

Zelf appels en peren plukken op De Olmenhorst

LISSEBROEK - De komende weken kan men zelf weer volop appels en peren plukken op De Olmenhorst. Zondag 18 september vindt op het landgoed het plukfeest ter afsluiting van de Biologische oogstweek Noord-Holland plaats. Om 13.30 en 15.00 uur is er theater voor de kinderen van de Appelschuur tot in de boomgaard. Muzikanten, clowns en schminkers zorgen voor een vrolijke middag.

Op zaterdag 24 september is de appelplukdag van de stichting Vrienden van het Platteland. Iedere klant die zelf komt plukken krijgt een gratis Boerderijwinkeltas van de stichting Vrienden van het Platteland. Natuurlijk kan iedereen de 'Appeltjes van Oranje' met daarop de namen van de prinsesjes Amalia en Alexia bewonderen. Kinderen worden opgeroepen verkleed als prins of prinsesje naar de boomgaard te komen. Voor de kleintjes is er bovendien een leuke verrassing. Openingstijden van de boomgaard zijn van 10.00 tot 17.00 uur.

Het plukken van biologische appeltjes kan nog tot eind oktober op woensdagmiddag van 13.00-17.00 uur, zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur en zondag van 11.00 tot 17.00 uur.

De Olmenhorst landgoedwinkel en het appelcafé zijn 7 dagen per week geopend (Van januari t/m eind maart op zondag gesloten). Landgoed de Olmenhorst is te vinden aan de Lisserweg 481 in Lisserbroek. Meer informatie op www.olmenhorst.nl. ●



Appels plukken op De Olmenhorst is een leuk uitje met de (klein)kinderen (Foto: PR).

Olmenhorst hecht aan echtheid en authenticiteit producten

"Wat heb je aan een appel die er prachtig uitziet, maar geen smaak heeft?"

LISSEBROEK - Ooit werden in Duitsland de Nederlandse tomaten in de ban gedaan omdat het met chemicaliën opgepompte 'wasserbommen' met kraak noch smaak zouden zijn. En iedere vakantieganger heeft het zelf ook wel eens ervaren; het fruit dat je in het zuiden van Europa bij een stalletje langs de weg koopt en dus zo van het land komt, is om je vingers bij af te likken. En dat is wat Florian de Clercq, biologisch fruitteiler te Lisserbroek, ook voor ogen heeft met zijn appels en peren: "De klant moet een stuk fruit eten en 'wow' zeggen."

Je eigen voorraad appeltjes plukken. Het kan de komende weken weer in boomgaard De Olmenhorst in Lisserbroek, want de oogst is rijp. Zondag 18 september vindt op De Olmenhorst het plukfeest ter afsluiting van de Biologische oogstweek Noord-Holland plaats. Gedeputeerde Hans Schipper zal om 12.00 uur de prijzen van de fotowedstrijd 'de mooiste foto van de provincie' uitreiken, waarna hij samen met de landgoedeigenaar Florian de Clercq de eerste rijpe appels zal gaan plukken. Een week later, op zaterdag 24 september, wordt in Lisserbroek de appelplukdag van de stichting Vrienden van het Platteland gehouden. Ter gelegenheid van deze dag hangen speciale Amalia en Alexia appeltjes aan enkele bomen in de grote boomgaard in de Haarlemmermeer.

Het is een lekker dagje uit: appels plukken in de boomgaard. Teler Florian de Clercq, de vijfde generatie van de familie die het landgoed in de Haarlemmermeer runt, weet waar hij over spreekt. Al meer dan tien jaar kunnen appelliefhebbers zelf plukken in de boomgaard in hartje Randstad. "Dit is één van de oudste plekjes," stelt hij tevreden. "Appels plukken in de boomgaard is een erg aantrekkelijke combinatie", stelt De Clercq. "Lekker buiten zijn en de zintuigen prikkelen: kijken, voelen en proeven. Dat is de grote kracht", vindt hij.

"In de oogsttijd hebben we weer veel te bieden aan onze bezoekers, zo is er op het grote gras-



veld naast de landgoedwinkel een grote tent opgezet waar men kan genieten van heerlijke Olmenhorst appeltaart, broodjes, verse sapjes en nog veel meer."

Nostalgie

"Het gaat bij het bezoek aan de boomgaard niet zozeer om de hoeveelheid geplukte appels", legt De Clercq uit. "Veel ouders en grootouders nemen hun kinderen en kleinkinderen mee om ze vertrouwd te maken met de verse producten van het boerenland. Het overbrengen van kennis en het nostalgisch gevoel van vroeger spelen ook een rol." Volgens de teler komt het voort uit een 'soort schuldgevoel' omdat de kinderen in de stad wonen,

Teler Florian de Clercq in de boomgaard van De Olmenhorst: "De echtheid en authenticiteit van de producten is erg belangrijk" (Foto: Fotobureau Peter Schipper - Wouter Keur-is).

ingeblikt tussen staal, asfalt en beton.

De boomgaarden van de Olmenhorst beslaan vijftien hectare grond, waarvan elf hectare appels en vier peren. Een klein deel ligt braak. "Om de productie stabiel te houden," legt De Clercq uit. De biologische teler investeert ook in nieuwe, relatief onbekende rassen zoals de Topaz, Santana en Autento. "Zeven jaar geleden was daar nog weinig over bekend en de appels hadden het bijna niet gered."

Kwaliteit

Maar het tij is gekeerd. Bij de introductie van nieuwe rassen speelt duurzaamheid een grote rol. "De echtheid en authenticiteit van de producten is erg belangrijk. Het gaat om kwaliteit", vindt De Clercq.

Mensen kunnen ook bomen adopteren bij De Olmenhorst. Inmiddels zijn al ruim 1200 bomen geadopteerd. "Het gaat om de beleving." De Clercq wil mensen laten meegenieten van het mooie fruit, het werk en het buiten wonen. "Wij zitten hier in de Randstad. Zelf plukken is dan natuurlijk een uitstekende vrijetijdsbesteding."

De Clercq geniet van de omgang met de consument. Op het erf runt de familie een boerderijwinkel met biologische producten. "In het directe contact leer je de lessen waar het om gaat," stelt de teler. Wat heb je er bijvoorbeeld aan als een product er prachtig uitziet, maar geen smaak heeft?" legt hij uit. "De klant moet een stuk fruit eten en 'wow' zeggen. De prijs is dan ook niet meer doorslaggevend."

Zoetzuur

Wat de smaak betreft houden Nederlanders over het algemeen van een zoetzure appel, aldus De Clercq. "Dat verandert naarmate je verder in het zuiden van Europa komt. Daar houden consumenten meer van zoetere appels."

Komende weken kunnen appelliefhebbers hun hart ophalen bij De Olmenhorst. Bijvoorbeeld bij de appelplukdag, die op zaterdag 24 september op verschillende plaatsen in Nederland wordt gehouden. Het initiatief komt van de stichting Vrienden van het Platteland, die in het kader van de campagne 'De Boerderijwinkel, Proef 't verschil' de verkoop bij de boer wil stimuleren. De campagne heeft de steun van de Europese Unie. "De producten rechtstreeks van de boer zijn vers, gezond én lekker," zegt projectleider Andrea Terbijhe. "Bovendien is het een heerlijk dagje uit." ●