

# Ciderproject afgesloten met proeverij

Op 27 maart jl. werd het project “Cider van oude Nederlandse appelrassen” afgesloten met een bijeenkomst in het Centrum voor Biologische Landbouw in Lelystad. Dit project is uitgevoerd in opdracht van en in samenwerking met de Stichting IJsselboomgaarden samen met de Wetenschapswinkel van Wageningen Universiteit en Researchcentrum (Wageningen UR). Irene Gosselink, projectleider van de Wetenschapswinkel Wageningen UR opent de bijeenkomst, heet allen hartelijk welkom en licht het afwisselende programma toe.



Aandachtig gehoor op de cider bijeenkomst.

## Diverse sprekers

Drie enthousiaste mensen vertellen die middag over de voortgang van het project.

De eerste spreker is Rob le Rutte van de Stichting IJsselboomgaarden die de resultaten van het project met de wetenschapswinkel van WUR samenvat. De afgelopen drie jaar is hard gewerkt om vragen te beantwoorden over de cidergeschiktheid van oude appelrassen. Studenten hebben in 2012 literatuur over appelrassen opgezocht en een marktverkenning gedaan naar doelgroep, afzetkanaal, prijs en producteisen betreffende cider als commercieel product. Er is geëxperimenteerd met verschillende bereidingsvarianten en rassenmengsels om cider te maken. Er zijn vanaf 2012 ciderproeverijen georganiseerd en vorig

jaar is er een Foodwalk-ciderfestival gehouden in Deventer waar men de eerste ciders uit de streek kon proeven. Ook is er in november 2014 een cursus Cider maken georganiseerd. In Pomospost herfst 2014 stond een uitgebreid artikel, Ontwikkelen en vermarkten van hoogstamfruitproducten, geschreven door Rob le Rutte die tijdens de fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen in de Fruithof in Frederiksoord ook een lezing gaf over het maken van cider van Nederlandse oude appelrassen. En als laatste product van het project is onlangs de website “Cider voor Ieder” gestart. Deze website behandelt de keuzes bij het cider maken en biedt hulp voor iedereen die cider wil maken, zie [www.cidervoorieder.nl](http://www.cidervoorieder.nl).

Vervolgens geeft Steven van den

Berg van de Brouwakademie een presentatie over marktgerichtheid en marktintroductie vanuit zijn ervaring als kleine ambachtelijke bierbrouwer. Hij schetst de ontwikkeling van de kleine bierbrouwerijen in historisch perspectief, vanaf de jaren 70 van de vorige eeuw tot en met het heden. 45 Jaar geleden was sprake van een “pilswoestijn”, liever gezegd een “zee van pils”: 99% van het bier was pils van de industriële bierbrouwer. Midden jaren 70 ontstaat verzet tegen smaakvervlakking en -verarming van het bier. Woorden als alternatief, compromisloos en eigenzinnig kenschetsen de kleine bierbrouwers in de jaren 80. In de jaren 90 verschijnt het regionalisme, onder meer bier uit Vlaanderen wordt populair. Tegenwoordig zijn er experimentele bierbrouwers met extreme stijlen, het bier heeft bijzondere namen, zoals “Bommen en Granaten” en op de flessen zijn eenvoudige, ongekleurde etiketten geplakt. Bijvoorbeeld op Texel wordt bier van Texels graan en duinwater gebrouwen, dat in het eigen café geschonken wordt, voornamelijk voor toeristen uit Duitsland en het vasteland.

In de 21ste eeuw kunnen kwaliteitsgrondstoffen zoals mout besteld worden. Ook bestaat er een samenwerkingsverband van kleine brouwerijen.

Steven van den Berg heeft van alles geleerd en gedaan op het gebied van bier en is ook bezig met de



Rob le Rutte legt het Ciderproject uit.



Uitstalling van cider en appelsap van werXaam om te proeven.

ontwikkeling van cider. Hij vraagt zich af wat de cidemaker van de ambachtelijke bierbrouwer kan leren. Bij welke doelgroep kun je het beste aansluiten: de bierdrinker, de wijndrinker, de slow food groep? Laat cider herkenbaar zijn voor de doelgroep: mousserend en doordrinkbaar voor de bierdrinker, met subtiel hout en tannine voor de wijndrinker en met fruitkarakter voor de slow food groep. Doordat de Nederlandse cider nog in de pioniersfase verkeert, is de zaak eigenzinnige keuzes te maken en een opvallende verpakking en labelling te kiezen. Pioniers krijgen altijd te maken met tegenslagen. Daarom is het een belangrijke voorwaarde om financieel gezond te zijn. Als starter kun je advies van ervaren ondernemers vragen.

- Wat kunnen cidemakers in de dop op het gebied van strategie, prijsstelling, distributie en verkooppunten leren?
- Je bent beperkt door de doelgroep, maak keuzes en wees consistent, concurrer niet op prijs.
- Bottelen in kleine flesjes is niet terug te verdienen.

- Kies voor directe verkoop aan consumenten in eigen horeca of winkel.
- Regionale verkoop en distributie enkel met actief sales team, voorkom tussenhandel.
- Landelijke verkoop alleen door actieve marketing, creëer marktvrage.
- Beschikbaarheid van grondstoffen.
- Bitterzoete appels/appelmost: import of een alternatief?
- Hoe zit het met volume aan hoogstamfruit?
- Infrastructuur: ieder voor zich of specialiseren? Samenwerking in een keten? Bijvoorbeeld de een perst, de ander vult af.
- Samenwerking: zet een belangenorganisatie op en denk na over het volgende:
  - Generieke marketing.
  - Hygiëencode en technologisch onderzoek gezamenlijk doen.
  - Accijnsregelingen.
  - Beschikbaarheid en kwaliteit van grondstoffen....

#### Hierna is er ruimte voor vragen en opmerkingen van aanwezigen.

Rob van den Heuvel, een Nederlander die cider maakt in Normandië,

heeft een Franse cidercursus gevolgd, hij verwerkt de appels uit zijn eigen boomgaard en bottelt een "leuke" cider (vandaag te proeven) voor de lokale markt. Hij is niet industrieel bezig, heeft geen exportrecht, maar wil graag de Nederlandse markt op. Rob "Chez la Fontaine" is bereid zijn ervaringen te delen met geïnteresseerden.

Volgens Rob le Rutte blijven nog te veel appels in de IJsselboomgaarden liggen. De grondstoffen zijn aanwezig om cider te maken en je kunt de drank als streekproduct verkopen. Nu de marketing nog organiseren. Wat je kunt doen, is in een café mensen cider laten proeven en ze eraan laten wennen, maar liever niet beginnen met complexe smaken. In Frankrijk worden proefavonden georganiseerd, als promotie voor de plaatselijke cider.

#### Afzetmarkt voor hoogstamfruit

Na een korte pauze kijkt Ton van Genabeek, voorzitter van de Stichting IJsselboomgaarden, terug op de afgelopen jaren. De stichting streeft naar duurzaam landschapsbeheer in een streek waar vroeger veel fruitbomen stonden. Er zijn veel nieuwe boomgaarden aangeplant en dan rijst de vraag wat je na 10 jaar, nadat de bomen in productie zijn gekomen, met het fruit kunt doen. De laatste jaren persen de Welsumse sapmobiel en Mobipers sap van het fruit van boomgaardbezitters dat wordt gepasteuriseerd en verpakt. Je kunt naar Zuid-Limburg en België om te leren hoe je stroop kunt maken. Heb je voldoende appels ter beschikking en gebruik je ook valfruit? Pas op: slecht fruit betekent een slecht product. Cider maken is voor de stichting een middel voor benutting van fruit uit



In de appelboomgaard van Jos en Kirsten van Egmond van WerXaam.



In de schuur van Werxaam.

boomgaarden, niet het doel. In het project was de eerste stap basiskennis van het cider maken op te doen. Tegelijk leer je steeds meer nieuwe mensen kennen die met het zelfde idee bezig zijn. Op deze sociale kant van het project is nooit gestuurd, maar naar nu blijkt is het maken van een netwerk heel belangrijk.

De voorzitter is tevreden over de grote opkomst en belangstelling en bedankt iedereen voor zijn of haar aanwezigheid en inbreng.

Raúl Henriquez, eigenaar van de Ciderwinkel ([info@ciderwinkel.nl](mailto:info@ciderwinkel.nl)), vertelt dat hij bezig is een stichting op te zetten waarbij de organisatie Cider Ireland als voorbeeld dient. In Ierland werken veel ambachtelijke cidemakers goed samen, met als uitgangspunt dat alle gebruikte appels van eigen bodem zijn, dat het cider maken geen hobby is en dat de cider voor 100% uit (cider-)appelrassen bestaat. In de praktijk bevat de inhoud, behalve het cidersap,



ook 1 tot 2 procent water. In Groningen zijn minstens drie cidemakers actief met de ambitie professioneel cider te maken, in totaal zijn ruim twintig mensen in Nederland bezig met cider maken, met als doel deze te verkopen. Jammer is dat sommige

cidemakers soms geheimzinnig doen over de rassen die worden gebruikt.

Het doel van de stichting in oprichting is het promoten van professioneel gemaakte Nederlandse cider in eigen land en in het buitenland. Raúl vraagt zich af hoe het verder moet gaan met kennisuitwisseling tussen hobbymatige en professionele cidemakers, en andere cidierliefhebbers. Steven van den Berg vindt het verstandig om een branchevereniging op te richten.

Om ongeveer vier uur rondt Irene Gosselink de bijeenkomst af en stelt voor naar Werxaam te wandelen, het adres is om de hoek. Zij neemt vier op tafel uitgestalde flessen experimentele cider van de Wetenschapswinkel mee om daar te proeven.

### Bezoek aan boomgaard en productieruimte Stichting Werxaam

Jos en Kirsten van Egmond zijn in 2008 begonnen met Stichting Werxaam als een soort zorgboerderij die een aangepaste werkplek biedt aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zij onderhouden tuinen en bossen in de omgeving en de boomgaard van Stichting werXaam. Jos en Kirsten hebben 400 appelbomen op onderstam M26 op rijen geplant op 4 meter afstand tussen de rijen en 2 meter tussen de bomen. Voor de meeste rassen is deze afstand niet groot genoeg, daarom worden ze uitgedund op 4 x 4 meter. In iedere rij staat een ander ras, er zijn 20 verschillende vooral historische zoete appelrassen aangeplant. De grondsoort is zavel, lichte klei, dus heel geschikt voor fruitteelt. 's Winters is de grond soms te nat. Het bedrijf werkt biologisch en de appels worden niet bespoten. Jos hangt feromoonvallen op om de fruitmot te monitoren. Na de oogst in oktober begint het persen van de appels. Uitgangspunt voor cider is het ongepasteuriseerde appelsap. In het eerste jaar is gist toegevoegd. Dit jaar is uitgegaan van wilde gisting. Het gistingsproces duurt tot ongeveer in februari. Tussendoor wordt enkele keren geheveld en gefilterd; dat is een proces waar veel aandacht en hard werken bij komt kijken.

Ten slotte wordt het gebotteld. Het hele proces wordt in eigen hand gehouden. Sinds

2014 produceren ze cider die de naam Bloss cider heeft gekregen. Het is een licht tintelende, droge cider. De één is er enthousiast over, de ander houdt er niet van, maar smaken verschillen, dat geldt ook voor cider. Dit jaar wordt geëxperimenteerd met een zoete cider. De bedoeling was het gistingsproces tussentijds te stoppen, dat is niet gelukt, waardoor er gekozen is om suiker toe te voegen. Het is opletten, want suiker toevoegen betekent dat je het gistingsproces moeilijk in de hand kunt houden. Ook is geëxperimenteerd met toevoeging van zwarte bessensap. Vanmiddag kunnen de aanwezigen ciders proeven en ervaringen uitwisselen over cider en dat doen ze dan ook met volle teugen.

Marianne van Lienden,  
[www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl)

Met dank aan de betrokkenen voor hun constructieve bijdrage aan dit verslag.

Foto's binnen: Marten Pelleboer

Foto's buiten van de schrijver



De middag werd afgesloten met een proeverij van Nederlandse cider.