

# DE KERS OP DE TAART

De zonnige, droge zomer van vorig jaar leverde buitengewone kersen op. Wanneer de dieprode steenvrucht op zijn best is, weet je dat het hoogzomer is. Restaurants en tearooms maken gretig gebruik van kersen. Pissiers decoreren er hun mooiste zomertaarten mee en chocolatiers vullen hun voorraad krikjes op alcohol aan.

Lokaal, puur en culinair: zo omschrijft Kathleen Van Steen van De Zoete Polder het fruitassortiment dat ze samen met haar echtgenoot teelt. Midden de kustpolders van Knokke rijpen de dikke donkere kersen dankzij zon en zeebries. "De kersenteelt zit verweven in ons akkerbouwbedrijf", steekt Kathleen van wal. "Naast de klassieke akkerbouw met wintertarwe, suikerbieten, polderaardappelen en graszaden, plukken we in juni en juli kersen. Begin augustus volgen dan diverse zoete pruimensoorten, gerijpt aan de boom, net als de sappige, friskrokante zomerappeltjes heerlijk kleinfruit voor onze confituur. We eindigen het seizoen met herfstappels."



Kathleen Van Steen van De Zoete Polder: "Meer en meer professionals uit de patisserie en de chocolaterie vinden de weg naar onze winkel."

## Polderkersen

De akkers en boomgaarden van De Zoete Polder liggen in zware poldergrond, in een uitloper van het Zwin, een drooggelegde zee-arm die vroeger tot in Brugge meanderde. Door de afzetting van slib en verzanding is de plek sinds 1784 drooggelegd. Het leverde een jonge polder op, met een ondergrond vol schelpenzand. Dat zorgt ervoor dat de wortels van de fruitbomen diep kunnen doorgroeien en altijd nog water vinden. Zelfs bij grote droogte blijft de wateraanvoer zo nog net voldoende. Zware of aanhoudende regen is erg nefast voor de oogst en de kwaliteit van de vruchten. Niet alleen door de regendruppels die op de kersen blijven hangen, maar ook door de sapstroom die door het overvloedige water wordt gestimuleerd en waardoor de kersen openbarsten. Het zorgt voor kleine scheurtjes waar zich schimmels nestelen, wat de vruchten commercieel waardeloos maakt.

De fruitbomen van De Zoete Polder zijn laagstammen, samengesteld uit een onderstam met daarop



Verse kersen: prachtig ingrediënt voor zomertaarten.



De kersen van De Zoete Polder groeien in zware poldergrond.



Lokaal, puur, culinair: ook de bakker ontdekt de kers als product met een verhaal, niet alleen in gebak en patisserie, maar bijvoorbeeld ook in huisbereide confituur.

een ent. De onderstam zorgt voor groei­kracht en productiviteit, de ent bepaalt de variëteit, kleur en smaak. Fruittelers kiezen voor laagstam, omdat de arbeidsintensieve pluk van de klassieke hoogstam de opbrengst niet rendabel maakt. Bovendien zorgt het werken met hoge ladders voor een groot risico op ongevallen. Niet alleen zware regen is een risico, de fruittelers moeten hun kersenboomgaard ook beschermen tegen vogels. Bosduiven, merels, kauwen, lijsters en andere gevederde vrienden zijn verzot op kersen. Het ergst van al zijn wellicht nog de spreuwen. Een zwerm spreuwen eet in geen tijd een hele boom kaal. Netten bieden grotendeels de oplossing. Zodra de kersen beginnen te kleuren, halen de telers hun netten tevoorschijn.

### Gefaseerde oogst

De opbrengst van een kersenboom hangt niet alleen van regen en hongerige vogels af. Vorst tijdens de bloei is rampzalig. De bloesem bevroren en groeien niet uit tot vruchten. Een ander fenomeen is dat van de junirui, waarbij de kleine groene vruchtjes opeens verschrompelen. Daarnaast zorgt ook aanhoudende motregen, hagel en storm voor beschadigde vruchten. Blijven die problemen achterwege, dan plukt De Zoete Polder de kersenvruchten in twee tot drie keer. Door het zonlicht gaan eerst de vruchten aan de buitenkant van de bomen rijpen en pas na enkele dagen de dieper hangende vruchten. Geplukte kersen rijpen niet verder. Een kilogram bevat ongeveer honderd kersen. Afhankelijk van de omstandigheden levert een boom twee tot twintig kilogram kersen op. “Het is dagelijks afwegen welke variëteit en hoeveelheid we gaan plukken”, zegt Kathleen. “We plukken in functie van het volume dat we die

dag verwachten te verkopen. Bij zonnig fietsweer verkopen we tot twintig procent meer.”

De markt van de kersen staat soms erg onder druk. Wanneer het aan de kust 20 graden is, mag je daar in Haspengouw – de regio rond Sint-Truiden, de bakermat van de Belgische kersen makkelijk vijf graden bijtellen. Dat versnelt het rijpingsproces, waardoor op korte tijd een groot volume kersen op de markt komt. Ook de toevloed van Spaanse en Franse kersen laat zich voelen op de Belgische markt. De buitenlandse kersen zijn vroeger rijp, maar vaak ook net iets te vroeg geplukt, om toch maar marktaandeel in te pikken. Het zijn de kersen die we kennen van de promoties van supermarkten: lage prijzen voor minderwaardige vruchten... In de krikenteelt gebeurt het oogsten over het algemeen machinaal. Een machine ‘schudt’ de boom. De krieken vallen op een doek dat onder de boom is opgespannen. De Zolder Polder zweert echter bij het manuele plukken van krieken en kersen.

### Zijn ze vers?

Een frisgroen en stevig kersensteeltje is de beste indicator voor de versheid van de vrucht. Kersen moeten gezwollen staan, zonder rimpels of barsten. Kersen bewaar je best in een vochtige handdoek in de koelkast. Telers die aan de veiling leveren dompelen hun opbrengst eerst enige tijd onder in een ijsbad. Dat zorgt voor een shockeffect dat de houdbaarheid met enkele dagen verlengt. Import uit Turkije of Canada heeft een lange logistieke weg achter de rug. Die oogsten worden zuurstofarm bewaard met toevoeging van extra stikstof. Ze overbruggen met succes een drietal weken, voldoende voor transport en veiling. Daarna moet je ze binnen enkele dagen consumeren. Door het plotse contact met licht en zuurstof verliezen die kersen snel kleur en smaak. Culinair scoren ze daardoor bijzonder matig.

“Restaurants uit de ruime regio appreciëren onze producten”, besluit Kathleen. “De trend van lokaal en bio sijpelt nu ook door naar de banketbakkerij en chocolaterie. Almaar meer professionals vinden de weg naar onze winkel.” Verse, krokante kersen zijn best wel bestand tegen wat bakhitte. Ze vormen voor de bakker een interessant extra ingrediënt. Even aanbakken en flamberen, of hakken en verwerken in cake of frangipane: zo ga je voor de kers in de taart...

### Kersenvariëteiten

*Burlat, Bellise, Samba en Merchant*: vroegrijpe kersen, groot, donkerrood, minder krokant

*Vanda, Canada Giant, Hedelfinger*: bruinrode tot donkerrode kersen met volle smaak, plukbaar in het topseizoen (midden juli)

*Karina, Regina, Kordia, Lapins*: donkerrode, bijna zwarte kersen, plukrijp van half tot eind juli

*Rainier en Napoleon Bigarreau*: oudere rassen, oranje tot gele kersen met rode blos

*Krieken*: Noordkrieken, zure kersen of morellen leveren de vruchten voor de klassieke kriekenconfituur. De oogst komt op het einde van de klassieke kersenpluk. Vaak gebruikt voor eau-de-vie, bewaring op siroop of alcohol.