



eten & drinken

met Hilary Akers

Kersfeest

Het is een jaarlijks terugkerend, kort maar hevig geluk: de kersentijd. Maar de ene kers is de andere niet. Van appelhard tot zacht als een marshmallow en van scherpzuur tot suikerzoet.

Dat strakgespannen velletje. Die bolle vrucht met het ranke steeltje. Het bescheiden geel, helderrood, of diep, aaibaar fluweelrood; de kers is de overtreffende trap in schoonheid. En dat is nog niet alles. Er zijn duizelingwekkende aroma's. Er is een spannend spel tussen fris en zoet en er is een structuur die varieert van marshmallowzacht tot appelstevig. En na het eten zijn er de paarse lippen. Kersen! Elk jaar een kort geluk. In het seizoen komen de kersen zo van de Nederlandse boom in de supermarkt terecht — maar niet heus. Daar liggen vooral Spaanse, Griekse en Franse kersen. Nederlandse telers kunnen, onder meer vanwege ons grillige klimaat, nog geen grote opbrengst garanderen, iets wat de supermarkketens eisen. Maar de komende jaren gaat de Nederlandse kers een opmars maken. Dankzij u. Want u wilt een lokaal product, Nederlandse kersen. En daarom willen de supers dat ook.

Nu koop je Nederlandse kersen voornamelijk direct bij de teler aan huis. Woon je in de stad,

dan heb je pech gehad. Tenzij een teler naar de stad toe komt. Daarom haast ik me elk jaar in juni voor mijn kersentrek naar de zaterdagse kraam van fruitteler De Sterregaard op de Noordermarkt in Amsterdam. Daar heb ik geleerd dat er een enorme diversiteit aan kersen is. Supermarkten vertellen je nooit welk ras er in een doosje zit. Deze teler legt zijn eigen, net geplukte kersenrassen naast elkaar, met de namen erbij. Daar leer je Early Rivers onderscheiden van Varikse Zwarte, Karina, en al die andere rassen.

Wat me de laatste jaren is opgevallen, is dat er steeds meer grote kersen zijn met knapperig vruchtvlees. Ik wilde weleens weten hoe dat komt. Het begint met de boom. Twintig jaar geleden waren alle kersenbomen nog van majestueus formaat. Die reuzen zijn inmiddels bijna allemaal gerooid en vervangen door laagstambomen. Keurig in het gelid staan ze, rij na rij, een hele boomgaard vol. Dat is natuurlijk een hele investering. Vroeger had een boer een paar kersenbomen voor erbij en was een goede oogst een prettige bonus. Nu kan een kersenboomgaard een groot deel van het inkomen vertegenwoordigen en wil de kersenteler niet langer overgeleverd zijn aan de grillen van de natuur. Eén hagelbui en de oogst van een jaar kan vernietigd zijn. Sommige kersentelers zetten hun boompjes in een ongestookte kas. Bomen die buiten staan, worden steeds vaker overkapt ter-



Hilary Akers is culinair historicus, kok, vinoloog en schrijver.



Voor veel telers is de smaak ondergeschikt aan hoe snel je een kilo bij elkaar plukt

Illustratie Carolyn Ridsdale





Er bestaat een enorme diversiteit aan kersenrassen. Vooral vlezig, grote, donkere, zoete kersen zijn in trek.

wijl het fruit rijpt; ook een enorme investering. Dat overkappen kan tegenwoordig, omdat de bomen klein zijn. En omdat ze beschermd worden, kunnen nu ook kwetsbare kersenrassen gekweekt worden. Laten dat nu de grote, vlezig harde kersen zijn.

Laagstamboom

Ik wil weten waar die nieuwe kersen vandaan komen en bel met Marc Ravesloot van onderzoeksinstituut Praktijkonderzoek Plant & Omgeving van Wageningen UR. De veredeling van kersen, vertelt Ravesloot, gebeurt al tientallen jaren niet meer in Nederland. Daar is geen budget voor. Hij laat de beste, traditioneel veredelde nieuwe rassen naar Nederland komen, waar het instituut test of ze voor ons klimaat geschikt zijn. Wat hij krijgt, is letterlijk niet meer dan een takje. Het duurt al snel een paar jaar voor er een boom is. Waar selecteren ze op? Gezonde bomen met een hoge opbrengst en vlezig, grote, donkere, zoete kersen. Dat is waar vraag naar is. In zure kersen als morellen, die heerlijk zijn om mee te koken, is niemand meer geïnteresseerd. Het zijn de eigen onderzoekers die de nieuwe kersen op smaak keuren; soms doen ze consumentenonderzoek in supermarkten.

Slaat een nieuw kersenras aan, dan moeten er bomen komen. Hier komt Boomkwekerij Fleuren, een bedrijf in Baarlo bij Venlo, om de hoek kijken. Er staan 35 verschillende rassen kersenbomen bij Fleuren. Van de productie is 70% bestemd voor de export, de rest wordt in Nederland aangeplant. Twintig jaar geleden kwam het kweken van kersenbomen na een periode van stagnatie weer op gang, zegt Sjaak Walraven van Fleuren. Die hernieuwde interesse kwam voornamelijk doordat eindelijk de juiste onderstam voor een laagstamkerzenboom gevonden was en daarnaast door de ontwikkeling van geschikte nieuwe kersenrassen. De ideale onderstam is een zwakgroeiende stam, een kruising van verschillende zurekerzenbomen. Op die onderstam wordt het gewenste ras geënt.

Er zijn altijd zowel harde als zachte kersen geweest, maar de zachte zijn definitief uit de



gratie, hoewel er zeer smakelijke soorten zijn. De boomkweker, de teler, de verkoper en de consument wensen allemaal knapperig, vast vruchtvlees — al tekent Walraven hierbij aan dat de voorkeuren door heel Europa verschillen. Sinds het vinden van een goede onderstam zijn verschillende harde rassen gekweekt die goed groeien én in de smaak vallen. Harde kersen hebben in de boomgaard als nadeel dat ze in een plensbui eerder kapot gaan dan zachte, maar door een plastic overkapping is dat probleem verholpen.

Langer rijpen

Een teler die weet dat zijn kersen veilig hangen zal later plukken, waardoor de kersen langer kunnen doorrijpen. Daardoor worden ze nog groter en nog zoeter. En zijn de stevige kersen geogst, dan zijn ze wekenlang houdbaar in de koelcel. Omdat ze hard zijn, zijn ze ook nog eens veilig te transporteren. Nederlandse kersen die op deze manier gekweekt worden, zullen volgens Walraven uiteindelijk in de supermarkt terechtkomen, dankzij een gegarandeerde opbrengst, een gegarandeerde levering voor de supers en een lange houdbaarheid. De Nederlandse kersen maakt furore. Maar voor hij bij de supers ligt, moeten er meer geleverd kunnen worden. Er moeten dus meer kersenbomen worden aangeplant, vindt Walraven.

Voor de horeca en luxe banketbakkerszaken wordt sinds enkele jaren een kers met kwaliteitsmerk op de markt gebracht. Onder de merknaam Cerisa worden extra grote, ex-

tra mooie, donkere, uitgerijpte en vertroetelde Nederlandse kersen geleverd. Van diverse koks hoor ik enthousiaste verhalen. Een grote kers betekent meer vruchtvlees in verhouding tot de pit en ook dat valt in de smaak.

Willem van den Berg van De Sterregaard maakt nog wel een kritische kanttekening bij de ontwikkeling van steeds grotere kersen. Er zijn heel smakelijke kleine rassen, vertelt hij, maar voor veel telers is de smaak ondergeschikt aan hoe snel je een kilo bij elkaar geplukt hebt, en dat gaat met grote kersen vanzelfsprekend veel sneller. Een paar jaar geleden, zegt Van den Berg, heeft hij nog een heerlijk klein ras aangeplant, maar die bomen zijn nu al niet meer leverbaar, omdat er te weinig vraag naar is.

Zachte kersen

Een ding mag duidelijk zijn: de ene kers is de andere niet. De rassen horen daarom op de verpakking vermeld te worden. Dat is toekomstmuziek, al was het maar omdat er dit jaar sowieso heel weinig kersen zijn. Zowel in Nederland als in veel andere Europese landen is de opbrengst laag. Wintervorst, voorjaarsvorst, storm in juni en een hagelbui op de bomen die nog niet afgedekt waren, het is kommer en kwel.

De eerste levering kersen die De Sterregaard meebracht, paste in één kistje. Dat wordt de komende weken vroeg opstaan en hopen dat ik er ben voor ze op zijn. Want De Sterregaard heeft nog wat ouderwets zachte kersen in de boomgaard staan, en een zachte kers op zijn tijd is toch echt niet te versmaden.



Welk ras?

Kersentelers zouden het ras van de kers op de verpakking moeten vermelden. Dan kunnen we erachter komen welke rassen onze voorkeur hebben. Een granny smith-appel is toch ook geen goudrenet? Op de verpakking mogen ook best bereidingstips staan. Dat we de kers uit de hand kunnen eten weten we wel. Maar welke kers eet je met jonge geitenkaas, wat olijfolie en peper en zout? Dat is vast een heel andere dan de kers die zich succesvol laat stoven met lamsgehaktballetjes, kaneel en komijnzaad (mijn tip: probeer de meikers of de koningskers).

