

Blauwe bessenplukken voor de hele buurt



DE FRUITSCHUUR IN GAANDEREN. HERMAN WISSELINK KIJKT TOE HOE LOÏS DE VRIES FRUIT AAN HET PLUKKEN IS. DE GELDERLANDER

Zelf fruit plukken en het verwerken in jams, in de yoghurt of als fruitsap kan ook als je geen eigen tuin vol fruitstruiken hebt. Bij bedrijven waar je zelf kleinfruit mag plukken, is het nu toptijd.

Van GERARD MENTING

In de kas hangen op ooghoogte de plantenbakken met aardbeien. Aan de laatste drie rijen hangen nog zomerkoninkjes in uiteenlopende staat van rijpheid. Het zijn de laatsten van dit seizoen. Het is een bijzonder seizoen, vertelt Herman Wisselink van de Fruitschuur in Gaanderen, vanwege het warme weer. „Daardoor is er nu veel tegelijk rijp, normaal sluit dat meer op elkaar aan. Tussen het rijpen van de bramen in de kas en buiten zat bijvoorbeeld bijna geen tijd.”

Ine Wentink uit Didam heeft nog niet zo lang geleden ontdekt dat de Fruitschuur een goudmijntje is voor de fruitliefhebber. „Ik werd door mijn schoonzus meegenomen, nu ben ik er met mijn zus en een buurvrouw van haar.”

De dames hebben eerst blauwe bessen geplukt en zijn nu bij de bramen. Het zijn grote exemplaren van het ras Loch Ness. Dat ze daarvoor naar Gaanderen moeten rijden, vinden ze geen probleem. „Het is een stuk goedkoper en ze zijn veel lekkerder.” Haar zus kent de cijfers. „In de winkel betaal je voor een bakje van 125 gram 2,99 euro. Hier heb je voor 4 euro een kilo.”

Wisselink laat zien dat de bessen waar de individuele bolletjes al iets van elkaar af gaan, echt perfect rijp zijn. „Die zijn het allerlekkerst. Wij laten hier ijs van maken en yoghurt, dat verkopen we in de boerderijwinkel.”

Van de pluk van vandaag maken de drie plukkende vrouwen sap, ze vriezen een deel in en de blauwe bessen verdwijnen voor een deel in pannenkoeken. „Dat is zo lekker, de kinderen en kleinkinderen zijn er ook gek op”, zegt Wentink.

Achteraan op het terrein staan de dikste blauwe bessen. 1 hectare is helemaal ingepakt in netten, tegen de vogels. „Merels vooral, al zijn die er door een ziekte bijna niet meer nu. Die zijn gek op deze bessen”, zegt Wisselink.

Hannie Navis weet ook dat de blauwe bessen in deze hoek dik en sappig zijn. Ze komt uit de buurt en heeft aan de Pinnendijk de Jamhalte, een voormaligeabri waarin ze aan huis jam en chutneys verkoopt. „Ik kom hier wel vaker, zeker. Je kunt niet alles op je eigen erf hebben. Ik pluk hier graag blauwe bessen voor de jam.”

Voor het oogsten van 2 hectare blauwe bessen had Wensink voorheen zo'n honderd jeugdigen aan het plukken als vakantiewerk. De opbrengst ging dan naar de veiling, eerst nog dichtbij in Zevenaar, later naar Bemmelen en Geldermalsen. Dat heel wat jeugd bij de Fruitschuur een centje bij heeft verdiend, ervaart Wisselink nog regelmatig. „In het ziekenhuis kwam laatst nog een verpleegkundige op me af die me daarover aansprak.”

Met al het papierwerk dat er bij komt kijken, is dat nu niet meer te doen, vinden ze. Het is ook een van de redenen waarom ze met hun fruit niet meer naar de veiling gaan, maar zich helemaal richten op zelfpluk. Herman (76) en Riekie (74) Wisselink willen de bedrijfsomvang, nu 6 hectare grond en 5500 vierkante meter kassen) verder inkrimpen. Ze willen af van de kassen en doen een beroep op de regeling van de provincie Gelderland, die fruitteelt onder glas wil concentreren in enkele gebieden in de Betuwe en de Bommelerwaard. Hun ideaal is dat ze zo veel fruit hebben dat aan het eind van het seizoen alles is geplukt.

Tot een paar jaar geleden was het bedrijf vooral gericht op het aanleveren van kleinfruit op de veiling. „Nadat we hadden geoogst, was zo'n 80 tot 90 procent eraf. Het laatste deel was voor de zelfpluk. Dat was toen leuk om erbij te hebben.”

In die tijd ging er per jaar 12 ton aan bramen naar de veiling, zo'n 4000 kilo bosbessen en een paar 1000 kilo frambozen, blik Wisselink terug. „Dat waren leuke tijden.”

De omslag kwam rond de eeuwwisseling, toen de supermarkten van over de hele wereld kleinfruit inkochten en het hele jaar door dat fruit aan de consument konden leveren. „Onze zoon Eddie heeft nog twaalf jaar keihard gewerkt, maar het bleek uiteindelijk niet lonend om met een bedrijf van deze omvang voor de veiling te produceren. In 1995 behoorden we met de bramen tot de drie grootsten in Nederland, drie jaar later waren we de kleinste. Je moest of meedoen met schaalvergroting, of stoppen.”

Met machinaal plukken en sorteermachines kunnen bedrijven doorgroeien en 30 hectare of meer oogsten en naar de veiling brengen.

De Fruitschuur besloot kleinschalig verder te gaan en in te zetten op zelfpluk. „Wij hebben een heel milieubewuste manier van telen, vrijwel gelijk aan de biologische teelt. Dat vinden mensen belangrijk, daar vragen ze ook naar.”

Frambozen en kruisbessen zijn de lastigste soorten om te telen, die hebben eerder last van schimmelziektes zoals meeldauw. De suzuki fruitvliegen, die ook in de wijnbouw voor problemen zorgen, houden zich dit jaar rustig. „Dat komt door het weer, als het warmer is dan 30 graden zijn ze niet actief. Maar het kan een ramp zijn, vooral in de kersen. Er is ook nog weinig tegen te doen.”

De laatste twee, drie jaar weten ook steeds meer jongere mensen de Fruitschuur te vinden voor het zelf plukken van het fruit. „Dat heeft te maken met gezond leven, goed voedsel en ouders die hun kinderen willen

laten ervaren waar hun voedsel vandaan komt'', zegt Wisselink.

De een gaat met drie kleine bakjes naar huis, de ander neemt 5 kilo of 10 kilo mee. „Of flink wat meer, zoals die meneer uit Dinxperlo die elk jaar voor de hele buurt blauwe bessen plukt en met 100 kilo naar huis gaat'', geeft hij als voorbeeld.

Plukkers komen uit het hele land. „Een familie uit Wassenaar komt hier al veertig jaar'', vult zijn vrouw aan. „Ze kwamen hier al als kind, de jongste is nu 68, de oudste 86. Ze waren nu met zijn tienden, allemaal om te plukken.''

Ze bracht ze in contact met een 85-jarige vrouw uit Den Haag, die vroeger van haar vakantieadres in Doesburg al op de fiets naar Gaanderen kwam. „Nu is ze vanaf station Gaanderen hierheen gefietst. De mensen uit Wassenaar boden aan haar geplukte fruit mee te nemen. Een dag later heeft ze dat, weer op de fiets, bij hen opgehaald'', glundert Riekie Wisselink. „Je vraag je wel eens af of wij dit nog moeten willen, maar dit soort contacten is zó leuk. Zo lang het lukt, willen we hier zo verder.''

Meer zelf plukken



DE GELDERLANDER

Er zijn in het verspreidingsgebied van De Gelderlander meer bedrijven waar zelf fruit geplukt kan worden.

De Hoenderik in Tricht: aardbeien, frambozen, bramen, rode bessen, pruimen, appels en peren.

dehoenderik-tricht.nl

Warmoes, historische tuinderij in Lent. Oude rassen fruitbomen en kleinfruit. Er zijn speciale plukdagen.

warmoes-lent.nl

Pluktuin de Bosrand in Wage-ningen: aardbeien, frambozen, bramen, rode bessen, blauwe bessen, kruisbessen, zwarte bessen, rabarber en druiven.

pluktuindebosrand.nl

Zelfpluktuin Ooijs Moois in Ooij: frambozen, rode bessen, witte bessen, zwarte bessen, josta bessen en bramen.

ooijsmoois.nl/de-frambozentuin/

Groot Antink in Groenlo: aalbessen, kruisbessen, frambozen en bramen.

grootantink.nl
