

Drie oude appelrassen voor de Ark van de Smaak genomineerd

Op verzoek van de organisatie Ark van de Smaak, een onderdeel van de Nederlandse afdeling van Slowfood hebben de collectieboomgaard Fruithof Frederiksoord en de Noordelijke Pomologische Vereniging de volgende oude appelrassen genomineerd: de oude Goudrenet, de Princesse Noble en de Ananas Reinette.

De Ark van de Smaak is een van de pijlers van Slow Food en heeft als doel om de (voedsel)biodiversiteit te behouden en te herstellen. Deze dreigt in rap tempo te verschrompelen met alle gevolgen van dien.

In de Ark van de Smaak zitten kleinschalige kwaliteitsproducten die tot de cultuur, historie of traditie van een streek of land behoren. Het is een bijzondere erfenis van groente, granen, dierenrassen, dranken, kazen, vleeswaren etc., en ook fruitrassen.

De Ark van de Smaak is bedoeld om te laten zien dat deze producten nog bestaan en het risico lopen binnen een paar generaties te verdwijnen. Het is een uitnodiging aan iedereen om actie te ondernemen om ze te helpen beschermen, bijvoorbeeld door ze te kopen en (weer) te eten, hun verhaal te vertellen en de producenten te ondersteunen. Of – in het geval van bedreigde wilde diersoorten – ze juist niet meer of veel minder te eten, zodat ze zich weer kunnen voortplanten.

Wereldwijd zijn er inmiddels bijna vierduizend producten in de Ark van de Smaak opgenomen, waarvan zesenzeventig Nederlandse. Maar er zijn er natuurlijk nog veel meer die tot ons Nederlands erfgoed behoren. De volgende drie appels mogen daarom onder de aandacht gebracht mogen worden.

Hier onder volgt de informatie over de drie rassen die aan Slow Food is aangeleverd.



Goudrenet, oud type

De Goudrenet is met haar vele mutanten tot de introductie van de Elstar wereldwijd de meest succesvolle, Nederlandse appel. De oorspronkelijke Goudrenet heet officieel Schone van Boskoop. In de volksmond wordt ze algemeen Goudrenet of Goudreinette genoemd. Het oorspronkelijke, oude type wordt ook wel Gele of Groene Goudrenet genoemd. In het buitenland worden namen als Beauty of Boskoop, Belle de Boskoop, Schöner

von Boskoop, of vaak kortweg Boskoop gebruikt.

De herkomst is niet helemaal duidelijk. De Goudrenet zou rond 1850 in de kwekerij van P.A. Ottolander uit Boskoop, een plaats in de buurt van Gouda, gewonnen zijn. Mogelijk als zaailing van de appel Reinette Monstrueux, die al in de 18e eeuw in de provincie Utrecht voorkwam. We kunnen gevoeglijk aannemen dat de Goudreinette een appel van Nederlands oorsprong is die vanuit Boskoop is verspreid en al meer dan

Goudrenet, hoogstam, geplant in 2008



**Goudrenet,
geelgeblost**

anderhalve eeuw in de teelt is.

De appel is groot tot zeer groot, onregelmatig gevormd, groen tot geelgroen van kleur, bedekt met veel roest en soms met een vage, bleekrode blos. Het crèmekleurige vruchtvlees is stevig, friszuur met een kenmerkend reinette aroma. Behalve als handappel is hij geschikt voor moes, sap, gebak en verwerking in fruitsalades. De pluktijd is eind september, begin oktober. De appel is tot in januari te gebruiken. Van oudsher is de Goudrenet een zeer gewilde moes- en taartappel en na enkele maanden bewaring ook een goede handappel. Wel zijn er andere oudere rassen met vergelijkbare kwaliteiten, maar die zijn niet meer in de handel en alleen nog bij een enkele liefhebber verkrijgbaar. De oorspronkelijke gele of groene Goudrenet is niet meer in winkels te koop en is slechts bij liefhebbers en gespecialiseerde fruittelers verkrijgbaar. In de winkel en supermarkt vindt men moderne rode mutanten van de goudrenet.

De hoofdreden waarom de oude Goudrenet verdwenen is, is dat de tegenwoordige consument fraai gekleurde appels zonder roest op

de schil wenst. Daarom zijn er rode vormen van de Goudrenet geïntroduceerd. Ook wordt het uitgesproken reinette-aroma van de Goudrenet tegenwoordig niet altijd gewaardeerd.

Princesse Noble

De Princesse Noble is een van onze oudste appelrassen. De herkomst is waarschijnlijk inheems. Hij is al meer dan drie eeuwen een zeer gewaardeerde appel en wordt sinds 1703 in diverse Nederlandse fruito-

verzichten en -registers vermeld. In 1758 is hij beschreven door Johann Hermann Knoop in zijn Pomologia. Als oud ras kent de Princesse Noble meerdere synoniemen. In Groningen en Friesland wordt hij Franse Kroon genoemd. Andere synoniemen zijn Alantappel, Franche Noble, Pomme Noblesse, Princesse d'Orange en Pomme d'Aunée.

De Princesse Noble is een fraaie en heerlijke handappel, middelgroot, wat hoger dan breed en zeer gelijkmatig van vorm. Groengeel tot geel gekleurd en fraai zalmkleurig en donkerrood gestreept en gevlamd. Het vruchtvlees is vast, knappend, zachtzuur met een fijn, kaneelachtig gekruide aroma. De vruchten kunnen in oktober geplukt worden en zijn tot in het begin van de winter te gebruiken. Behalve als handappel is hij geschikt als moesappel, taartappel en sapappel.

De Princesse Noble is niet zozeer vanwege de smaakwaliteit uit de handel verdwenen. Hij verdween omdat de vruchten gemiddeld wat aan de kleine kant zijn en de jaarlijkse oogsten matig zijn. De vruchten zijn drukgevoelig en moeten daarom voorzichtig geplukt worden, omdat ze gemakkelijk beurs worden. Dat maakte ze voor de handel minder geschikt.

Bomen van de Princesse Noble zijn nog regelmatig te vinden in oude boomgaarden.

De Princesse Noble is waarschijnlijk de moederboom van de bekende Notarisappel.



Princesse Noble. Bron: Nederlandse Fruitsoorten 1942.



De pluktijd is begin oktober. De boom heeft een grote sierwaarde, omdat de goudgele appels lang blijven hangen.

De Ananas Reinette is zeer zeldzaam geworden en is hier en daar nog in oude boomgaarden te vinden. De appels hangen windvast en de boom blijft klein en draagt al snel, en mede door de hoge sierwaarde is hij zeer geschikt is voor aanplant door particuliere liefhebbers.

Waar te verkrijgen?

Bomen van deze appelryassen staan hier en daar in oude boomgaarden en de appels zijn soms nog te koop bij een gespecialiseerde fruithandelaar. Jonge bomen zijn te krijgen bij in oude fruitrassen gespecialiseerde boomkwekers. Ook kan men boompjes op laten enten tijdens onze entdagen.

Jan Veel

Foto's Marianne van Lienden, tenzij anders aangegeven.

Ananas Reinette, de boom in de collectieboomgaard van de NPV-Fruithof.

Ananas Reinette

De herkomst van de Ananas Reinette is onduidelijk. Hij wordt algemeen gezien als een zeer oud Nederlands ras. De Duitse pomoloog Diel schrijft in 1820 dat hij uit een Brabants klooster in Nederland afkomstig zou zijn. De Ananas Reinette is een zeer aromatische handappel. Een tamelijk kleine appel, iets langwerpiger en aan de ene zijde wat hoger dan aan de andere. De gladde, glimmende schil verkleurt van groengeel naar heldergeel bij rijpheid en wordt aan de zonzijde goudgeel. De schil heeft kenmerkende donkere grijs-witte stipjes.

Het vruchtvlees is fijn, knappend, zeer sappig met een friszuur naar ananas smakend aroma. De appels moeten zo laat mogelijk geplukt worden. Behalve als handappel is hij geschikt als moesappel, taartappel en sapappel en kan vanwege de ananassmaak verwerkt worden in fruitsalades. Hij kan tot in januari gegeten worden.



Ananas Reinette heeft de kleur en geur van ananas.