

Appelsap

Wat is appelsap? Het sap van een appel is het antwoord. Dat is een misvatting. Wat precies appelsap is en wat niet (meer), ligt vervat in de elf pagina's tellende Europese vruchtensappenrichtlijn. Die zelfs door insiders ingewikkeld wordt gevonden, maar vooral bedacht lijkt te zijn voor de industrie.

Bovenaan de lijst staat simpelweg: gewoon sap, rechtstreeks uit de appel geperst. Zoals bij Flevosap in Biddinghuizen gebeurt. Het bedrijf Flevosap is eigenlijk een 50 hectare groot niet biologisch fruitbedrijf dat ooit begon met appelsap als restverwerking. Onverkoopbaar fruit, te groot of te klein, dat beschadigd was of niet mooi rood, werd apart gelegd, tot sap geperst en aan huis verkocht. Nu koopt Flevosap appels uit heel Nederland om in Biddinghuizen te versappen en verkoopt in heel Nederland. Uit anderhalve kilo appels haalt Flevosap een liter sap, wat veel is voor een ambachtelijke perser. Het sap is troebel; om helder sap te maken zouden ze extra moeten filteren. Dat is duurder en minder lekker. Nederland telt een handjevol kleine persers die samen slechts een dun straaltje leveren in de totale lucratieve plas appelsap die in Nederland wordt verkocht. Zij maken gewoon vruchtensap, terwijl de bulk van het sap in de winkels vruchtensap uit concentraat is. In kleine letters staat dit ook te lezen op de verpakking.

Concentraat is eenvoudigweg een ingedikte siroop die elders wordt gemaakt en in een sapfabriek met toevoeging van water weer tot leven wordt gewekt. In Nederland wordt geen concentraat gemaakt. Daarvoor hebben we te weinig goedkope appels. De Nederlandse bulkteelt

wordt gevormd door consumptieappels, deze zijn te duur in de pluk om in de sap te stoppen. Appelsapconcentraat is een wereldhandel. Grote producenten hiervan bevinden zich in lagelonenlanden zoals China, Zuid-Amerika, Turkije en wat Europa betreft vooral in Polen. Met een productie van ruim 2 miljard kilo appels per jaar behoort Polen tot de wereldtop-5 van de appellanden. Ter vergelijking: Nederland produceert jaarlijks 350 miljoen kilo. In Polen zijn nog veel kleine, soms slecht onderhouden boomgaarden die B-fruit produceren dat nog prima is voor de sapproductie. Bijna de helft van de Poolse appels gaat in het sap en/of concentraat. Behalve tientallen inheemse Poolse rassen bevat het concentraat ook de bulkrassen zoals Idared, Jonagold, Jonathan, Jonagored, Golden Delicious en Elstar.

In Nederland is behalve het commerciële A-fruit ook ruim B-fruit voorhanden, meestal aanwezig als hoogstamfruit of anderszins met een grote rassendiversiteit. Als dit fruit aangeboden zou worden, hetzij aan een concentraatproducent of rechtstreeks aan de sapindustrie in Nederland, dan voegt dit aan de Nederlandse B-boomgaarden een fraaie meerwaarde toe.

Bovenstaand artikel is een samenvatting naar aanleiding van een tv-uitzending van de Keuringsdienst van Waarde, uitgezonden op 8 november 2012.

Harry van der Laan



Val- en plukfruit.



Spoelbak.



In stukken snijden.



Verpulveren.



Pulp uit de molen.



Vullen van de perszak.



Perszak in pers.



Pers.



Persen.



Persafval.



Sap komt los.



Appelsap.

Hoe maak je je eigen fruitsap?

Een gedeelte van het fruit uit mijn boomgaard is bestemd voor de sappers. Het meeste valfruit en ook een gedeelte van het plukfruit kan ik hierin verwerken. Ik pers met het Franse racagnacsysteem. De persing gebeurt met een spindel, maar de hendel werkt op een vallend tandwiel waarbij de schijf tand voor tand naar beneden werkt. De haalen trekbeweging maakt een typisch ritmisch geluid, het zogenaamde racagnac.

Mijn fruit meng ik zoveel mogelijk door elkaar, zowel de appels als de peren. Voordat het perssap in de emmer komt, passeert het een grove zeef. Al het geperste sap komt in een 30-liter vat met aftapkraan. Voordat het in het vat terecht komt, passeert het een zeef, gemaakt van neteldoek om zoveel mogelijk pulpdeeltjes te verwijderen. Gemiddeld geeft 10 kilo fruit 6,5 liter sap. Je kunt er nog wel meer uitpersen, maar dan komen er te veel bitterstoffen vrij.

Ik conserveer mijn sap in de diepvries, verpakt in plastic waterflessen. Deze methode geeft geen enkel smaak- of kwaliteitsverlies, een ontdooide fles geeft hetzelfde smaakbouquet als bij de persing.

Al mijn persgereedschap heb ik aangeschaft bij Van der Kooy in Friesland, hun verkoop gaat voornamelijk via hun webwinkel; www.vanderkooyjubbega.nl.

In het geval dat u wel fruit heeft maar geen pers, kunt u het ook laten persen. Er zijn twee landelijk werkende organisaties die behalve het fruit persen ook conserveren

door pasteurisatie en verpakken in een 5-literpak met een ideaal tapkraantje. Indien u gebruik wilt maken van hun diensten, raadpleeg dan hun websites: www.welsumse-sapmobiel.nl en www.mobipers.nl.

Stel dat u in het zuiden van Nederland woont, dan kunt u ook naar België gaan met uw fruit. De NBS heeft een eigen sapmobiel, www.boomgaardenstichting.be. Deze sapmobiel werkt volgens hetzelfde principe als in Nederland, alleen is er behalve het 5-literpak ook een 3-literverpakking.

Als u langs de oostgrens woont, dan kunt u in Duitsland ook uw fruit op allerlei manieren laten persen. Dorps- en natuurverenigingen houden zich hiermee bezig en de mobiele sap-pers is er zeer bekend. Een bijzonder initiatief is van een commercieel bedrijf, Most en Kelterei Löffler in Minden, 50 kilometer over de grens ter hoogte van Enschede. Dit bedrijf heeft 150 inzamel punten van fruit, afkomstig van particulieren en Streuobstwiesen. Het is gebaseerd op een ruilprincipe. Je levert het fruit in en vervolgens koop je hiervoor reeds geproduceerd sap volgens de verdeelsleutel 10 kilo fruit = 6 liter sap tegen een gereduceerde prijs. De verpakking is in glazen literflessen. Prijsniveau 2012: 80 cent per liter.

Voor meer informatie en contact over de inzamel punten/depot: www.loeffler-fruchtsaft.de

Harry van der Laan, gaaste@home.nl

Flessen vullen.



Bewaren in diepvries.