



Nummer **05**
Mei/Juni 2006
Adviesprijs € 3,85
www.zin.nl

Zin

Reizen

In het spoor van de kunst

• Jordanië • Provence • Limburg



Zin-voordeel
34 keer

Hans van den Broek

'Ik wil geen orakel uit Lochem zijn'

Gezond

8 x goed nieuws over diabetes



Trotse WK-ouders

'Rafaël is nu van iedereen'

Bejaardenhuis? Niet voor ons!

Het grote Zin Woononderzoek: 30 pagina's feiten, cijfers, meningen en tips





Oase in

Landgoed de Olmenhorst evenwicht

Midden in de drukke Randstad ligt Landgoed de Olmenhorst met 17 hectare aan fruitbomen. In de lente een sprookje aan bloemen, in het najaar een luthof van fruit. In beide seizoenen, maar eigenlijk het hele jaar door, een bezoek meer dan waard.

Florian en Rosemarie de Clercq staan samen aan het hoofd van een uniek fruitteeltbedrijf in Lisserbroek, dat al generaties lang overgaat van vader op zoon. Als kind vond Florian het landgoed maar niets. Overnemen? Zeker niet. Tijdens zijn studie nam hij letterlijk afstand en ontdekte zo de charme van iets wat daarvoor vanzelfsprekend was. "Pas nu zie ik hoe bevoorrecht ik was." Ook bij Rosemarie moest de liefde groeien. Toen ze Florian leerde kennen, had ze niets met die bomen. Tien jaar lang was ze er alleen in het weekend. Hoogzwanger van hun eerste kind zegde ze haar baan op. Met z'n tweeën bleken de mogelijkheden veel groter. Florian is verantwoordelijk voor de bedrijfspolitiek, het hele traject van administratie en teelt. Rosemarie is commercieel en creatief. "Eenmaal in het

bedrijf wilde ik er echt voor gaan. Ik ging taarten bakken en appelgelei maken; bedacht dat het dan allemaal beter zou gaan. Dat klinkt misschien raar, maar het is een kwestie van de knop om zetten. We zijn heel enthousiast. Met die spirit motiveren we onze mensen, een hecht team."

Sprookjesachtig mooi

De Olmenhorst is een oase van rust middenin de Randstad, een enorm landgoed met 17 hectare fruitbomen. Stelt u zich eens voor: 42.000 appel- en 8000 perenbomen. In april en mei veranderen de boomgaarden in een groot geurig sprookje, een bloemzee van 170.000 vierkante meter. Wie het landgoed eenmaal in volle bloei heeft gezien – en geroken – komt beslist terug. Al is het maar om te zien hoe deze bloemen uitgroeien tot heerlijke appels en peren. Toch zijn de bloeiëmanden niet alleen mooi, ze zijn ook spannend. Bij nachtvorst kan de toekomstige oogst bevriezen. Al

die tijd worden de weerberichten nauwlettend gevolgd. Gelukkig waarschuwt een alarmsysteem zodra het vriest. Samen met zijn bedrijfsleider gaat Florian dan de hele nacht beregenen. "Als water bevriest, komt er energie vrij. Die warmte zit onder het ijs en zorgt dat het daarbinnen nul graden blijft. Werkt altijd! Dankbaar, én sprookjesachtig mooi. Als de zon 's morgens op al die ijspegels schijnt, heb je een schitterend lichtspel van ijskristallen."

Nostalgische atmosfeer

Wie vanaf de Lisserweg het landgoed opdraait, waant zich direct in een andere wereld. U kunt het landgoed verkennen via een vaste wandelroute, of meegaan met een van de rondleidingen. Temidden van de fruitbomen staan verschillende monumentale huizen en gebouwen. Zoals de groene houten villa, de Olmenhorst zelf – deze boerderij uit 1894 is nog altijd het middelpunt van het landgoed – en het Boshuis (waar →

In april en mei veranderen de boomgaarden in een bloemzee



→ allerlei feesten en familiedagen worden georganiseerd). Idee: de picknickservice van de Olmenhorst levert picknickmanden op bestelling.

Eigenlijk is er altijd wel iets te zien of te doen. De bloesems in het voorjaar, en de Voorjaarsbeurs. In de zomer de groei van de vruchten, en daarna is het oogsttijd. Omdat het leuk en leerzaam is om je eigen fruit te plukken, organiseren Florian en Rosemarie al jaren 'zelfplukdagen'. Door de enthousiaste reacties van het publiek ontstond het idee voor het Olmenhorst Fruitboom Adoptieplan (OFA). Rosemarie: "We merken dat mensen het leuk vinden om een eigen boom te hebben, met een naambordje erbij. In het voorjaar komen ze de bloesems bekijken. Daarna volgen ze de groei van het fruit. Groot-

ouders hebben een boom, de kleinkinderen komen plukken."

Biologische kweek

Sinds een aantal jaar worden Olmenhorst-appels op biologische wijze gekweekt. Florian zag dat al snel als eindstap: op een goede manier producten verbouwen die lekker smaken, duurzaam en authentiek. Het belangrijkste werk op het landgoed is de jaarlijkse snoei. Die vindt overwegend plaats als de boom in rust is, van november tot april. "Fruit telen is balanceren. Je bent een evenwichtskunstenaar tussen groei en vruchtbaarheid. Dat is de essentie, daar ben je het hele jaar mee

In het najaar levert deze bloemenzee vierhonderd-duizend kilo fruit op

bezig." Gemiddeld zijn 80 vruchten per boom genoeg voor een rijke oogst; in theorie dus 80 bloemen. Maar zo werkt het niet. "Een boomgaard is een fabriek zonder dak. Ik kan het weer niet voorspellen of beïnvloeden. Dus moet ik zekerheden inbouwen. Van 1000 bloemen per boom blijven er in een ongunstig jaar 100 over, in een gunstig jaar zo'n 250. Wat je dan doet? De overvloedige weghalen." Bij biologische teelt wordt relatief veel handwerk verricht, allemaal kwaliteitszorg.

Winkels & workshops

Samen leveren de boomgaarders per jaar gemiddeld 250.000 kilo

biologische appels en 150.000 kilo peren. Alles wordt met de hand in een aantal rondes geplukt. Het fruit wordt opgeslagen in professionele koelhuizen: de appels voor de biologische markt, de peren voor de reguliere. Uiteraard is het

ook dagelijks vers te koop in de eigen Landgoedwinkel. Net als het natuurzuivere appelsap, appel- en perengebak en appelchocolade. De volwaardige natuurvoedingswinkel verkoopt biologische groenten, boter, kaas en eieren, cadeautjes

en kookspullen. Rosemarie: "Zaterdag doen mensen boodschappen op de Olmenhorst (en kunnen ze koffiedrinken met een lekkere appelpunt erbij), zondag komen ze kijken en neuzen." Bij decoratiewinkel Groen geoegen, meubelmakerij De Steerfactor, kaasmakerij Van Dorp en de ateliers van verschillende kunstenaars. Ook kunt u workshops volgen: van fruitbloesem en zijde schilderen tot chocoladewerkshops. Inspirerende ideeën genoeg dus. Rosemarie: "Ik maak graag plannen. In de toekomst willen we een Bed & Breakfast beginnen. En de Appeltent – een soort grand café in een tent – is een tussenvorm tussen het huidige terras en ons toekomstige restaurant." →

→ Tip

• Zelf appels en peren plukken? Dat kan in september en oktober: in de weekenden, op woensdagmiddag én in de herfstvakantie. Uitleg over het plukken en tasje om het fruit in te doen, krijgt u bij een informatiestand in de boomgaard. In de zelfpluktabel op www.olmenhorst.nl kunt u zien wanneer uw favoriete soort rijp is.

• In het pinksterweekend, van vrijdag 2 t/m maandag 5 juni, kunt u de Olmenhorst Voorjaarsbeurs bezoeken. Dit gezellige evenement met gevoel voor nostalgie en traditie wordt voor de vijfde keer georganiseerd. Op het beursterrein staan ruim honderd standhouders; hun aanbod varieert van huls, tuin, kunst en culinair tot brocante, kleding en muziek. Entree: € 7,50 per persoon (kinderen t/m 12 jaar gratis). Parkeren: € 2,-. Landgoed Olmenhorst, Lissersweg 481, 2165 AS Lissersbroek. Meer info: (0252) 41 31 65, info@olmenhorst.nl of www.olmenhorst.nl



Naar de Voorjaarsbeurs met korting? Kijk op pagina 170 voor de kortingsbon.





Van goudrenet tot jonagold

Koken met appels

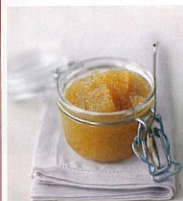
→ **Olmehorst-appeltaart** (zie foto) is het geheime recept van een gepensioneerd bakker. Hij bakt de taarten nog steeds, uiteraard van Olmehorst-appels, zo'n twee kilo per taart. Verder gebruikt hij weinig suiker én veel kaneel. Zelf bakt Rosemarie vaak een appelplaatartaart, naar grootmoeders recept.

Appelplaatartaart van Rosemarie
12 middelgrote appels (elstar, jonagold, goudrenetten of een combinatie hiervan)
kaneel
250 g witte basterdsuiker
500 g zelfrijzend bakmeel
350 g roomboter
1 ei
snuffel zeezout

Schil de appels, snijd ze in dunne plakjes en bestrooi met wat basterdsuiker en flink wat kaneel. Kneed in de keukenmachine of met de hand meel, boter, ei, de rest van de basterdsuiker en wat zout tot een stevig deeg. Wrijf een bakplaat in met zonnebloemolie of boter. Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed de bakplaat met deeg. Houd een flinke klont deeg achter, voeg er nog wat meel aan toe en kneed tot het kruimeltjes zijn. Bestrooi de appeltaart hiermee. Bak de taart vijf kwartier in de hete oven. De taart is natuurlijk het lekkerst met slagroom, maar ook met een bolletje ijs erbij is hij heerlijk. Bereidingstijd: 35 min. Bakken: 75 min.



Frise appelcompote (6 personen)



5-6 zoetzure appels (bijv. Cox's orange pippin), geschild, klokhuis verwijderd, in stukjes gesneden
40 g lichte basterdsuiker
1,3 dl verse kippenbouillon
1 dl calvados
versgemalen zwarte peper en zeezout

Doel de appels, suiker en kippenbouillon in een grote pan. Doe het deksel erop en breng op matig vuur aan de kook. Laat het 10-15 minuten zachtjes doorkoken tot de appels zacht zijn. Schep met een schuimschaan één derde van de appels uit de pan en houd deze appels apart. Laat de inhoud van de pan iets afkoelen.

Pureer de appels en de bouillon met de staafmixer of in de keukenmachine, of wrijf de appels met de bolle kant van een houten lepel door een zeef. Doe de puree in een schaal en roer de achtergehouden stukjes appel erdoor. Kook de calvados in een steelpanetje op hoog vuur tot ongeveer de helft in. Roer de calvados door de compote en voeg naar smaak versgemalen zwarte peper en zeezout toe. Serveer de compote warm.

Bereidingstijd: 30 min.

Appel-roomkaassandwiches (lunchgerecht, 2-4 personen)



1 appel (bijv. granny smith)
1 ei citroensap
350 g roomkaas
1 stengel bleekselderij, fijn-gesneden
versgemalen zwarte peper
8 sneetjes meergranen- of meerzadenbrood, (bijv. soja- of linzenbrood)
handvol waterkers

Snijd de appel in vieren en verwijder het klokhuis. Rasp de appel en besprenkel hem met citroensap om verkleuren te voorkomen. Meng de appel en de bleekselderij door de roomkaas, breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Beboter 4 sneetjes brood aan één zijde en besmeer ze vervolgens met het kaasmengsel. Verdeel de waterkers over de broodjes. Leg de overige 4 sneetjes brood erboven en druk de sandwiches lichtjes aan. Snijd eventueel de korsten van het brood. Snijd de sandwiches diagonaal aan en serveer ze. Bereidingstijd: 15 min.

Gedroogde appelringen (30-35 stuks)



sap van 2 grote citroenen
1 kg groene appels (bijv. gouden delicious)
30 g kristalsuiker

Verwarm de oven voor op 80°C. Doe het citroensap in een niet-metalen schaal en vul deze voor de helft met koud water. Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snijd de appels in ringen. Leg de ringen in de schaal met water, tot ze volledig onderstaan. Dankzij het citroensap zullen de appels niet verkleuren. Laat de appelringen 10 minuten in het water liggen. Giet de appels af, leg de appelringen op keukenpapier en dep ze droog. Leg ze naast elkaar op een bakplaat en droog ze circa 8 uur in de oven met de deur op een kierje. Draai ze een of twee keer om. Bestrooi de appelringen na ongeveer 5 uur aan één kant met de suiker. Laat de appelringen afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte doos. Bereidingstijd: 20 min. Drogen: 8 uur



Koken met korting

Wilt u meer appelperechten maken? In het boek *Koken met appels* vindt u 70 inspirerende appelperechten. Speciaal voor Zin-lezers is dit boek met korting te bestellen. Voor meer informatie zie pagina 171.

