zijn ijzeren vingers gemonteerd. Daar komen de takken van de bessenstruik tussen. Doordat de vingers hevig trillen tegen de takken vallen de bessen eraf. Ze worden door een transportbandje naar boven vervoerd en komen langs een grote afzuiger die het blad en andere verontreiniging eruit zuigt. De bessen vallen dan in een zwarte krat. Een volle krat bevat ongeveer 22 kilo bessen. De krat wordt op een pallet gezet en als het pallet vol is, wordt het in de koelcel geplaatst. Vanuit de koelcel worden de bessen naar het vrieshuis getransporteerd voor bewaring.

De grote struiken zwarte bessen worden geoogst met een grote, zelfrijdende oogstmachine die alle bessen in één keer van de struik trilt. Deze machine heeft een capaciteit van twee hectare per dag. Omdat dit een zeer dure machine is, wordt ze door meerdere bessen-telers uit de streek gebruikt. Zowel gangbare als biologische.

Oesterzwammen

Oesterzwammen groeien in de kwekerij op een voedingsbodem in de vorm van een baal. Na verloop van tijd zie je ze daar langzaam uit groeien. Als ze volgroeid zijn, zijn ze klaar voor consumptie en worden ze gesneden. De familie Goense heeft een geschiedenis in het kweken van oesterzwammen. Ze kweekten ze al voordat ze met de fruitteelt begonnen. Maar nu de fruitteelt steeds meer tijd vergt, hebben ze ervoor gekozen om de oesterzwammen elders te halen. Op deze wijze proberen ze de goede kwaliteit te waarborgen.

Per week wordt zo'n vijfhonderd kilo oesterzwammen geleverd. Het grootste deel hiervan leveren de Goenses aan grossiers, de groothandel, en gaat zo naar restaurants en winkels. Particulieren kunnen ook oesterzwammen kopen in de boerderijwinkel op het fruitbedrijf.

Drents Goed

Naast de oesterzwammen zijn er in de eerste plaats uiteraard de eigen geteelde producten verkrijgbaar. Die kan je niet alleen kopen in de boerderijwinkel aan huis, klanten die het leuk vinden, kunnen ook zelf bessen gaan plukken tegen een gereduceerd tarief.

Verder wordt in de boerderijwinkel een brede waaier van producten verkocht. Er zijn bijvoorbeeld ook appels, peren, aardappelen en uien verkrijgbaar. Tijdens het seizoen worden hier nog aardbeien en asperges aan toegevoegd. Bovendien vindt u er producten van collega-telers uit de regio. Dit zijn vooral producten uit Drenthe en Groningen. Onlangs hebben heel wat van deze producten in het assortiment het DrentsGoed-logo gekregen. Onder het DrentsGoed wordt het landelijke leven in de provincie Drenthe gepromoot. Naast leuke plaatsen in Drenthe vallen daaronder ook de Drentse streekproducten. Ook Fruitbedrijf Goense draagt hieraan graag een aantal producten bij.

Het assortiment aan

DrentsGoed streekproducten bestaat uit sappen,

jamsoorten, siropen, vruchtenwijnen, een heerlijk romige advocaat het 'Drents Roomkaatje', thee van biologisch geteelde kruiden 'Drentse Blaadjes', schapenkaas en Drentse Hoogveenlam kruidenthee, honing, droge worst, koekaas, geitenkaas, bakkersproducten en tafelkaarsen van bijenwas. Het gaat hierbij om biologische en om duurzame producten. Het assortiment wordt voortdurend uitgebreid, waardoor steeds meer producten, zoals bonbons, boeken of zeep, onder het DrentsGoed keurmerk verkrijgbaar zijn.

Kees en Ria Goense hebben een goed zicht op de markt die ze aanboren. Ze staan stevig in de regionale markt en leveren aan de groothandel.

Maar de basis blijft de boerderijwinkel. Het onmiddellijke contact met de klanten en de zelfpluk bestendigt een blijvende vertrouwensrelatie met de klanten. En door het ruime en uiteenlopende assortiment aan streek- en bioproducten laten ze hun klanten niet op hun honger.

Voor meer info:
www.fruitbedrijfgoense.nl

Met de regionale producten van DrentsGoed wordt het landelijke leven gepromoot

