



Witte aardbeien

Aardbeien zijn rood en als ze wit zijn, zijn ze onrijp. Daarvan is bijna iedereen overtuigd. Toch zijn er aardbeienrassen die rijp worden, wit blijven en goed smaken. Net als witte aalbessen bijvoorbeeld. Een paar rassen zijn bovendien heel oud. De Nederlandse Ananasaardbei zou tot ons historisch erfgoed gerekend mogen worden. Hij is, net als de eerste gewone rode aardbeisoorten die we nu nog in de winkels vinden, al rond 1750 in ons land gekweekt.

Botanisch gezien zijn er van drie groepen rode aardbeien ook witte variëteiten in de teelt te vinden:

Ananasaardbeien

De oorsprong hiervan is lang geleden. In de 17e eeuw zijn vanuit Noord-Amerika de eerste aardbeienplantjes van de *Fragaria virginiana* ingevoerd, ook wel de Scharlake-naardbei of Scarlet genoemd. Een eeuw later, rond 1750, kwamen op diezelfde manier enkele bijzondere witte aardbeienplantjes (*Fragaria chiloensis*) uit Chili in Europa terecht. Toen in een Nederlandse

botanische tuin de Chileense witte aardbei en de Noord-Amerikaanse Scarlets spontaan met elkaar kruisten, resulteerde dit in de *Fragaria x ananassa*. Uit de rode afstammelingen zijn de rode aardbeiensoorten afkomstig die wij tegenwoordig kennen. De witte afstammelingen van deze aardbei werden commercieel slechts af en toe verder ontwikkeld, maar zijn vooral als bijzondere soorten bewaard gebleven en door liefhebbers verder gekweekt.

Het vlees van de vruchten van deze witte aardbei kan variëren van zacht wit tot oranje. Bij rijping kunnen ze soms een beetje paars kleuren. Ze zijn heel geurig met een lichte ananassmaak. De rassen zijn goed ziektebestendig, maar hebben geen hoge opbrengst. Door kruisbestuiving kan de vruchtzetting worden bevorderd. Een voordeel is dat door het gebrek aan kleur er minder kans op vogelvraat bestaat.

Alpenaardbeien

Alpenaardbeien vormen pollen van 30 cm doorsnee en bloeien het hele seizoen van vorst tot aan vorst. Ze



Witte Alpenaardbei.

zijn veel kleiner dan de gewone aardbei. Ze zijn heel gemakkelijk te kweken omdat de grond minder vruchtbaar en minder vochtig hoeft te zijn. Ze zijn taai en lijden zelden aan plagen en ziekten. Het zijn goede bodembedekkers.

Witte bosaardbeien

De vruchten van de witte variëteiten van de bosaardbei (*Fragaria vesca*) zijn kleiner dan die van de gewone aardbei. Ze zijn zelfs nog kleiner dan die van de Alpenaardbei. De planten vormen wel uitlopers. Soms dragen ze nauwelijks vruchten.

De Grote Bosaardbei (*Fragaria eliator/moschata*) is de geurigste van de bosaardbeien. Ze zijn heel gemakkelijk te kweken omdat de grond minder vruchtbaar en minder vochtig hoeft te zijn dan bij de Ananasaardbei. Ze zijn taai en lijden zelden aan plagen en ziekten. De vruchtjes zijn wat groter dan van de wilde vorm van de bosaardbei, maar in vergelijking met de gewone tuinaardbei klein. De vruchtjes zijn goed van smaak en hebben de aromatische smaak die kenmerkend is voor bosaardbeien. De planten zijn productief en vormen geen uitlopers. Ze verwilderen daardoor minder snel dan de wilde vorm van de bosaardbei. Ze moeten via zaaien vermeerderd worden. Groter dan de andere oude soorten, maar

Een mandje met rode en witte aardbeien.





daarentegen veel productiever en krachtiger van groei.

Er zijn in Nederland slechts een paar witte aardbeienrassen te koop. De Ananas Blanc (ook genoemd: Pine Strawberry, White Pine-apple) is een witte Ananasaardbei met een bijzondere smaak en geur. De smaak heeft iets weg van een ananas. Ook het kroontje op de aardbei deed de mensen zo'n 300 jaar geleden al denken aan het 'hoedje' van de ananas. De vrucht is middentijds rijp. Het vruchtvlees is vrij zacht, sappig en goed van smaak. De roodbruine zaadjes liggen enigszins buiten op het vruchtvlees. De soort heeft een

geringe opbrengst. In 2010 ontstond er een nieuwe variëteit in Nederland onder de naam Pineberry White Dream die volledig wit blijft met rode zaden. De Nederlandse kweker Hans de Jongh heeft een geregistreerde versie van de Ananasaardbei op de markt gebracht: Natural Albino.

In het buitenland zijn er meer witte variëteiten te krijgen, o.a.:

- Albicarpa
- Bicton White
- Blanc Amélioré (Frankrijk)
- Illa Martin (Duitsland)
- Krem
- Lennig's (synoniem: White Pine)
- Pineapple Crush
- Snow White
- Weisse Baron Solemacher / Weisse Solemacher (Duitsland)
- White Albany
- White Albion
- White Carolina
- White Delight
- White Dream
- White Giant
- White Snow
- White Soul
- Yellow Wonder



Witte Ananasaardbei.

Ze worden commercieel nog incidenteel geteeld voor toepassing in restaurants en bakkerijen en gebruikt als garnering op luxe desserts en taarten. Voor de liefhebber de moeite waard, zeker de witte nakomelingen van de Alpenaardbeien, die ook goede bodembedekkers vormt.

Jan Veel

De peer op de omslag: de Zure Brederode

De perenboom op de voorkant van deze Pomospost is de Zure Brederode. Deze wordt ook wel Dikkop genoemd. Hij is veel zeldzamer dan de Zoete Brederode die er veel op lijkt. Beide zijn oude Nederlandse stoofperen van het bergamottetype (appelvormig). De herkomst is onbekend, vermoed wordt dat ze uit ons rivierengebied stammen, mogelijk uit de gemeente Appelteren (Betuwe). In het begin van de 19e eeuw wordt de Brederode het eerst beschreven.

De Zure Brederode is een stoofpeer van uitstekende kwaliteit met korrelig rins vruchtvlees, dat mooi

donkerrood stooft. Hij verschilt in details van de Zoete Brederode. Beide geven kleine tot middelgrote ronde peren met een roestig groene schil, ze hebben een korte dikke steel en zijn van onderen afgeplat. Bij vruchten die in de zon hangen ontwikkelt zich een bruinrode blos. De Zure Brederode heeft een duidelijker knobbelje naast de steel en is fraaier geblost. De vruchten zijn gemiddeld wat kleiner dan die van de Zoete Brederode en het suikergehalte is wat lager. Bij het stoven van de Zure Brederode is daarom meer suiker nodig. Beide peren vormen flinke bomen, maar de boom van de

Zure Brederode blijft wat kleiner dan die van de Zoete, ook de bladeren zijn wat minder groot. De bomen groeien fors, zijn pas na vele jaren vruchtbaar en blijven dan goed dragen. Soms kennen ze een beurtjaar. De takken hangen nogal en moeten regelmatig teruggesnoeid worden. De bomen zijn gezond en groeien het best op zware klei. Zelfs op natte, zware en slechte gronden, waarop geen andere peer gedijt, doen ze het nog goed. De vruchten zijn plukrijk in oktober en tot lang in de winter te gebruiken. Gebruikstijd tot mei.