

KERSENTIJD

Binnenkort begint de kersentijd weer. Er zijn veel oude en nieuwe hoogstam- en laagstamrassen die elkaar opvolgen in de oogstperiode, zodat we zo lang mogelijk kunnen genieten van vers fruit uit eigen omgeving. De Ark-commissie is bezig een serie traditionele hoogstamrassen met een uitmuntende smaak in de Ark van de Smaak te krijgen.

door **Peter Brul**, voorzitter Ark van de Smaakcommissie
fotografie **Nelleke Don**, convivium Rotterdam

In de zomer van 2015 deden we met het 'professionals netwerk' van Slow Food Utrecht smaakproeven in de kersenboomgaard van Hanke Schoor in Schalkwijk. Zowel Hanke als Theo Vernooy uit Cothen leverde een rijk assortiment aan kersen. Heerlijk en verrassend: de grote variëteit in smaken, structuur, sappigheid, mondgevoel en nasmaak.

De Vroege Duitse, ook wel Vroege van Spithoven genoemd, waren, zoals de naam al een beetje aangeeft, eigenlijk te vroeg voor de proeverij. Ze waren net de week ervoor geoogst en verkocht. Er hingen er nog een paar aan de boom en wat we ervan geproefd hebben, behoorde ook direct tot de favorieten. Dus dit jaar maar vroeg erbij zijn (van half juni tot half juli). Het is meestal de eerste kers die rijp is. Een grote donkere, vlezige, zoete kers, die enkel of soms met twee steeltjes aan elkaar aan de boom groeit.

De bekende Maaiers werd ook hoog gewaardeerd. Dit is een helderrode en heel frisse kers. Traditioneel wordt deze gebruikt om te bakken, omdat 'ie zo mooi van kleur is en een fris zuurtje heeft. Ook deze groeien met trosjes aan de boom. De kersen die laag hangen zijn eerder rijp dan de kersen die hoger hangen, waardoor er langer van deze boom geoogst kan worden. Ook de Varikse Zwarte

scoorde hoog. Het is een zeer donkere zoete, relatief kleine kers, die ook al in trosjes aan de boom groeit. Is meestal na de Vroege Duitsers rijp.

Nog een paar andere rassen die wat ons betreft in de Ark van de Smaak komen en die zeker de moeite van het omfietsen waard zijn: de wijnkers, een donkerrode heerlijk zoete en sappige,

middelgrote kers. De naam zegt het al, waarschijnlijk werd hier vroeger wijn van gemaakt. De Inspecteur Löhnis; deze klinkt een beetje streng, maar het is een heel lekkere, donkere, zoete, middelgrote kers, die relatief laat in het seizoen geoogst wordt. De Hedelfinger, waarvan sommigen vermoeden dat het van oorsprong een Duits ras is. Een zeer



Slow Food Utrecht proeft en keurt een rijke oogst van de boomgaarden van Hanke Schoor uit Schalkwijk en Theo Vernooy uit Cothen.



V.l.n.r.: Hedelfinger, 2 x Spekkersen, Zwarte van Mierlo, Wijnkers, Maaikers, Inspecteur Löhnis, Morel, Varikse Zwarte.

grote, vlezig en sappige kers. Volgens de kersentelers daarom heel populair bij de klanten. Ook een vrij laat ras. Spekkersen is de naam van een geeloranje kers, die er prachtig uitziet. Hij is zeer fris van smaak. Sommige klanten komen speciaal voor de spekkersen, omdat ze er bijna niet meer zijn. Ook deze oogst je relatief laat. We hebben de Mierlose Zwarte, de Limburgse Morel en de Westerleese of Groningse Kriek nog niet genoemd, maar ook die zijn overheerlijk.

In de tuin van het Rijksmuseum in Amsterdam is de Nationale Kersenreeks te zien, die bestaat uit het merendeel van bovengenoemde rassen. Zij toont van links naar rechts hoe acht rassen van vroeg tot laat elkaar opvolgen in bloei en vervolgens van vroeg tot laat rijpen – heel wat anders dan de altijd even rode Griekse kersen in de supermarkt.



‘Heerlijk en verrassend: de grote variëteit in smaken, structuur, sappigheid, mondgevoel en nasmaak’



Bezoek een boomgaard

Er zijn natuurlijk nog veel meer, maar onderstaande kersenboomgaarden zijn een bezoek meer dan waard.

Fruiteeltbedrijf Theo en Martine Vernooy
Groenewoudseweg 18
3945 BC Cothen
www.kersen.nu

De Kersenboerderij
Fam. van der Linden
Eendepoel 7
5731 PH Mierlo
www.mierlosekersen.nl

Kersentuin STER
Trip 2
3998 WC Schalkwijk
www.ster.nu