



Fruitteelt en stroopstokerij Puurvandewall

Appelstroop met uitstraling

De stroop moet op de juiste manier 'aan de lepel hangen'. Om geschikt te zijn voor veredeling moet een boom 'reiken naar de toekomst'. En met snoeien kom je niet alleen de boom tegen, maar vooral ook jezelf. Het veelzijdige familiebedrijf, door Mart en Maria Vandewall opgestart in 1975, schuift geleidelijk door naar hun zoon Magiel.

Tekst: Ellen Winkel / Foto's: Puurvandewall

Twee enorme koperen ketels staan te dampen op het vuur. De zoetzure geur van warme appelstroop vult de ruimte. De stokerij ligt achter het huis van de familie Vandewall, een traditioneel vakwerkhuis aan de smalle Dorpsstraat van Eckelrade in het Zuid-Limburgse heuvellandschap, net onder Maastricht. "Het principe van stroop stoken is eigenlijk heel eenvoudig", vertelt vader Mart (72), terwijl zoon Magiel (41) de potjes klaarzet en er etiketten op plakt. "We koken een mengsel van appels en peren gedurende een paar uur in de ketel. De

volgende ochtend gaat die fruitmassa de pers in, met filterdoeken tussen de lagen fruit. Vervolgens dampen we het sap in." Zo levert een volle ketel met 900 kilo fruit ongeveer 140 kilo stroop op. Maar hoe snel damp je het in? En hoe heet stook je de ketel op? In welke mate laat je de stroop karamelliseren? Daarin toont zich de hand van de meester. "De smaak van de stroop hangt natuurlijk ook af van de soorten appels en peren", legt Mart uit. "In principe geldt: hoe meer variatie, hoe beter de smaak. Het componeren van een recept met de voorhanden zijnde rassen, daar starten we mee." Het sap dat nu staat te dampen is afkomstig van vier soorten peren en zeven soorten appels. "Er zit relatief veel conference peer in van Boomgaard Ter Linde. Veel van één soort kan tot een vlakke smaak leiden. Daarom past de Topaz hier zo goed bij, een appel die van zichzelf een heel veelzijdig en stevig aroma heeft." Mart weet precies bij wie hij moet zijn voor welke rassen. "Met een aantal fruittelers werken we al tientallen jaren samen. Duurzame relaties vinden wij belangrijk. Die samenwerking is zó warm. En praktisch." Prisma, de vereniging van biologische fruittelers, is in 1984 mede door Mart opgericht.

Uitstraling

Mart en Maria hebben de sociale academie gedaan en werkten begin jaren 70 als welzijnswerkers. De milieuproblematiek hield hen bezig. "Filosofen is leuk, maar wij wilden in de praktijk laten zien dat het anders kon. En dan niet in een hutje op de hei. We wilden een biologisch groentebedrijf met uitstraling naar de omgeving; een economisch gezond bedrijf."

Zo gingen ze in 1975 van start. De vader van Maria – ze kwam van een kleine gemengde boerderij – was voor hen een waardevolle leermeester. En Mart had de groene vingers van zijn moeder geërfd. "Mijn moeder had een moestuin, waar heel veel groente uitkwam voor ons gezin met 13 kinderen."

Drie jaar later kregen ze de kans er een monumentale hoogstamboomgaard bij te kopen. "Wat nu crowdfunding heet, deden wij toen al: we vroegen onze klanten om een risicodragende lening." In de loop der jaren kwam daar nog een perceel moderne teelt (laagstamfruit) bij. In 1983 startten ze met de ambachtelijke stroopstokerij. Terwijl Mart vol vuur vertelt, haalt Magiel een grote lepel door de





Foto: Indra Moonen/Contrastique

ketel en laat de stroop eraf lopen. "We kijken hoe de stroop aan de lepel hangt en hoe hij wappert als een vlag in de wind", legt Mart uit, aandachtig kijkend. "Deze hangt wat aan de stijve kant, omdat de omgeving vandaag heel koud is. Bij warmer weer 'wappert' hij anders." Magiel legt ook wat stroop op een koud schoteltje om te kijken hoe bol hij blijft staan. Dan besluit hij zonder woorden dat het juiste moment daar is en schept de stroop uit de ketel. Advies van pa is allang niet meer nodig.

Opa- en oma-bomen

De hoogstamboomgaard, die in 1905 is aangeplant, ligt wat verderop. Mart vertelt over de monumentale bomen die er staan. Van de eerste aanplant is nog 30% aanwezig. "Sommige van die oudjes – vooral de goudrenetten – dragen nog 500 tot 600 kilo per jaar." Vijftien jaar geleden zijn ze gestart om de boomgaard te vernieuwen. Als takken zonder dracht afbreken, worden de bomen gerooid. Van vermaarde pomologen kregen ze aanvankelijk het advies om dan gelijk alle bomen te rooien. Anders zou de nieuwe aanplant allerlei ziektes oppikken van de oude bomen.

Maar dat ging er bij Mart niet in. "De oudjes hebben juist veel te bieden: het zijn windvangers, ze bieden een goed microklimaat en ze dragen met een rijke variatie aan insecten en vogels bij aan een divers ecosysteem. De grote hoeveelheden blad die de grote bomen laten vallen zijn goed voor de bodem. En dan is er nog een ander aspect dat heel wezenlijk is: die oude bomen zijn echt opa's en oma's voor de jonkies. Op fijnstoffelijk vlak kun je dat ervaren. Ze zijn trots op die kleine bomen. En die kleine hebben de grote echt nodig. Het is een fantastisch geheel." Nadat de pomologen hadden gezien hoe vitaal de nieuwe aanplant erbij stond, hebben ze hun advies aangepast. De goed dragende bomen laten staan, luidt het nu.

"Wij hebben een medewerker die ons helpt met snoeien. Als hij in de boomgaard aankomt, wil ik niet dat hij direct gaat snoeien. Eerst moet hij door de boomgaard wandelen. Even rustig kijken en opsnui-ven. De bomen begroeten. Hij moest eraan wennen om betaald te worden voor een uur wandelen. Maar ik vind dat een essentieel deel van het werk."

Met één van de bomen had Mart aanvankelijk een moeilijke relatie. "Ik kreeg hem niet goed gesnoeid. Daarom noemde ik hem een autist.



Maar op een gegeven moment wist ik: het ligt aan mijzelf. Het was een Boskoop die normaal paraplu-achtig naar buiten groeit, maar deze boom groeide meer naar binnen. Ik moest hem geen autist noemen, realiseerde ik me, maar ik moest beter kijken. Deze boom wilde zijn takken meer bij zijn stam houden. 'O, zó groei jij', wist ik nu. Sindsdien kan ik hem in een rustige gemoedstoestand snoeien. De boom kan zijn wie hij is."

"Wat ik regelmatig doe: ik sluit mijn ogen, en als ik ze weer open doe, kijk ik alsof ik het voor het eerst zie. Je ziet dan nieuwe, andere dingen. Alles is lossier, opener. Wij moeten samenwerken met de natuur en de helpende hand bieden; niet de natuur overheersen. Ieder luisje of schurftplekje laat ons iets zien. Ze zijn er niet voor niets. Als de resistentie in een ras wordt doorbroken, komt ons dat niet goed uit. Maar het is een fantastische, natuurlijke dynamiek. Dat stemt ons tot nederigheid."

Collina

Begin tachtiger jaren gingen Mart en andere biologische fruitteilers op zoek naar resistente rassen. De meeste gangbare rassen waren in de biologische teelt moeilijk gezond te houden. De weerbare Amerikaanse rassen Prima en Priscilla leken een goed alternatief. Maar dat viel tegen. Als je ze eetrijp plukte, waren ze lekker. Maar plukte je ze bewaarrijp, dan rijpten ze niet door. Ze waren dus eigenlijk alleen geschikt voor huisverkoop. "Vrijwel alle collega's hebben die bomen weer snel opgeruimd – dat heeft veel geld gekost – maar ik vroeg me af: ze staan hier nu toch, kan ik er niet mee gaan kruisen? Daar had ik natuurlijk de ballen verstand van. We zijn toen met Prisma op bezoek gegaan bij veredelaars en daar pikte ik veel van op."

Het begint met de vraag: welke combinatie zou succesvol kunnen zijn? "Het resultaat van kruisingen is veel minder voorspelbaar dan bijvoorbeeld bij koeien. Grote veredelaars zaaien tienduizend pitten van dezelfde kruising uit, ik hoogstens een paar honderd. Ik kruis niet zomaar een Priscilla met een Elstar. Ik veredel met individuele bomen. Ik concentreer me op bomen die sterker met gezondheid bezig zijn. Sommige bomen hebben een vitaliteit die reikt naar de toekomst. Dat voel ik met mijn linkerarm. Die werkt als een antenne – of je zou het een seismograaf kunnen noemen – waardoor ik soms iets heel zeker weet. Ik werk verder met een boom die vitale nakomelingen wil. Die



boom moet me dat zeggen."

Zijn kruisingswerk had succes: in 2000 werd zijn vroege zomerappel Collina als ras erkend. "Een nieuw ras is een geschenk. Het is van zichzelf. Ik heb eraan meegeholpen, maar het is niet van mij. Ik ben een tegenstander van patentrecht op levende have. Ik heb ook lang gewacht met het aanvragen van kwekersrecht. Uiteindelijk heb ik dat toch gedaan, anders had iemand anders zich die rechten kunnen toe-eigenen."

Uitstraling

Achter de stokerij laat Mart het huisperceel zien met de zaailingen: geordend in rijen staan de boompjes van dezelfde moeder- en vaderboom en dezelfde leeftijd bij elkaar. In de eerste jaren wordt duidelijk of ze gevoelig zijn voor roze luis, meeldauw of schurft. Die vallen dus af. "Takstand is ook belangrijk. Kijk, deze is wat te stijl. En deze heeft wel erg kleine knoppen, zie je?"

Vanaf het vijfde tot zevende jaar kun je dracht verwachten. Zo lang duurt het voor de boom prijsgeeft hoe zijn appels eruit zien, of ze lekker en bewaarbaar zijn en of de steeltjes wel lang genoeg zijn – anders kun je ze niet goed plukken. Soms is een boom niet geschikt als ras, maar wel als ouder om mee verder te kweken. "Het veredelen kan wel drie of vier generaties duren. Het is echt monnikenwerk."

Het voorste gedeelte van het huisperceel is een educatieve groentetuin met zes vakken voor de vruchtwisseling, elk vak omringd door bloemen. "Die bloemen, de oogst en de boerderijwinkel vormen het domein van Maria. Het grootste deel van onze oogst en onze eigen producten verkopen we vanuit de winkel rechtstreeks aan klanten."

Nog even in dat winkeltje kijken. De verschillende soorten stroop staan in potjes, blikken en emmertjes op de schappen, met daarbij ook honing uit eigen boomgaard, huisgemaakte jam en sap van eigen fruit. De groente is deels van eigen teelt, deels van telers uit de buurt en van de groothandel.

"De smaak van de stroop is nooit precies hetzelfde. Klanten waar-deren dat. Ze komen echt uit het hele land. Een echtpaar uit Alkmaar komt ieder jaar met de trein, met hun vrij-reizen-kaart. Elk met een emmer stroop in de hand gaan ze weer terug. En jaren geleden stuurde iemand uit Finland een kaart. Hij had de stroop geproefd en schreef in gebrekkig Engels: 'De stroop is geweldig. Als ik een keer in

Puurvandewall

Mart, Maria en Magiel Vandewall
Dorpsstraat 140
6251 ND Eckelrade
www.puurvandewall.nl

Gestart in 1975

0,3 ha groenteteelt
1,4 ha monumentale hoogstamboomgaard
0,7 ha laagstamboomgaard met schurftresistente rassen zoals Topaz, Santana, Collina
1 ha optie op aankoop; eerst twee jaar groenbemesters

- Veredeling van appelrassen; zomerappel Collina ontwikkeld, enkele nieuwe nummers worden op proeftuinen getest
- Stroopstokerij met een jaarlijkse ambachtelijke verwerking van 50-60 duizend kg fruit; ca 20% eigen fruit
- Boerderijwinkel met eigen groente en fruit, meerdere soorten stroop, jam, sap, aangevuld met producten uit de buurt en van groothandel Udea
- Bezorgdienst in regio Maastricht

de buurt ben, kom ik langs! Een paar jaar later stond hij voor de deur. Laatst kreeg ik een bestelling uit Duitsland. Dat bleek een driesterrenrestaurant te zijn. Dat geeft ons natuurlijk een mooi gevoel van erkenning. Maar het meest blij zijn we met onze vaste klanten. Zij dragen het bedrijf."

"We zijn uit onze jas gegroeid. De winkel is veel te klein en we willen graag een fatsoenlijke ruimte om alle groepen beter te kunnen ontvangen. Nog steeds vinden wij het heel leuk om dingen uit te dragen. Komt er toch nog iets terug van ons oude werk als welzijnswerkers." 🍷