

SAPPIG VERTELD



Ik werd overal hartelijk ontvangen en allemaal gunden ze mij een blik in hun leven.

Allemaal hadden ze hun eigen verhalen, zorgen, vreugdes, moeilijkheden ... maar één ding hadden ze allemaal gemeen: passie! De gedrevenheid voor hun vak was aanstekelijk.

NATHALIE CEUNEN, projectmedewerker Centrum Agrarische Geschiedenis

Sappig verteld

HET VERHAAL ACHTER DE FRUITTEELT IN HASPENGOUW



Sint-Truiden, 9 april 2010

Beste lezer

Dat Sint-Truiden, als ‘hoofdstad’ van Haspengouw, totaal verweven is met **fruit** in al zijn aspecten hoeft geen betoog.

De vroegere hoogstamboomgaarden en recentere laagstamaanplantingen bepalen voor een groot stuk het uitzicht van het prachtige Haspengouw en behoren niet zelden tot beschermde dorpsgezichten en landschappen.

Met het ruimtelijk uitvoeringsplan (RUP) ‘groene waarden’ van 2006, waardoor heel wat hoogstamboomgaarden beschermd zijn en hier een heel beleid rond uitgetekend is, heeft het toenmalige stadsbestuur van Sint-Truiden aangetoond een langetermijnvisie te hebben op het vlak van erfgoed en toerisme.

Het fruit en de fruitteelt hebben hun stempel gedrukt op Haspengouw.

Het zacht glooiende Haspengouwse landschap biedt in alle seizoenen en vanuit alle windrichtingen schitterende vergezichten en trekt bezoekers aan van heinde en verre.

Fruit is niet alleen bepalend voor het landschap van onze regio, het is ook een cruciaal onderdeel van onze lokale economie.

Fruit was en is nog steeds bron van inkomsten en inspiratie voor verschillende generaties telers, plukkers en handelaars, voor de coöperatieve veilingen en hun talrijke medewerkers, voor confituur-, stroop- en kistjesmakers, voor het onderwijs en de wetenschappelijke instellingen ...

In een paar decennia tijd kende de fruitsector, net als vele andere maatschappelijke beleidsdomeinen, een snelle evolutie.

De ‘fruitboeren’ zijn vervangen door echte bedrijven. Het cultureel erfgoed dat ermee samenhangt, dreigt snel verloren te gaan indien er geen inspanningen worden gedaan om het te bewaren en het niet wordt doorgegeven aan komende generaties.

De verdienstelijke publicatie ‘Limburgs-Haspengouw een fruitstreek met traditie’ uit 1997 van de vzw Fruitstreekmuseum en geschreven door Veerle Jacobs, moet in dit verband zeker vermeld worden.

In 2007 werkte Erfgoedcel Sint-Truiden samen met Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) voor het project ‘Appels met zwembandjes’ over veranderingen en de invoer van nieuwe technieken in de fruitteelt.

Met het project **‘fruitverhalen’** zetten Erfgoedcel Sint-Truiden, CAG en Toerisme Sint-Truiden sinds november 2008 een verdere stap in de goede richting.

CAG-projectmedewerker Nathalie Ceunen verzamelde voor ‘fruitverhalen’ talloze mondelinge getuigenissen over alle aspecten van de fruitteelt vroeger en nu. Zij vormen de basis van deze publicatie **‘Sappig verteld’** en nemen je mee op ontdekkingstocht naar de ontwikkeling van de fruitsector in onze regio, de bekommernissen van de fruittelers, de fruitverwerking tot confituur, sap of stroop ...

De persoonlijke getuigenissen in dit boek wisselen af met veel uniek en origineel fotomateriaal, afkomstig uit privé-albums van de geïnterviewden en met beknopte, historisch onderbouwde en heldere informatie over de Haspengouwse en Sint-Truidense fruitgeschiedenis.

Dit alles maakt dit boek tot een uniek en fraai tijdsdocument dat zich makkelijk laat lezen door jong en oud, door de fruitspecialist, door de toerist, door het kind op school ...

‘Sappig verteld’ is slechts één luik in het project ‘fruitverhalen’.

Erfgoedcel Sint-Truiden en Toerisme Sint-Truiden werken verder samen om de mondelinge fruitgetuigenissen op verschillende manieren aan het grote publiek te presenteren. Zo zullen deze verhalen ook kunnen worden beluisterd op de Sint-Truidense fietsroutes.

Met deze publicatie is Erfgoedcel Sint-Truiden niet aan haar proefstuk toe als het op ‘oral history’ of mondelinge geschiedenis aankomt.

Laat dit een publicatie zijn in de lange rij, die nog zal volgen vanuit Erfgoedcel Sint-Truiden!

Wij danken alle geïnterviewden van harte voor hun medewerking en voor het enthousiasme waarmee zij hun kennis en hun herinneringen ter beschikking hebben gesteld voor de volgende generaties.

Veel leesgenot!



Els Sneijers,
schepen van
erfgoed



Ludwig Vandenhove,
burgemeester -
federaal volksvertegenwoordiger

Een boek met passie

Nathalie Ceunen,
projectmedewerker Centrum
Agrarische Geschiedenis

De eerste keer dat ik door het Haspengouwse landschap reed, was ik erg verwonderd. Het was november 2008. Wist ik veel dat een van de mooiste periodes, de bloesem, nog moest komen.

Eind 2008 ging het project fruitverhalen van start. De opdracht luidde: het fruiterfgoed in Haspengouw bewaren en ontsluiten door middel van mondelinge overlevering. Na een studie van de fruitsector begon ik in januari 2009 met het interviewen van getuigen uit de fruitsector. Het project beperkt zich niet enkel tot de fruittelers, al maken zij wel de grootste groep van de geïnterviewden uit. Er worden eveneens wetenschappers, leerkrachten, veilingpersoneel, handelaars, machinemakers, fyto-handelaars ... geïnterviewd. De fruitsector is immers meer dan de teler alleen.

Van de zogenaamde terughoudendheid van landbouwers merkte ik niet veel. Telers, veilingpersoneel, wetenschappers, handelaars ... Ik werd overal hartelijk ontvangen en allemaal gunden ze mij een blik in hun leven. Allemaal hadden ze hun eigen verhalen, zorgen, vreugdes, moeilijkheden ... maar één ding hadden ze allemaal gemeen: passie! De gedrevenheid voor hun vak was aanstekelijk.

Om zo veel mogelijk van deze prachtige verhalen te ontsluiten, kozen we voor een publicatie waarin de geïnterviewden direct aan het woord komen. Het verhaal van de mensen achter het fruit in Haspengouw

ontbrak immers nog. Hoe ervoeren de telers de overgang van hoogstam naar laagstam, hoe ging het er aan toe op de markt, hoe overwonnen zij de crisissen, wat waren (en zijn) hun gelukkige momenten ... ?

Het resultaat is dit mooie kijk- en leesboek waarin de verhalen van de mensen centraal staan, in combinatie met mooie bekende maar ook vaak onbekende foto's.

In vijf thema's wordt het verhaal van fruit in Haspengouw uit de doeken gedaan. Eerst schetsen we de evoluties in de fruitteelt. Daarna komen de verhalen van de teler aan bod. In het derde deel bundelen we de verhalen over sortering, verpakking, onderwijs en wetenschap. Het verhaal van de veiling en de handel vertellen we in het vierde deel en in het laatste deel zoomen we in op de fruitverwerking en de verwevenheid van de streek met het fruit.

Graag wil ik bij deze iedereen bedanken die op één of andere manier heeft bijgedragen tot deze publicatie. In het bijzonder de respondenten. Zonder hen zouden er uiteraard geen verhalen zijn! Verder wil ik ook Erfgoedcel Sint-Truiden bedanken voor de fijne samenwerking en de collega's van Centrum Agrarische Geschiedenis die altijd klaarstonden voor een positieve babbel.

Veel lees- en kijkgenot!

INHOUD

Een fruitig verhaal

11

voor eigen gebruik

13

OVER POMOLOGIE EN POMOLOGEN

14

naar een echt beroep

17

specialiseren

19

en geld verdienen

21

eerst grote bomen

23

dan kleine bomen

25

OVER HOOGSTAM EN LAAGSTAM

26

appels, peren en kersen

29

maar ook aardbeien en kleinfruit

31

OVER HARD FRUIT EN ZACHT FRUIT

32

dynamiek en vernieuwing

35

zo blijft Haspengouws fruit een begrip

37

OVER BELGIË EN PEREN

38

Schone stiel, hé mannen!

41

liefde op het eerste gezicht

43

als de natuur dan nog meewerkt

45

OVER FRUITTEELT EN HET WEER

46

papier

49

paperassen

51

OVER FRUITADMINISTRATIE

52

man in zicht, vrouw veel minder

55

bezield door heilig vuur

57

veel volk in de pluk

59

met goed materiaal

61

iedereen de boom in

63

met een veelkleurig resultaat

65

Teder gewikt, gewogen,
gekoesterd en verpakt

67

het oog wil ook wat

69

van klein naar groot

71

goed bewaard

73

dus goed gespaard

75

een goed voorkomen

77

is het halve werk

79

jong geleerd

81

en altijd maar bijleren

83

wie zoekt, die...

85

de proef op de som

87

OVER WETENSCHAPPELIJK ONDERZOEK

IN DE FRUITTEELT

88

Handel en wandel

91

koste wat het kost

93

van alle markten thuis

95

te land, ter zee en in de lucht

97

OVER NIEUWE TRANSPORTMOGELIJKHEDEN

EN DE MARKT

98

grenzeloos

101

OVER GRENZEN EN EXPORT

102

eendracht maakt macht

105

OVER DE LANGE WEG NAAR DE VEILING

106

veili(n)g

109

en gezellig

111

OVER DE EVOLUTIE VAN HOUTEN BARAK

TOT MODERNE DUIZENDPOOT

112

professionele partner

115

in een snel veranderende wereld

117

OVER FRUIT EN GROOTWARENHUIZEN

118

Fruitige trots

121

smullen van je eigen fruit

123

over stroop

125

confituur en ander fruitig lekkers

127

een sappige historie

129

tegelijk ambachtelijk en internationaal

131

tot in hogere sferen toe

133

fruitbewust

135

OVER DE FRUITSTOETEN

136



Een fruitig verhaal



Vroeger stond er overal fruit, langs kloosters en kastelen en daarna ook rond boerderijen in combinatie met veeteelt.

EDDY LECLÈRE, leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

Hier, achter ons landbouwbedrijf, ik herinner het me nog goed, was een varkensweike. Dat was zo bij de meeste boeren.

Daar stonden vijf soorten peren in. Van heel vroege tot heel late en zo hadden we bijna het jaar rond fruit.

REMY BELS, fruitteler

Wij hadden vroeger kersen en pruimen, dat was één maand hé, voor de rest gebeurde er niet veel in die boomgaard.

NICO VRANCKEN, fytohandelaar

Mijn vader had koeien, paarden, varkens en dat primeerde!

Wij hadden wel enkele boomgaarden, waarin hoogstam stond, maar dat was bijzaak. Uiteindelijk telde vooral het gras voor de koeien en de paarden.

REMY BELS, fruitteler



voor eigen gebruik

Tot het midden van de 19e eeuw dient de fruitteelt in onze streken hoofdzakelijk om in de eigen behoeften te voorzien. In boomgaarden, stadstuinen, kasteelgaarden en abdijhoven vind je een grote variëteit van appels, peren, kersen, pruimen ... Daarnaast zijn er ook de landbouwers die weiden met fruitbomen bezitten. Die dienen echter voornamelijk om het vee te laten grazen.

De rijpe vruchten worden geconsumeerd in verse vorm maar ook bewerkt zodat ze enige tijd kunnen worden bewaard.

Confituur, stroop en later wecken laten immers toe om nog relatief lange tijd van de weldaden van het geoogste fruit te genieten. Een beperkt deel van de opbrengst gaat naar de stedelijke markt.

Dat de interesse voor de fruitteelt niettemin al veel langer in onze regio's bestaat, bewijst het werk van talloze befaamde en minder bekende plantkundigen uit de vorige eeuwen. Zij zorgen, samen met pure hobbyisten, voor een indrukwekkend fruiterfgoed. De talrijke tuinbouwgenootschappen en pomologische verenigingen onderstrepen die grote belangstelling.

Over pomologie en pomologen

Het zal tot in de 19e eeuw duren vooraleer er echt interesse komt voor de commerciële fruitteelt. Dat belet evenwel niet dat er zich al een eeuw vroeger onderzoekers melden die niet alleen de dan bestaande variëteiten bestuderen maar ook actief nieuwe soorten zullen ontwikkelen. Zij leggen daarmee de basis voor het latere succesverhaal in de fruitteelt.

De grondlegger van de ‘pomologie’ of de wetenschap van de fruitteelt is de Nederlander Johann Herman Knoop (1700-1769). Zijn verdiensten situeren zich vooral in het uitgebreid beschrijven van de bekende ‘vrugtbomen en vrugten’. Zijn werk draagt ertoe bij dat de fruitteelt tegen het einde van de 18e eeuw niet langer het exclusieve terrein is van de grote (kasteel)domeinen. Ook de gegoede middenklasse krijgt op die wijze interesse voor het kweken van fruit, zowel inheems als exotisch.

Onze streken worden zo het centrum van de pomologie, waar bij gepassioneerde amateurs en hobbyisten een zo groot en gevarieerd mogelijke collectie aanleggen. Advocaten, aristocraten, handelaars, industriëlen, professoren, pastoors enz. vinden hierin een welkome ontspanning. Er is zelfs sprake van een heuse ‘peromanie’, met de uitvinding van maar liefst 1000 nieuwe perenrassen tussen 1750 en 1900. Sommigen zijn ervan overtuigd dat zowat zeventig procent van alle perenvariëteiten door Belgische telers is gecreëerd!

Enkele Belgische ‘pomologen’ hebben in elk geval van zich doen spreken, ook al heeft de geschiedenis hen achteraf niet altijd de plaats gegeven die zij verdienen. Zo is er Nicolas Hardenpont (1705-1774), een pastoor uit de regio van Bergen. Dankzij kunstmatige bevruchting, met een weloverwogen kruising van bepaalde rassen, creëert hij nieuwe variëteiten. Zijn naam zal onlosmakelijk verbonden blijven met de peren met zacht, smeltend vruchtvlees, beter bekend als de beurré- of boterperen. De Beurré d’Hardenpont en Délice d’Hardenpont zijn maar enkele van de door hem ontwikkelde peren die ook nu nog geteeld worden.

De Brusselaar Baptiste Van Mons (1765-1842) zet dit land nog wat meer op de fruitkaart. Hij mag, net zoals de voorgaande, bogen op een universitaire vorming, en ook al blijkt hij later genetisch op het verkeerde spoor te zitten, toch zal hij uitgroeien tot ‘le prince des horticulteurs contemporains’. Deze eretitel krijgt hij zelfs in Frankrijk. Hij staat aan de wieg van een vijfhonderdtal nieuwe perenrassen, met nu nog bekende variëteiten als Dubbel Flip. De appelsoorten Reinette Bauman en Reinette de Geer stammen eveneens uit zijn grote proeftuin. Niet dat hij op veel medewerking van de toenmalige overheid hoeft te rekenen want tot driemaal toe moet hij plaats maken voor economische of militaire projecten. Een grote verdienste is ook dat Van Mons een techniek ontwikkelt om loten en twijgen van fruitbomen te bewaren voor enting, zodat ze zelfs over grote afstand kunnen worden vervoerd.

Andere proeftuinders volgen en ook hun verwezenlijkingen zullen bijdragen tot een professionele heroriëntering van de fruitteelt. Niet in het minst in Haspengouw!



De meeste boeren moesten rond vier uur al opstaan. Dan voederden ze hun beesten enz. Om zes uur begonnen ze dan met het plukken van kersen tot 's avonds zes uur en daarna moest het landbouwwerk nog worden gedaan.

RUDI STERKENDRIES, landbouwer

Mijn ouders hadden een kleine gemengde boerderij met vooral veeteelt. In de jaren vijftig zijn we daar van afgestapt en volledig naar de fruitteelt overgeschakeld.

ROBERT HAYEN, fieldman Veiling Haspengouw

Het is niet meer van: 'Ik heb wat kersen, kom je eens kijken?'
In de winter worden die contacten al gelegd.

PAUL GIELEN, fruitteler

Wij hebben afspraken met akkerbouwers zodat we regelmatig kunnen wisselen van perceel. Percelen waarop al lang geen aardbeien meer hebben gestaan, zijn heel goed en er mogen zeker geen aardappelen op geteeld zijn want dat is vergif voor aardbeien.

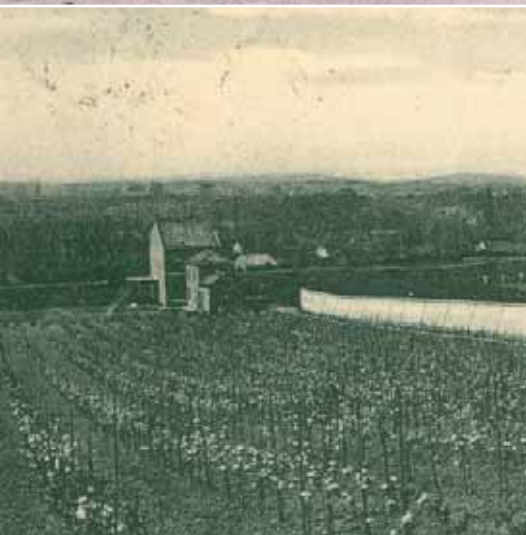
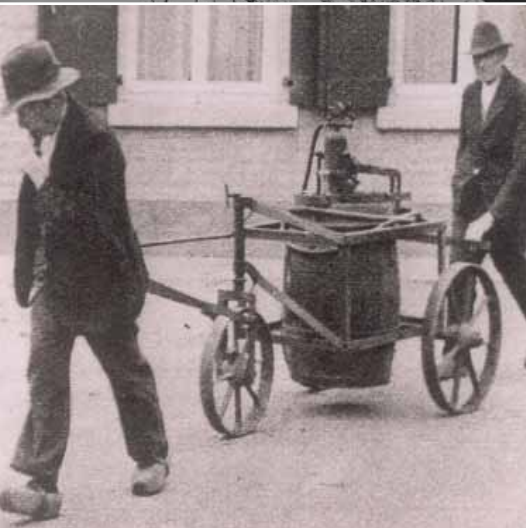
PIERRE VRANCKEN, fruitteler

De fruitteelt begon hier stilletjes op te komen na de Tweede Wereldoorlog. De boeren die fruit hadden, kwamen dan vragen: 'Zeg, zou je niet iets kunnen maken om dit of dat te vergemakkelijken?'

ALBERT BAMPS, machinebouwer

Vroeger had je veel kleine producenten van aardbeien, dat was in bijberoep. Die zijn er vandaag praktisch niet meer. Ze doen het nu bijna allemaal in hoofdberoep.

PIERRE VRANCKEN, fruitteler



naar een echt beroep



Tegen het midden van de 19e eeuw verandert het plaatje drastisch. De akkerbouw, tot dan toe de hoofdactiviteit van de modale landbouwer, kampt met een zware crisis, te wijten aan misoogsten en prijsdalingen en later ook aan de overzeese concurrentie. Overschakeling dringt zich op en de fruitteelt biedt daartoe mogelijkheden.

De overheid stimuleert die overgang, onder andere via scholing, evenals, in een volgende fase, de jonge boerenorganisaties. De nieuwe spoorwegen bieden veel betere transportmogelijkheden, zowel naar de eigen steden als naar het buitenland. Ook passeert er in de Belgische havens heel wat fruit richting uitvoer. Vruchtbare landbouwregio's zoals het Pajottenland, het Hageland en zeker Haspengouw worden nu fruitstreken bij uitstek. De fruitteelt wordt daar nu voor meerdere boeren een hoofdberoep, zowel rechtstreeks als onrechtstreeks via allerlei toeleveringsbedrijven.





Bij de hoogstambomen bogen de takken onder het gewicht en de koeien eronder aten dan van het fruit. Ze hebben de koeien verschillende zaken omgedaan, halsters enz. om ze pijn te doen zodat ze niet bij het fruit konden. De koeien waren zelfs zo gek dat ze op hun twee achterste poten gingen staan om aan de appels te kunnen!

THEO BROERS, fruitteler

Er was een smid in Herk-de-Stad, die had een apparaat vervaardigd om te verhinderen dat de koeien aan de takken zouden schudden. Als de koe naar beneden keek, kon zij gewoon grazen, keek zij naar boven dan viel dat apparaat dicht en kon zij niets meer zien. In feite was dat zeer eenvoudig, echt een prachtige zaak. Maar een koe loopt veel vlugger dan wij, dat wist ik niet. Je krijgt zo'n koe niet vast, die wil dat spul niet aan. En als de eigenaars het al aankregen dan schuurde en duwde die koe dat tegen de bomen en na een kwartier was dat spul kapot.

ALBERT SOENEN, voormalig directeur Koninklijk Opzoekingsstation Gorsem

We zijn hier in 1975 beginnen bouwen, toen hebben we een eerste magazijn gezet. Dan drie, vier jaar later, hebben we weer een gebouw bijgezet. En zo is dat stilletjes aan uitgebreid.

MICHEL DERWAEL, fruitteler

specialiseren

Om te scoren moeten de telers alsmaar duidelijkere keuzes maken. En dat gebeurt vanaf het einde van de 19e eeuw tot 1920 in sommige gevallen zeer nadrukkelijk. De boomgaarden worden nu intensief uitgebaat. Fruitbomen worden beter verzorgd: snoeien, sleunen, nieuwe chemische middelen tegen bedreigende insecten en ziekten zorgen voor aanzienlijk betere opbrengsten. De teler mikt op de markt door het aanplanten van goed verkopende fruitrassen en door het sorteren van de opbrengst.

Sommigen hebben resoluut voor de fruitteelt gekozen, anderen blijven combineren met akkerbouw en veeteelt. Vooral die laatste combinatie loopt vaak minder goed omdat de koeien de lekkere vruchten ook wel weten te smaken. Er rest de boer dan ook niets anders dan de doorhangende takken te ondersteunen of de bewegingsvrijheid van de dieren in te perken.



Mijn broer en ik hebben de varkens en koeien hier op het bedrijf nog gezien. Hierachter stond de stal en ongeveer 35 jaar geleden hebben we die omgebouwd tot frigo.

REMY BELS, fruitteler

We zijn in de jaren zeventig begonnen met twintig are aardbeien en aanvankelijk hadden we ook nog honderdvijftig à tweehonderd varkens. Maar eigenlijk was dat niet te combineren. In de drukke aardbeienperiode werden die varkens vaak onrustig van de warmte en de dorst. Af en toe gebeurde er dan een accident en dan hebben we vrij snel gezegd: 'We stoppen met de varkens en we gaan ons volledig toeleggen op de aardbeienteelt.'

PIERRE VRANCKEN, fruitteler



We willen de oude hoogstamvariëteiten bewaren, maar om te commercialiseren nemen we de mooie nieuwe soorten die de mensen graag hebben en die goed verkopen. Want daar komt het op aan hé. Je wil ook dat de mensen het fruit afnemen want anders blijf je er zelf mee zitten.

MARLEEN WULMS, zaakvoerster Fancy Fruit

Mijn eerste fiets heb ik verdiend met kersen rond te halen in de weides.

VICTOR STRAUVEN, hoogstamplukker

Van kinds af aan was ik gewoon een boer zoals mijn papa. Ik kreeg dan Frans bij broeder Louis, één uur per dag. En dan zei ik: ‘Waarom zou ik nu eigenlijk Frans moeten kunnen?’ En tja, we zijn uitgeweken naar het zuiden van Frankrijk om er kersen te gaan planten.

PAUL GIELEN, fruitteler

Mijn ouders hebben hun gouden jaren gehad in de fruitteelt. Maar die tijd is voorbij, ik ben van een andere generatie.

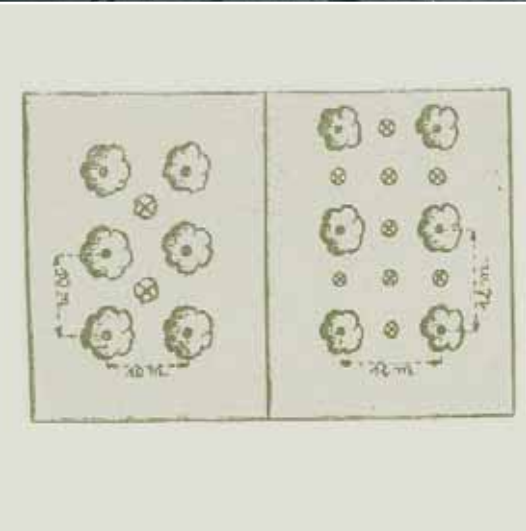
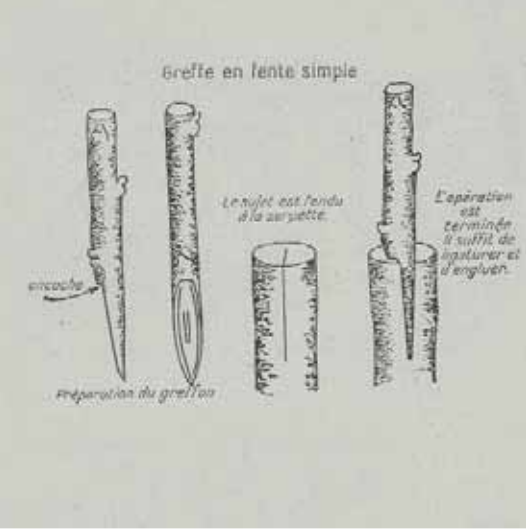
JOS CLAES, fruitteler en leerkracht PIBO



en geld verdienen

Nu de stap voor sommigen is gezet, zullen zij in de komende decennia een (goede) boterham verdienen met de verkoop van hun fruitoogst. Na aftrek natuurlijk van de voor eigen consumptie bestemde vruchten.

Verdere aanmoediging komt er vanwege overheid en private instellingen. De nieuwe tuinbouwafdelingen in het onderwijs en de resultaten van gericht wetenschappelijk onderzoek moeten meer traditioneel ingestelde boeren over de ‘fruit-streep’ halen. De fruitsector groeit en kan rekenen op de inbreng van tal van piepjonge wetenschappelijke instellingen.



Hoogstam, dat plantte je toch zeker voor dertig à veertig jaar. Er waren hoogstammen die drie of vier keer werden omgeënt. Men rooide niet zo snel als nu hé, men griffelde. Nu doet de kwekerij dat.

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

Je moest eigenlijk een beetje acrobaat zijn om hoogstam te kunnen plukken.

PAUL GIELEN, fruitteler

Mijn vader zei altijd: 'Boomke groot, manneke dood'. Wanneer je een hoogstam plantte, duurde dat vijf, zes of tien jaar vooraleer je daar fruit van had. Dus als je een boom plantte als je zestig of zeventig jaar oud was... Maar als mijn vader ze niet had geplant, had ik natuurlijk geen bomen gehad.

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

eerst grote bomen

Nog gedurende enkele decennia bepalen de hoogstamboomgaarden met grazende koeien het landschap in de fruitstreken. Na de aanplanting duurt het wel enkele jaren vooraleer de hoogstambomen volgroeid zijn en fruit dragen. Ook wisselen goede oogstjaren af met minder goede, de zogenaamde beurtjaren, en vergt het onderhoud van die hoge bomen flink wat inspanningen van de boer.

De afzet op de markt groeit evenwel en het komt er nu op aan een systeem te bedenken om de productie op te drijven. En zo maken 'wijkers' hun opwachting. Deze kleine bomen leveren snel fruit en zij garanderen de teler een behoorlijke opbrengst totdat ze plaats moeten ruimen voor 'half-wijkers' en uiteindelijk 'blijvers', lees de volgroeide hoogstambomen, de productie overnemen.

Door dit systeem gaan de fruitboeren weliswaar inzien dat die kleinere bomen het voordeel bieden van een snellere en zelfs grotere opbrengst.

De grote diversiteit aan hoogstamrassen in de jaren 1950 en 1960 stimuleert de vraag naar het klassieke hoogstamfruit van appels, peren en kersen niet. Het brengt de boer steeds minder op. De fruitmarkt is blijkbaar slechts geïnteresseerd in enkele variëteiten.

Het lot van de klassieke hoogstamboomgaard lijkt daarmee bezegeld.





De boeren hadden wel al snel door dat die wijkers, die kleine boompjes, sneller en meer opbrachten.

WILLY VAN DORMAEL, fruitteler en voormalig werknemer Veiling Borgloon

Een nieuwe boomgaard aanleggen daar begin je al een paar jaar van tevoren aan. Je begint na te denken over welke variëteiten en waar je een nieuwe boomgaard gaat aanleggen. In het late of vroege deel van Haspengouw? Op het laatste beslis je dan, kies je de onderstammen en dan ga je naar de boomkweker om te vragen of hij je die bomen kan leveren.

PAUL GIELEN, fruitteler

Laagstam: allemaal goed en wel, maar dan hadden de koeien geen eten! Fruit op laagstam dat is werkelijk een teelt zoals tarwe en suikerbieten, je moest grond hebben! Het was een moeilijke zaak om onze ouders ervan te overtuigen laagstam te planten. De bestaande aanplantingen van fruitbomen toen was hoogstam. En die hoogstamaanplantingen dat was twee keer niks. Die bomen stonden tien meter op tien of tien meter op vijftien. Maar met de laagstam spraken we wel van drie meter op één meter of op twee meter. Daar waren veel bomen voor nodig en dat was kapitaal. In 1947 hebben mijn broer en ik de eerste vijf hectaren laagstam aangeplant. Pas na twee, drie jaren begon het op te brengen en dan was onze pa toch min of meer overtuigd dat laagstam toch niet zo slecht was. Stilaan hebben we hier dan alles omgebouwd naar laagstam.

REMY BELS, fruitteler

In mijn oud volkswagentje ben ik misschien vijftien keer België rondgereden om enthout te verzamelen.

LUDO ROYEN, voorzitter Nationale Boomgaardenstichting

dan kleine bomen

De eerste overschakelingen naar commerciële laagstam komen er in Haspengouw al in de jaren 1930. Niettemin duurt het nog twee decennia vooraleer de grote doorbraak zich meldt. Temeer omdat de overheid vanaf 1951 subsidies geeft, zij het wel mits bepaalde voorwaarden. Aanplantingen met meerde- re fruitsoorten of -rassen op één perceel vallen bijvoorbeeld uit de boot. Bovendien dienen bepaalde plantafstanden te worden gerespecteerd. Op die manier wil de overheid kwali- teit en rationalisering in de sector bevorderen.

Ook al ligt de investering voor een laagstamboomgaard hoger, toch wegen de voordelen sterker door. De dichtere bezetting, de snellere opbrengst, het wegvallen van de beurtjaren en het gemakkelijker onderhoud in de snoei- en plukperiode trekken heel wat landbouwers over de streep.

De commercieel minder aantrekkelijke hoogstamboomgaar- den liggen er daardoor vaak verwaarloosd bij en worden veel- al gerooid om plaats te ruimen voor de laagstam. Heel wat hoogstamvariëteiten dreigen daardoor te verdwijnen. Bepaal- de organisaties zoals de Nationale Boomgaardenstichting, zor- gen ervoor dat het niet zo ver komt.



Mijn grootvader is begonnen met de eerste laagstamaanplantingen. Met de laagstam kwam ook de noodzaak aan veel meer bomen per hectare. Professionele boomteelt bestond toen niet echt. Hij heeft dan het initiatief genomen om eerst een boomkwekerij te organiseren, met de bedoe- ling om te voorzien in de eigen bomen die hij nodig had om de omschakeling naar laagstam te maken. Mijn vader heeft er dan in 1963 een echte boomkwekerij van gemaakt.

JOHAN NICOLAÏ, boomkweker

Over hoogstam en laagstam

De zoektocht naar manieren om de productie van de hoogstamboomgaarden op te drijven, leidt tot het wijkers-blijvers-systeem. Dit telt drie categorieën bomen: wijkers, half-wijkers en blijvers. De wijkers zijn kleine bomen die snel in productie zijn, in afwachting van de productie van de half-wijkers en blijvers. De wijkers verdwijnen wanneer de half-wijkers en blijvers zo groot zijn dat er geen ruimte meer is voor de wijkers. De half-wijkers verdwijnen wanneer de blijvers volgroeid zijn. Hierna houdt de landbouwer een gewone hoogstamboomgaard over. Al snel worden boomgaarden met louter kleine bomen aangelegd.

In 1934 planten vooruitstrevende landbouwers de eerste commerciële laagstamboomgaarden aan, maar pas na de Tweede Wereldoorlog komt de laagstam tot volle ontwikkeling. Om het aanplanten hiervan te stimuleren, reikt de overheid vanaf 1951 toelages uit, mits een aantal voorwaarden. Deze kaders in het overheidsbeleid om de productie van kwaliteitsfruit en de rationalisatie van de bedrijven te bevorderen.

De talrijke voordelen van een laagstamboomgaard trekken heel wat landbouwers uiteindelijk over de streep. De hogere plantdichtheid en het sneller in productie zijn, zorgen immers voor een hogere opbrengst per hectare. Dit in tegenstelling tot

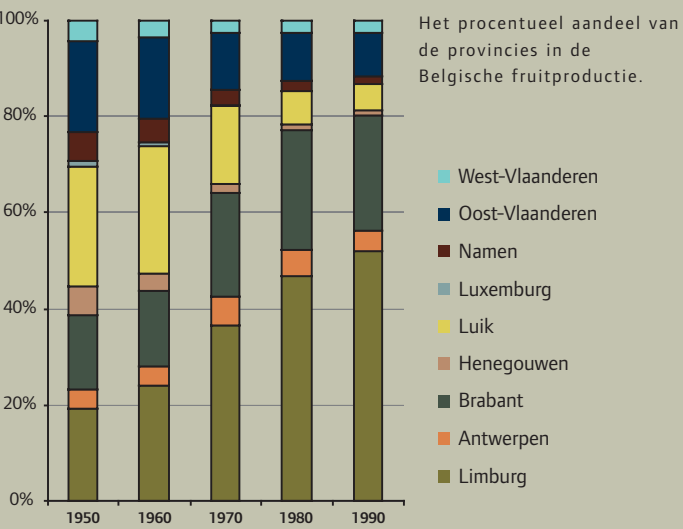
hoogstambomen die minstens tien meter uit elkaar moeten staan en gemiddeld pas na meer dan tien jaar tot een volwaardige productie komen. De investering is weliswaar groter, maar brengt wel sneller op. Ook niet onbelangrijk is het wegvallen van de beurtjaren, met afwisselend een goede en een minder goede oogst, die zo kenmerkend zijn voor hoogstambomen. Het productieniveau van laagstamaanplantingen kent een grotere continuïteit. Hiernaast zijn de laagstamboomgaarden makkelijker te onderhouden. Geen gesjouw meer met lange ladders om de hoge bomen te snoeien, sleunen (het verwijderen van zware takken) en te plukken. In de jaren 1950-1960 brengt het fruit van hoogstamboomgaarden ook steeds minder op, omwille van de dalende vraag. De enorme diversiteit aan hoogstamrassen stimuleert de vraag niet. De fruithandel hoeft geen duizend-en-één rassen met evenveel smaken en prijzen. De overheid probeert de afzet te vergemakkelijken door de laagstam te stimuleren, onder andere via rooisubsidies voor hoogstamboomgaarden. Telers die hun aanplantingen vernieuwen, zullen, indien mogelijk, laagstam aanplanten.

Er zijn echter ook nadelen verbonden aan de laagstam. De landbouwer is meteen gedwongen tot een zekere mate van specialisatie. Hij kan geen vee meer laten grazen in de boomgaarden. Een gemengd bedrijf uitbreiden is op die manier zeer moeilijk. Hiernaast dreigen heel wat oude hoogstamrassen te verdwijnen. Iets wat niet opbrengt, is voor de professionele fruitteler niet interessant om te telen. De Keulemannekes, Reinettes ... doorstaan de vergelijking met de nieuwe rassen niet.

Bij een aantal mensen leeft echter de bezorgdheid dat de diversiteit aan fruitbomen, die tevens als biotoop fungeren voor heel wat dieren, verloren zou gaan. Ludo Royen, bioloog van opleiding, begint daarom in de jaren 1970 met het inventariseren van fruitsoorten en het verzamelen van informatie en van enthout. Begin jaren 1980 sticht hij samen met een aantal anderen de ‘Nationale Boomgaardenstichting’ (NBS). Vandaag bewaart de organisatie ook oude boomgaarden, legt er nieuwe aan, geeft voorlichting en doet aan landschapsherstel.

Bij de kersenteelt verloopt de overgang van hoogstam naar laagstam stroever. In België houdt het Rijksstation voor Fruit- en Groenteteelt te Gemblours zich vanaf 1962 bezig met het onderzoek naar kersen op laagstam. Doordat er niet meteen een oplossing wordt gevonden, boert de kersenteelt achteruit. Kersen worden nog tot de jaren 1990 op hoogstam geteeld, pas dan komt er een oplossing. Door de hogere pluk- en onderhoudskosten is het intussen voor vele kwekers makkelijker om (gedeeltelijk) over te schakelen naar appels en peren.

De ontwikkeling van Haspengouw tot dé fruitstreek van België valt samen met de overgang van hoogstam naar laagstam. Wanneer de laagstam zijn intrede doet en de landbouwers voor een keuze worden gesteld, stappen veel Haspengouwse landbouwers mee in het fruitverhaal. De grafiek illustreert het stijgende aandeel van de provincie Limburg in de totale fruitproductie.



De aanwezigheid van onderwijs, wetenschappelijke instellingen, veilingen, dynamische mensen en het gebrek aan alternatieven stimuleren de uitbouw van de fruitsector in Haspengouw.

Brabant, in praktijk het Hageland, neemt eveneens een groter aandeel van de fruitproductie voor zijn rekening, al is het niet zo significant als de toename van Limburg. Het aandeel van de andere provincies in de totale fruitproductie daalt. Dit wil niet zeggen dat de fruitteelt volledig verdwijnt uit de andere provincies. Er vindt alleen niet eenzelfde doorgedreven specialisatie in de fruitteelt plaats. In Oost-Vlaanderen bijvoorbeeld, zal de sierteelt worden uitgebreid in plaats van de fruittelt.



Op ‘kermis Sint-Truiden’, dat was eind augustus, konden de foorhandelaars direct zeggen of Sint-Truiden een goed kersenseizoen had gehad.

Dat heb ik toch dikwijls horen vertellen.

ROBERT HAYEN, fieldman Veiling Haspengouw

Appelteelt zit vandaag in een aanbodmarkt, met andere woorden er is meer aanbod dan er vraag is. Dus we moeten een meerwaarde geven.

Kanzi is nu de appel die antwoord geeft op de eisen van de markt.

Ook hoop ik dat we in de toekomst de Conférence als standaardpeer kunnen aanbieden. Dat de mensen als ze aan peren denken automatisch aan Conférence denken. Ik geloof echt dat we op de perenmarkt een groot verschil kunnen maken. Appels worden immers in veel andere landen geteeld en voor kersen hebben we niet het beste klimaat, voor Conférence wel. En je kan die vrij residuarm telen. Dat speelt toch wel sterk bij mij.

KAREL VAES, fruitteiler

Als de kersen af waren dan werd er toch als eens goed doorgedronken.

RUDI STERKENDRIES, landbouwer

appels, peren en kersen

Appels en peren, die vind je overal in Haspengouw. Van Sint-Truiden tot Tongeren. Kersen daarentegen, zijn altijd typisch geweest voor de streek rond Sint-Truiden. Wanneer na de Tweede Wereldoorlog niet meteen een ‘kleine’ kersenboom wordt ontwikkeld, moet de teelt langzaam aan belang inboeten. Specialisatie is immers het modewoord en de meeste telers kiezen resoluut voor de laagstam.

Sinds de jaren 1990 is de kersenteelt opnieuw aan de betere hand doordat kersen nu ook op laagstam kunnen worden geteeld. Een aantal telers specialiseren zich nu ook in de kersenteelt.

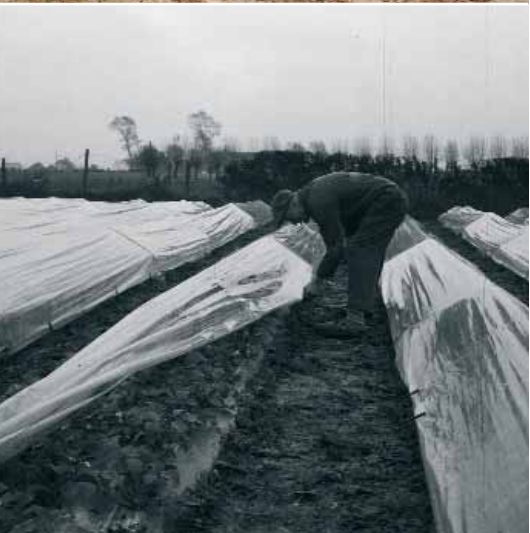
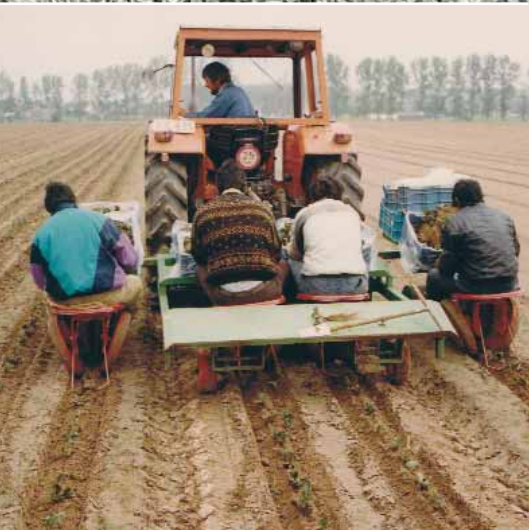
De globale keuze voor laagstam maakt van Haspengouw nog meer dé fruitstreek van dit land. Appels, peren en kersen zijn de visitekaartjes van de regio.



Nu, het heeft nog tien, vijftien jaar geduurd vooraleer die kersen op laagstam op punt stonden. De oudere generatie telers stond daar heel sceptisch tegenover. Vooral tegenover de strategie van het snoeien van stompen. Vroeger werd dat aanzien als de grootste zonde bij het snoeien. Maar eigenlijk is dat juist de methodiek om te zorgen dat de harttak van de kerselaar gezond blijft.

De concurrentiële tak gaan we op een stomp knippen. En ja, daar was hilariteit rond in het begin. Het leken wel stompen om je jas aan te hangen, een schande! Mijn papa schaamde zich daarvoor. Dat heeft tien jaar geduurd. En nu hebben zij dus toegegeven, ja ze hebben zelf ingezien, dat we in staat zijn om grote hoeveelheden kwaliteitskersen te telen op laagstam.

KAREL VAES, fruitteiler



In 1986 ben ik solo gegaan en de voorzitter van de VTB raadde me de aardbeienteelt aan. Ik ben hem daar nog altijd dankbaar voor want we hebben daar een echte blitzcarrière in gemaakt.

JEAN MOORS, fruitteler

Kerniel, dat was een dorp waar praktisch aan ieder huis wat aardbeien stonden.

WILLY VAN DORMAEL, fruitteler en voormalig werknemer Veiling Borgloon

Door niet rond de kerktoeren te blijven, zijn wij hier op grotere schaal gaan werken met aardbeien. In Duitsland, in Karlsruhe, had men al bedrijven van veertig à vijftig hectaren toen wij hier nog zaten te prutsen met één hectare.

PIERRE VRANCKEN, fruitteler

In de jaren tachtig ben ik definitief overgeschakeld naar laagstam en naar bessen. Ik had drie kinderen en mijn moeder zei altijd: 'Dat is veel te gevaarlijk! Wat gaan die drie dutskes aanvangen als jij eruit valt?'

THEO JAMMAERS, fruitteler

maar ook aardbeien en kleinfruit

De teelt van zacht fruit is vóór 1940 in Haspengouw zeer beperkt. Elk huis heeft wel wat aardbeien of een aantal bessenstruiken staan, vaak enkel voor eigen gebruik of als onder-teelt bij hoogstambomen.

Pas na de Tweede Wereldoorlog interesseert de klant zich, behalve voor boomvruchten, ook meer en meer voor kleinfruit. Aardbeien, bessen en frambozen lenen zich bovendien tot neventeelt, in de hand gewerkt door de beperkte, vereiste oppervlakte én de hoge opbrengst. Het gaat immers om dag-producten die meteen richting markt gaan en waaraan geen bewaarkosten verbonden zijn. Technische innovaties zoals de rechtopstaande tunnels verruimen naderhand in sterke mate de mogelijkheden van de aardbeienteelt, waardoor deze gesmaakte fruitvariëteit bijna het hele jaar door verkrijgbaar is en voor telers tot een hoofdactiviteit uitgroeit. Een heuse Aardbeiengilde bekroont en stimuleert dat succes nog. Frambozen en bessen gaan nadien dezelfde weg van de professionalisering op.



Over hard fruit en zacht fruit

Belgisch fruit kan ingedeeld worden in hard en zacht fruit.

HARD FRUIT: appels en peren.
Deze vruchten zijn pitvruchten. Ze hebben een klokhuis waar- in verschillende pitten (zaden) zitten met een hard omhulsel. Appels en peren worden op verschillende plaatsen in België geteeld waar de bodem voldoende vruchtbaar is. Het zwaar- tepunt van de productie ligt in Haspengouw. Peren worden begin september geplukt, met uitlopers tot twintig september. Appels worden vooral in september en oktober geplukt. Een aantal vroege rassen, zoals de Belgica, worden al in augustus geplukt en een aantal late rassen kun- nen tot begin november geplukt worden.

ZACHT FRUIT: pruimen, kersen, krieke- n, aardbeien, bessen en frambozen.
Deze vruchten hebben zacht vruchtvlees. Ze worden onder- verdeeld in:

Steenvruchten: pruimen, kersen, krieke- n, abrikozen, per- ziken
Steenvruchten hebben één harde kern. Anno 2009 wor- den abrikozen en perziken (bijna) niet meer commercieel geteeld in België. Ook de pruimenteelt is sterk achteruit- geboerd. Kersen en krieke- n worden nog op verschillende plaatsen geteeld, maar het zwaartepunt ligt in Haspen- gouw. De streek rond Sint-Truiden staat sinds lang bekend om zijn kersenteelt. Kersen worden geplukt van mei tot juli, krieke- n worden in juli geplukt en pruimen van half juli tot eind september.

Houtig kleinfruit: frambozen, rode bessen, witte bessen, stekelbessen ...
Houtig kleinfruit groeit aan struiken. Vooral in de streek rond Kerniel, bij Borgloon, worden van oudsher bessen en frambozen geteeld. Vandaag vind je ze bijna overal terug in Haspengouw, al ligt het zwaarte- punt nog steeds rond Borgloon. Het oogstmoment van bessen en frambozen verschilt naargelang ze in openlucht of onder tunnels geteeld wor- den, globaal van begin juni tot november.

Aardbeien
Aardbeien groeien aan laag bij de grond blijvende planten. Wépion, het Pajottenland, de regio rond Hoogstraten en Zuid-Limburg zijn de belangrijkste producenten. In de regio Hoogstraten wordt vooral in serres en op substraat geteeld. In de andere regio's wordt het overgrote deel in openlucht of met behulp van overkappingen geteeld. Aardbeien onder glas worden geplukt vanaf maart. In mei volgen de aardbeien die onder tunnels worden geteeld. Hierna, in de maanden juni en juli, tevens het hoogsei- zoen, oogsten de telers de aardbeien in volle grond. Vol- gen nog de verlate teelten en tot aan het einde van het jaar worden er aardbeien geteeld in verwarmde serres.



Er werd zoveel Golden geteeld dat men hem gewoon niet meer kwijt geraakte. Op de Veiling Haspengouw heeft men dan met een pers appels vernietigd. Het was toch ook wel emotioneel dat het fruit zomaar werd weggegooid. Er zijn toen toch wel wat kleine drama's gebeurd, zoals mensen die ermee moesten stoppen!

ROBERT HAYEN, fieldman Veiling Haspengouw

In Frankrijk konden ze goed Golden telen. Hun kwaliteit was beter dan de onze. En de markt was open ... toen heeft de Belgische fruitteelt toch gesidderd.

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

Toen je geen hout meer mocht verbranden in de boomgaard zijn we snoei-houtversnipperaars gaan ontwikkelen.

ALBERT BAMPS, machinebouwer

En dan kwam de overgang van kleine kisten naar paloxen. Dat was een harde tijd voor ons. Je moest ook tractors en hefmasten hebben. En de deuren van de frigo's veranderen, enz.

MICHEL DERWAELE, fruitteler

De schaalvergroting, dat is toch één van de belangrijkste veranderingen van de laatste veertig à vijftig jaar.

KAREL VAES, fruitteler

Je moet sterk vooruit kunnen denken en toch grote risico's durven nemen. Praktisch gezien ga je het assortiment vastleggen voor wat een fruitkweker binnen een drietal jaren gaat planten, want de voorbereidingsperiode van een boom vraagt nu eenmaal twee of drie jaar.

JOHAN NICOLAÏ, boomkweker

dynamiek en vernieuwing

De eerste decennia na de Tweede Wereldoorlog kent de fruitteelt op laagstam een bloeiende periode. Heel wat appelte- lers focussen zich op de productie van Golden Delicious, een makkelijk te telen ras én lekker. Maar de vrije markt die ont- staat met de invoering van de Europese Economische Gemeenschap veroorzaakt aan het einde van de jaren 1960 een verzadigingscrisis van de te populaire Golden. Voor heel wat telers breekt een zwarte periode aan.

De komst van de Jonagold, een kruising tussen Golden Deli- cious en Jonathan, doet de fruitsector in de jaren 1980 her- leven. De Jonagold bezit de ideale kenmerken om hier te telen en slaat bij de consument aan door zijn smaak en aantrekke- lijk tweekleurig uiterlijk. Tal van telers adopteren de nieuwe- ling maar tot een echte monocultuur, zoals bij de Golden Deli- cious, komt het niet meer.

De fruitsector is zich nu bewust van het gevaar van monocul- tuur en de ontwikkeling van nieuwe rassen staat hoog op de agenda bij de onderzoekscentra. En dat verklaart waarom de te verwachten 'inzinking' van de Jonagoldmarkt in de jaren 1990 niet zo hard aankomt. Al blijft Jonagold, samen met zijn belangrijkste mutant Jonagored, 64 procent van de aanplan- tingen voor zijn rekening nemen in 2007.



In 1968 of zo, was ik op een landbouwten- toonstelling in Geel. En daar stond een machine om mechanisch te plukken. Daar was weinig interesse voor, maar ik had krieken aangeplant en mij interesseerde dat wel. Via Jo Nicolaï heb ik dan voor een Engels-Frans duo, dat deze machine hier wilde introduceren, de prospectie gedaan. Ik heb bekeken waar er mechanisch te oog- sten viel. Ik heb dat hier gedaan, in Luxem- burg en ook in het Eifelgebied in Duitsland. Daar staan ook heel wat pruimen. Op dat moment werden die daar bijna niet meer geoogst omdat de prijzen zodanig laag waren.

ROBERT BAMPS, fruitteler



Een boomkwekerij is altijd cruciaal geweest voor de verbetering van bestaande rassen en de creatie van nieuwe rassen. De boomkweker is altijd op zoek naar iets nieuws om aan te bieden aan zijn klanten. Zo heeft mijn vader in 1967 de Jonagold meegebracht uit Amerika.

JOHAN NICOLAÏ, boomkweker

Ik ging toch regelmatig eens op studiereis naar Frankrijk of Duitsland. Maar ik stel toch vast dat men hier goed werk levert.

JEAN MOORS, fruitteler

Er is veel concurrentie vanuit het buitenland, maar onze Jonagold en Conférence kunnen niet in Spanje worden geteeld. Ze telen wel Conférence in Spanje maar die ziet er helemaal anders uit. In Spanje is dat een korte, dikke peer.

GISÈLE JORIS, marketingverantwoordelijke Belgische Fruitveiling

Met het opzoekingsstation van Gorsem beschikken we toch over een kroonjuweel in de Europese fruitsector.

KAREL VAES, fruitteler



zo blijft Haspengouws fruit een begrip

De Haspengouwse telers zijn zich bewust van hun troeven en spelen die ook uit! Bepaalde appel- en perenrassen zoals Jonagold en Conférence gedijen bijzonder goed in ons zachte West-Europese klimaat. Terwijl andere Europese landen hun perenbomen rooien, investeren onze Haspengouwse telers sinds eind jaren 1990 volop in nieuwe perenaanplantingen.

Moeilijke momenten zoals de Golden crisis en de nieuwe milieumaatregelen halen vaak de creatieve kant van fruittelers naar boven met nieuwe rassen, verbeterde technieken en aangepaste machines als resultaat.

Samen met wetenschappelijke instellingen, boomkwekerijen, veilingen ... zorgen de telers voor de permanente innovatie. Een noodzaak voor succes!

Over België en peren

Het toeval wil dat België, en vooral Haspengouw, een uitstekend gebied is om peren te telen. Internationaal gezien is België een belangrijke perenproducent en -exporteur. De Belgische hardfruitteelt is sinds de overgang naar de laagstam wel voornamelijk appelteelt geweest. Heel wat telers hebben echter ingezien dat de perenteelt toekomstmogelijkheden biedt. Vanaf 1995 en vooral vanaf 2000 stijgt het areaal peren in België sterk. Het areaal appels daalt daarentegen gevoelig na 2000 en dat vooral ten voordele van het areaal peren. In de tabel is duidelijk te zien hoe het areaal peren tussen 1990 en 2005 verdubbelt. De perenaanplantingen bestaan voornamelijk uit Conférence, met maar liefst 83 procent van alle perenaanplantingen. De toekomst zal uitwijzen of het grote aandeel van Conférence problemen geeft, maar België evolueert duidelijk naar een perenland.

Aantal hectaren fruit in België tussen 1985 en 2007

Jaar	Aantal ha. Appels in België	Aantal ha. Peren in België	Aantal ha. steenfruit* in België	Totaal aantal ha. boomgaarden
1985	5.739	2.820	1.971	10.530
1990	7.649	3.081	1.580	12.310
1995	9.018	4.282	1.208	14508
2000	9.226	5.605	1.211	16042
2005	7.821	6.936	1.445	16202
2007	6.833	7.225		

* voornamelijk kersen en krieken

Bron: NIS





Schone stiel, hé mannen!



Ze hebben mij altijd verteld dat we in de kersenperiode gewoon in de kinderwagen werden gelegd en hup de auto in en mee naar de wei. En dan stond dat ‘koetske’ daar heel de dag. Wat ik me wel nog herinner is dat ik, toen ik een beetje ouder was, mijn middagdutje moest doen in de auto die achteraan in de wei stond. Van slapen kwam er niet veel in huis. Maar je bent natuurlijk wel van jongs af aan mee.

LUC BELS, fruitteler

Wij moesten ook om half zes opstaan toen we jong waren. Als kleine gast moest je dan helpen: de kisten naar de wei doen, de sorteertafels klaarzetten, papier in de kistjes leggen ... Dat waren de dingen die je al moest doen toen je klein was.

RUDI STERKENDRIES, landbouwer

Vakantie? Dat bestond niet hé, dat viel samen met het fruitseizoen.

JULIEN GHYS, fruithandelaar

Ik ben bij wijze van spreken geboren in de boomgaard. Ik heb de maand juli 52 keer op dezelfde plaats doorgebracht: in de wei! Ik zeg het: elke vakantie was het gewoon naar de wei. Ik weet nog dat ik als peuter in de drinkbak van de koeien ben gevallen. Die drinkbak was toch een klein zwembadje in de wei.

THEO JAMMAERS, fruitteler

Mijn moeder had de filosofie dat je eerst een diploma moest halen. De druk is er dus nooit geweest om in het bedrijf te stappen. Ik ben er eigenlijk pas tijdens mijn legerdienst in gerold. In het weekend had ik wacht, maar tijdens de week was ik vrij. Toen ben ik mijn vader gaan helpen in het bedrijf.

KAREL VAES, fruitteler



liefde op het eerste gezicht

De liefde voor het vak wordt tal van fruittelers met de paplepel ingegeven. Ze worden van jongs af aan nauw bij de activiteiten op het bedrijf betrokken. Tijdens de oogst bijvoorbeeld helpt de hele familie bij het plukken en sorteren. Iedereen ‘verhuist’ mee naar de wei. De baby’s doen een dutje, de kleuters ravotten in de wei en de tieners krijgen de eerste knepen van het vak aangeleerd.

Vaak blijft het bedrijf ook generaties lang in de familie maar de laatste jaren rijzen soms wel problemen rond de opvolging. Meer dan één zoon of dochter kiest voor een andere opleiding en baan. En dat heeft natuurlijk te maken met de technologische vooruitgang die voortdurend materiële en financiële investeringen vereist en de wisselende vooruitzichten inzake rendabiliteit. Voor deze bedrijven zonder opvolging is afbouwen of verkopen dan de enige optie. Wie echter voor het fruit kiest, doet dat met hart en ziel.

Wij kwamen thuis, gooiden onze boekentas tegen de muur en gingen onmiddellijk het veld in om te helpen met de pluk. Destijds was dat nog met kisten van twintig kilo. Kisten lossen en kisten laden. Er was eigenlijk heel wat werk waarmee wij als kleine kinderen konden helpen. Vanaf tien, elf jaar reden we met de tractor om de plukstelling verder te trekken. Ja, dat waren de dingen die we graag deden. Er werd nog veel met ladders geplukt en het was eigenlijk plezant om daaraan mee te helpen. In de winter was er niet zoveel waarbij je als kind kon helpen.

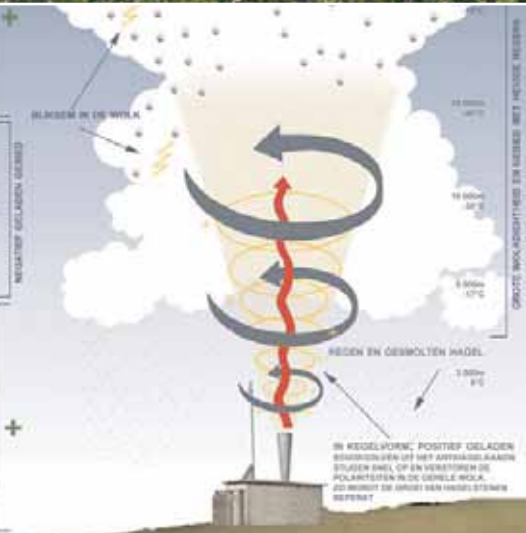
KAREL VAES, fruitteler

Ik weet alleen dat fruit telen werkelijk een zeer mooie stiel is.

REMY BELS, fruitteler

Toen ik zag dat geen van onze drie kinderen interesse had om ons fruitteeltbedrijf verder te zetten, heb ik mijn stoute schoenen aange trokken. Als je je bedrijf niet kan doorgeven aan de kinderen, dan kan je dat niet staande houden tot aan je pensioen. Je moet immers blijven innoveren.

GISELE JORIS, marketingverantwoordelijke Belgische Fruitveiling



Ik heb nog geweten dat ze zestig jaar geleden met twee deksels door de wei liepen, om de spreuwen te verjagen.

THEO BROERS, fruitteler

Als er veel regen viel, had je nogal snel slechte bessen. En dan heb ik het idee gehad om daar een tunnel over te maken. In 1981 hebben we in Israël gezien hoe die tunnels met de zijkant rechtop gebouwd werden, met verluchting aan de zijkant. Dat maakte een groot verschil natuurlijk. Je kon dat klimaat veel beter beheersen dan in een dichte tunnel. Toen we bovendien een maand vroeger dan de rest met de productie kwamen, was onze prijs direct veel hoger, het was een primeurproduct. Achteraf heeft men dat ook toegepast voor andere bessen, bramen, frambozen enz.

WILLY VAN DORMAEL, fruitteler en voormalig werknemer Veiling Borgloon

We hebben dus een installatie met radars laten plaatsen om de hagelbuien in de omgeving te detecteren. Die radar geeft dan een signaal naar onze telefoons en gsm's en dan kunnen we beslissen of we de hagelkanonnen laten schieten. Het werkt met wisselend succes. Het biedt geen totale veiligheid, maar als we bijvoorbeeld in vijftien jaar zes of zeven hagelbuien krijgen en we kunnen er daar drie of vier van uitschakelen, is dat de investering meer dan waard.

LUC BELS, fruitteler



als de natuur dan nog meewerkt

Geen enkele andere economische sector is zo afhankelijk van het weer als de landbouw. Vrieskou, hagel en zware regen kunnen een goede oogst op korte tijd bedreigen en zelfs vernielen en zo (een deel van) de inkomsten doen verloren gaan. Al eeuwenlang wordt -met succes- gezocht naar middelen om zich tegen dat 'natuurgeweld' te beschermen.

Zo helpen allerlei overkappingen en in mindere mate serres de teler om aardbeien en klein fruit in optimale omstandigheden te kweken. En de hagelkanonnen die her en der in het Haspengouwse landschap opgesteld staan, beschermen sinds enkele jaren de teelten in openlucht tegen hevige hagelbuien. Ook het voldoende spreiden van beplante percelen in het landschap kan helpen want vorst, hagel en zware regen zijn plaatselijke fenomenen.

In de aardbeienteelt is hagel zeer erg. Dan moet je meestal gewoon het veld omploegen. Bij zeer lichte hagel zouden we ze nog kunnen plukken, maar als ze voor de industrie moeten dienen, kunnen we ze beter laten hangen.

PIERRE VRANCKEN, fruitteler

Als je 's morgens in een fruitbedrijf komt en het heeft keihard gevroren, ziet elk bloempje dat je open doet bij wijze van spreken zwart. Al het werk van één jaar zie je verloren gaan.

JOSI VANMUYSEN, voorlichter fytohandel Vrancken

Voor kersen is langdurige regen een groot probleem.

THEO JAMMAERS, fruitteler

De eerste kersen waren voor de vogels, de tweede voor de plukker en de derde voor de korf.

VICTOR STRAUVEN, hoogstampplukker

Over fruitteelt en het weer

Wanneer een fruitteeler na een nacht vorst in zijn aanplantingen zwarte bloemknoppen ontdekt, weet hij dat hij door het koude weer schade heeft opgelopen. Vaak valt het achteraf tijdens de oogst nog mee, maar op dat moment zakt de moed hem niet zelden in de schoenen.

De fruitkweker probeert zich op verschillende manieren te beschermen tegen de nefaste invloeden van het weer. Door het fruit in serres of onder overkappingen te telen, kan de teler het beschermen tegen de grillen van de natuur en tegelijkertijd aan klimaatbeheersing doen. Natuurlijk is dit enkel mogelijk voor aardbeien en houtig kleinfruit. In Haspengouw wordt zacht fruit hoofdzakelijk in open grond en onder plastic tunnels geteeld. Serres bouwen, onderhouden en verwarmen is bovendien een grote kost. Plastic tunnels zijn minder duur, maar het opzetten en afbreken ervan is dan weer arbeidsintensief.

Bij de teelten in openlucht tracht de boer het weer enigszins te beïnvloeden. Zo worden er de laatste jaren op verschillende plaatsen in het Haspengouwse landschap hagelkanonnen geplaatst. Deze hagelkanonnen werken met een radar. Als de radar een hagelbui detecteert, worden de telers gewaarschuwd, zodat ze kunnen beslissen of ze de hagelkanonnen laten werken. Deze kanonnen schieten met tussenpozen geluidsschokgolven de lucht in om de hagelwolk te verstoren. De doeltreffendheid van de hagelkanonnen wordt nog niet algemeen aanvaard. Voor fruitteelers zijn ze op dit moment echter het enige middel dat voorhanden is.

In zuidelijke landen werken telers ook met hagelnetten. De netten worden over de aanplantingen gespannen en vangen zo de hagel op. Het nadeel is dat deze netten de zon van de bomen wegnemen, waardoor ze niet zo geschikt zijn voor onze contreien.

In de lente wordt ook de techniek van het beregenen van de bloesems toegepast. Een spectaculaire manier van vorstbestrijding, waarbij water met een constante hoeveelheid over de bomen of de planten wordt gespreid. Dat water bevriest, geeft warmte af en de bloesem wordt beschermd door een ijslaagje.

Een andere manier om de schade door hagel, zware regen en vorst te beperken, is het spreiden van beplante percelen. Hagel is immers een plaatselijk verschijnsel. Wanneer de verschillende percelen ver genoeg uit elkaar liggen, is de kans klein dat ze allemaal hagelschade oplopen. Vorst is een algemeen verschijnsel, maar toch zijn er zeer lokaal verschillen qua temperatuur en hebben sommige percelen meer kans op vorst.

Bij het ter perse gaan van dit boek verschijnen er in de media artikels over ‘intelligente gels’ die voorkomen dat er zich ijskristallen vormen in de bloesems, dat het fruit wordt aangetast door schimmels, insecten of vogels en dat kersen gaan barsten net voor ze rood beginnen te kleuren. Een aantal van deze producten zijn inmiddels in patentaanvraag of geregistreerd. Andere zijn nog in volle ontwikkeling of in een testfase.



Mijn grootvader had zo een kleine agenda die je gratis kreeg van een of andere verzekeringsmaatschappij. Daar schreef hij dan drie, vier jaar lang zijn boekhouding in. Wel, mijn boekhouding beslaat een volledige kast.

KOEN MARTENS, fruitteler, leerkracht PIBO en voorlichter PCFruit

Vroeger waren er praktisch geen papieren. Nu moet je iemand apart hebben voor het papierwerk. Mijn vader vulde slechts een paar belastingspapieren in: één voor de bieten, één voor het tarwe en ... De man van de belastingen kwam en voila!

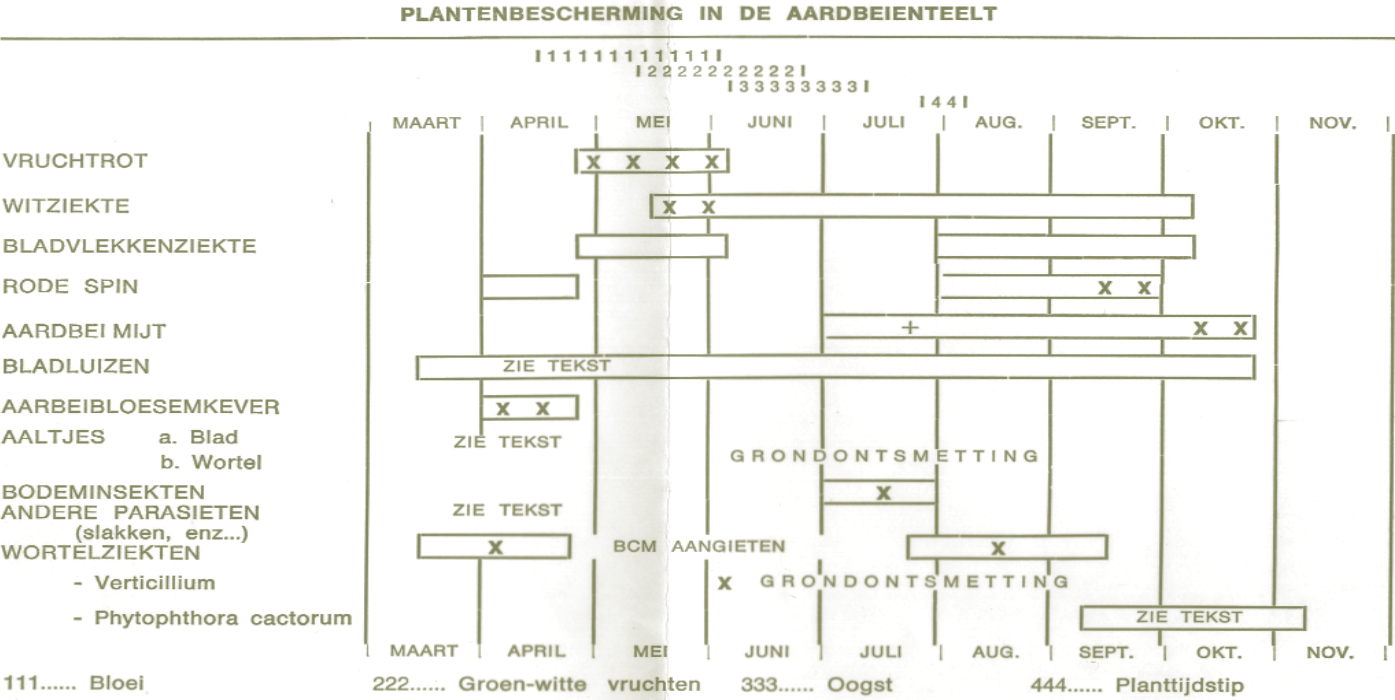
PAUL GIELEN, fruitteler

Vroeger kon een simpele boer goed met fruit werken, maar nu komen er zoveel zaken aan te pas waar ik niks meer van weet.

MICHEL DERWAELE, fruitteler

Al die regels die men oplegt, zijn een belasting voor het bedrijf. Voor jongere mensen is het makkelijker om met de computer te werken, voor oudere mensen is dat moeilijker. We hebben misschien een grotere geest van onafhankelijkheid dan de jongere generatie. Men voelt zich een beetje bespied in het eigen bedrijf.

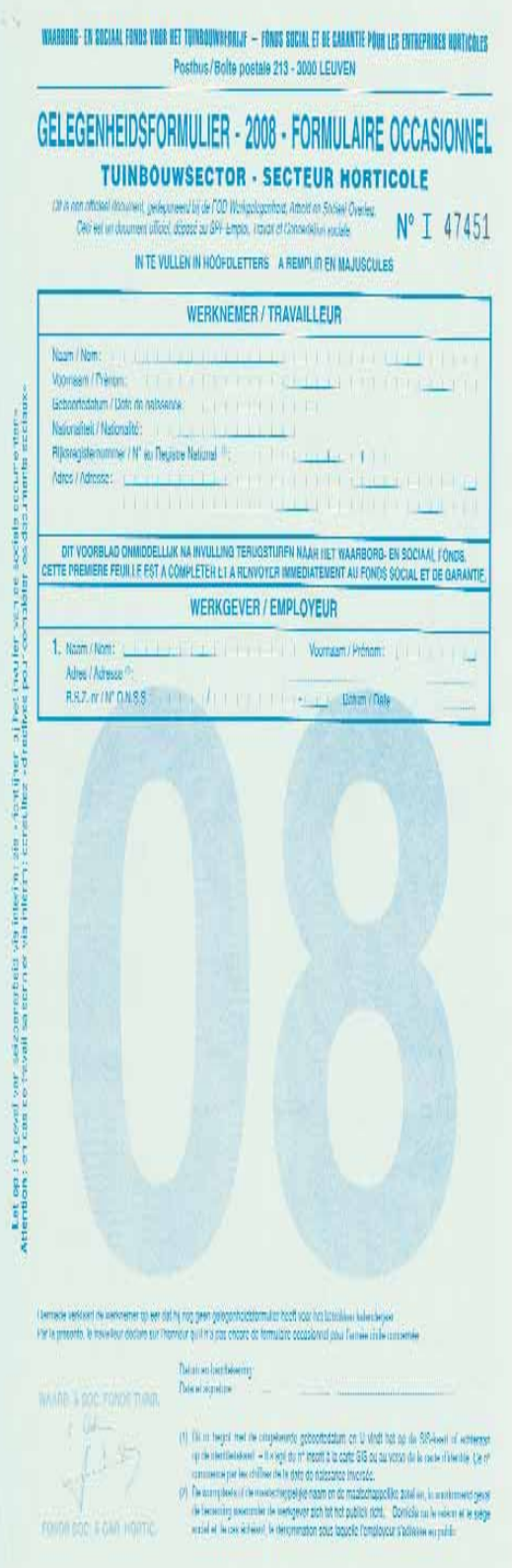
HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw



papier

De voorbije jaren heeft de fruitteler zich steeds meer tot een ondernemer en manager moeten ‘omscholen’. Waar vroeger heel veel met de natte vinger gebeurt, heeft de verstrengde reglementering in zowat alle domeinen gezorgd voor een hoop papierwerk. Tot pakweg 1960 stelt de bedrijfsadministratie nauwelijks iets voor, de belastingcontroleur van toen neemt blijkbaar genoegen met een boekhouding die nog in een kleine agenda ‘past’. Als evenwel een decennium later de btw wordt ingevoerd, is dat de voorbode van een administratieve

revolutie in de fruitteelt. De milieueisen nemen parallel toe, evenals de kwaliteitsvoorschriften, de sociale wetgeving ... Naast het Belgische niveau doemt alsmaar meer het Europese beleidsvlak op, met nog eens bijkomende richtlijnen en standaarden. Die gelden onder meer voor de kwaliteitsvereisten waaraan productie en product moeten voldoen. Pas na het bekomen van de nodige certificaten mag de teler zijn fruit op de markt brengen. De fruitteler heeft (moeten) leren leven met bijzonder ingewikkelde begrippen als Globalgap, IKKB standaard, HACPP, Q&S, IFS, BRC, ISO 22000 en dergelijke meer.



Mijn broer en ik hebben een stilzwijgende overeenkomst. We hebben het nooit onder woorden gebracht, maar de praktijk wijst het uit: mijn broer houdt zich bezig met de organisatie in het veld en ik houd me bezig met de verkoop en de administratie.

LUC BELS, fruitteler

Wij hebben hier in het bedrijf een taakverdeling: papa is nog voor alles goed, Geoffrey regelt het personeel en het veldwerk en Raf doet vooral de boekhouding en de controle.

PAUL GIELEN, fruitteler

’s Morgens moeten wij inloggen op de website van de RSZ en moeten we de namen van de mensen doorgeven die die dag bij ons seizoensarbeid verrichten. En dat doen we iedere dag. Het zijn dagcontracten. ’s Morgens schrijven we ze in en ’s avonds zijn ze terug uit dienst. Als ze de dag erna terugkomen, moeten we ze opnieuw invoeren.

LUC BELS, fruitteler

Soms overdrijven ze toch een beetje. Ik heb controle gekregen van Certalent. Die komen dan stalen nemen van je peren en naar je sproeikot kijken. Want er zijn normen voor de inrichting daarvan. Er moeten bijvoorbeeld bakken op de grond staan, voor als er eens een bus lekt. De sproeimachine moet ook om de twee jaar worden gekeurd. En dan drie maanden erna krijg je controle van de dienst Voedselveiligheid. Weer naar dat sproeikot kijken, de sproeimachine controleren ...

JEF ODEURS, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw



paperassen

De personeelsadministratie is beslist uitgegroeid tot één van de grootste zorgenkinderen van de modale fruitteler. In de goede oude tijd springen familieleden, vrienden, kennissen en dorpsgenoten bij om het fruit tijdig binnen te halen. Maar dat is voltooid verleden tijd. Het aantrekken van ‘professionele’ tijdelijke hulpkrachten, meer en meer afkomstig uit

het nabije of verdere buitenland, schept steeds ingewikkelder problemen in verband met de sociale zekerheid. De permanente afweging van voldoende sociale bescherming en de nood aan soepel in te zetten werkkrachten, mondt uit in heel specifieke administratieve verplichtingen. En die moet elke fruitteler met de nodige zorg vervullen, wil hij het niet aan de stok krijgen met de sociale inspectie of met andere controleinstanties.

Over fruitadministratie

Tot de jaren 1960 stelt de bedrijfsadministratie nauwelijks iets voor. Milieueisen bestaan nog niet, werkkrachten zijn overal te vinden en de personeelsadministratie omvat louter het noteren van de gepresteerde uren.

In 1971 voert men de belasting op toegevoegde waarde (btw) in en komt er een eerste administratieve taak voor de boeren. Het is echter pas de laatste decennia dat de administratie in de land- en tuinbouw enorm ‘boomt’. De veranderingen in de sociale wetgeving, de milieuwetgeving ... zorgen ervoor dat ‘de boer’ een groot deel van zijn tijd achter zijn bureau doorbrengt.

De laatste decennia past de overheid de reglementering betreffende seizoensarbeid regelmatig aan. Met het Koninklijk Besluit van 28 november 1969 komt er een eerste regulatie. Dit besluit stelt dat mensen die voor de rest van het jaar geen betalende arbeid verrichten (huisvrouwen, gepensioneerden ...) gedurende 25 dagen fruit mogen plukken zonder dat er sociale bijdragen worden betaald. In de praktijk gaat iedereen die er zijn vakantie voor wil opofferen een centje bijverdienen in de pluk. In de jaren 1980 wordt het Koninklijk Besluit van 1969 aangepast aan deze realiteit en mag iedereen die de rest van het jaar niet in de tuinbouwsector werkt 25 dagen fruit plukken zonder RSZ-bijdrage.

In 25 dagen krijgt de teler zijn fruit natuurlijk niet geplukt. Hierdoor moet hij steeds nieuwe arbeiders zoeken. Wat zowel voor de teler als voor de plukker nadelig is. In de jaren 1990 wordt deze situatie aangepast en stelt de overheid dat seizoensarbeiders 65 dagen mogen werken in de fruitsector.

Voor de Belgische bevolking daalt de aantrekkelijkheid van deze bijverdienste door de relatief lage lonen, de tijdelijkheid van het werk, de belastingen die ze erop moeten betalen alsmaar meer. Het fruit moet echter nog steeds geplukt worden! Asielzoekers vinden door mond-tot-mondreclame de weg naar Haspengouw om in de fruitsector te werken. In de jaren 1990 wordt daarom de regelgeving rond het tewerkstellen van asielzoekers uitgebreid. Om de tewerkstelling van seizoensarbeiders in de fruitsector beter te organiseren en telers beter te informeren, wordt in 1995 de fruitcel van de VDAB opgericht.

Vandaag is de fruitteler verplicht om iedereen die arbeid verricht op zijn of haar bedrijf ‘s morgens in te schrijven en ‘s avonds weer uit te schrijven. Sinds 1 juli 2006 gaat dit zelfs elektronisch via het Dimonasysteem (Déclaration Immidéate/Onmiddellijke aangifte). Wanneer telers buitenlandse seizoensarbeiders tewerkstellen, zijn ze verplicht om huisvesting voor deze mensen te voorzien. Dat was ooit anders, waardoor buitenlandse plukkers vaak ten prooi vielen aan plaatselijke huisjesmelkers.

De huisvesting voor seizoensarbeiders valt tot in 2008 onder het Kamerdecreet dat normen oplegt voor studentenkamers en andere kamers in de verhuur. De specificiteit van seizoensarbeid komt in het decreet niet aan bod. Om fruittelers meer rechtszekerheid te geven en plukkers een degelijk onderkomen te verschaffen, wordt in 2008 het zogenaamde Kata-raktdecreet goedgekeurd. Vanaf 31 december 2010 moeten telers de opgelegde normen volgen.



Mijn vrouw deed van alles: met de tractor in het veld, bij de sorteerdere, bij de plukkers.

REMY BELS, fruitteiler

Ik ben afkomstig van Lommel, maar ben dan verliefd geworden op iemand uit de sector. We zijn getrouwd in 1970 en daarna ben ik hier komen wonen en ineens viel ik in dat werk. Ik dacht in het begin dat ik het niet zou aankunnen ... maar toen mijn man in 1981 stierf, heb ik meteen gezegd: 'Ik doe dat verder.' Ik was de eerste vrouw die naar een vergadering kwam op de veiling. 'Geachte heren en dame' zeiden ze dan. Omdat er maar één vrouw was hé.

GERDA VIJGEN-LUYKX, fruitteeltster

Ik ging het jaar na mijn afstuderen plukken bij mijn toekomstige schoonouders. Met in het achterhoofd dat ik vanaf november zou gaan lesgeven. Ik dacht wel bij mezelf: 'Als ik van 's morgens zeven tot 's avonds zes in het onderwijs sta en ik kom dan thuis en moet mijn man nog helpen kisten inladen, rijden en volle kisten ophalen en daarna nog in de frigo zetten ...' Ik zag dat echt niet zitten. En dan zijn we aan tafel gaan zitten en heb ik gewoon gezegd: 'Ik zou graag mee in het fruitbedrijf stappen.'

GISELE JORIS, marketingverantwoordelijke Belgische Fruitveiling

Mijn moeder heeft nooit hoogstam geplukt voor zover ik weet. Maar als je bij het sorteren vier plukkers moet bijhouden, dan heb je wel duidelijk genoeg te doen.

THEO JAMMAERS, fruitteiler



man in zicht, vrouw veel minder

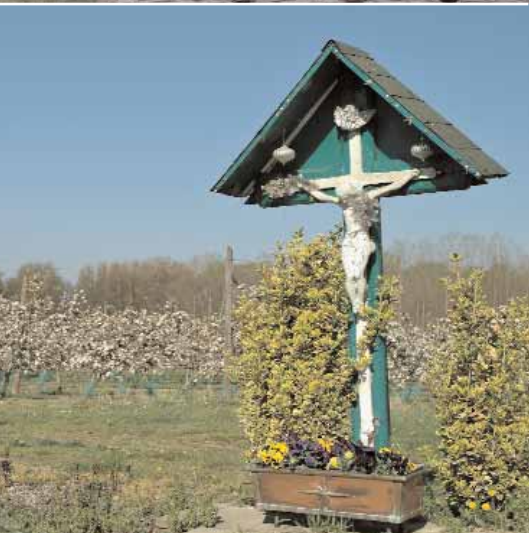
De fruitsector is nog steeds grotendeels een mannenwereld. Meer dan negen op de tien fruitteileren zijn mannen. Dat is natuurlijk slechts de buitenkant. Het fruitbedrijf is in heel veel gevallen een familieaangelegenheid en daarin zijn de vrouwen nadrukkelijk aanwezig. Meer nog, ze zijn niet weg te denken in het personeelsbeleid, de administratie, de sortering enz.

Mijn vrouw was een heel belangrijke schakel in die plukperiode. Aardbeien telen is niet zo moeilijk, maar ze op een fatsoenlijke manier in het kistje krijgen, dat is iets anders. Zij lette op de plukkers en zorgde ervoor dat alles mooi in de kistjes kwam. Toen het bedrijf groeide en we veel meer plukkers nodig hadden, werd zij uiteraard nog belangrijker.

PIERRE VRANCKEN, fruitteiler

Soms moest ik zelf 's morgens heel vroeg de plukkers gaan halen. Zo ben ik eens tegengehouden door de rijkswachter. 'Madame, waar komt u vandaan of waar gaat u naartoe?' Dat was op de Luikersteenweg. Ik zei: 'Het is niet wat u denkt hoor. Ik ga mijn plukkers halen.'

GERDA VIJGEN-LUYKX, fruitteeltster



Elke vergadering van de Boerenbond begint met een kruisteken. Dat is een beetje christelijke historie. De veiling is een ledenorganisatie en zoals elke organisatie eren zij hun overleden leden. Dat vind ik schoon, dat zijn dingen die behouden moeten blijven. Maar ja, er komen hoe langer hoe minder van die jonge telers naar de mis.

KAREL VAES, fruitteler

De kruisdagen ... voor de vruchten der aarde hé. Dat doet men nu nog denk ik. Hier in de parochie, in Brustem, zeker. Maar de wandelingen, de processies door de velden ... dat wordt niet meer zo gedaan. Het was dan drie dagen achtereen. Eerst aan het ene kapelleke en dan aan het andere.

REMY BELS, fruitteler

Op Palmzondag ging mijn grootvader op iedere akker een palmtakje steken. Mijn vader gaat niet meer naar elk perceel, maar in de loods ...

LUC BELS, fruitteler



bezield door heilig vuur

Bij de oudere boeren leven heel wat gebruiken en rituelen om een goede oogst af te smeken die teruggaan op de diepge-wortelde christelijke traditie. De huidige, meer geseculariseerde tijdsgeest zorgt ervoor dat tal van deze gebruiken geleidelijk in de vergetelheid geraken of op een meer hedendaagse manier beleefd worden.

De bloesemwijding is wellicht het bekendst. In april worden op diverse plaatsen in Haspengouw de ontluikende bloesems gezegend. Dit ritueel heeft alles te maken met het feest van de heilige Marcus op 25 april, als de zegen over de vruchten op aarde afgesmeekt wordt. De processie door de boomgaarden naar het kerkje van Guvelingen gebeurt al sinds 1951.

Op Palmzondag, de tweede zondag voor Pasen, worden palmtakjes gezegend en fruittelers steken die van oudsher op de hoek van elke boomgaard of op strategische plaatsen in het bedrijf.

Een beetje uit de belangstelling verdwenen zijn de Kruisdagen, oftewel de maandag, dinsdag en woensdag voor Hemelvaart. Processies trekken doorheen de velden en doen de kapelletjes aan die her en der getuigen van de lokale gods-vrucht. Centraal staat ook hier het gebed om de zegen over de vruchten van de aarde af te smeken.

Ook de zondagrust heeft over het algemeen standgehouden in fruitteeltmiddens. Vroeger een uitgelezen gelegenheid ook om, na de mis, de gewassen te gaan bekijken.



Een korf, een ladder en veel goesting, dat heb je nodig om te plukken!

VICTOR STRAUVEN, hoogstamplukker

Iedere plukker moest een ladder hebben, en soms ook twee. Je had ook van die korte laddertjes nodig om in de boom te steken.

MICHEL DERWAELE, fruitteler

Een ladder, een plukkorf of twee per man en wat kisten.

THEO BROERS, fruitteler

Het was met paard en kar dat wij al die ladders en kisten in de boomgaarden moesten krijgen.

JEAN MOORS, fruitteler

Als kleine jongen werd er een laddertje gezet tussen twee oude plukkers en dan mocht je mee plukken. De oudere plukkers die naast me stonden, gooiden wat kersen in mijn mandje. Zo kreeg ik ook een mand vol. En ik was natuurlijk fier dat ik met een volle mand kersen van de boom kon komen. Zo ging dat altijd verder en uiteindelijk moest je zelf een ladder kunnen verplaatsen en op het laatste zat je als goede plukker tot helemaal boven in de bomen.

RUDI STERKENDRIES, landbouwer



veel volk in de pluk

De pluk vormt in elk fruitbedrijf ongetwijfeld de drukste periode van het jaar. En aangezien het nog steeds hoofdzakelijk om handenarbeid gaat, zijn er veel helpende handen nodig om het rijpe fruit geplukt te krijgen.

Mettertijd is hier rond trouwens een toeleveringsindustrie gegroeid die voor geëigende korven en ladders zorgt. Want goed materiaal is essentieel om niet alleen een goed plukritme te kunnen halen maar evenzeer om het plukken in veilige omstandigheden te laten gebeuren. Sommige hoogstambomen zijn niet alleen hoog maar stellen ook door hun structuur de ervaring van de doorgewinterde plukkers sterk op de proef. Een goede voorbereiding van de pluktijd, met grondig nazicht en uittesten van het materiaal, zelfs vanaf de winter, is dan ook heel belangrijk.

Eens in mijn handen spuwen en dan naar boven!

VICTOR STRAUVEN, hoogstamplukker

Ik heb meegemaakt dat wij twee ladders aan elkaar bonden om peren, Beurre Hardy's, te plukken in een dorpje, Kesselt. Beurre Hardy was een ras waarvan de boom een verschrikkelijk moeilijke vorm had: uitstekende takken enz. Onze pa en een zekere Mathieu, die zeer bekwaam was, zetten de ladders voor ons. Ik, mijn broers en een neef van ons, veertien à vijftien jaar, liepen die ladders op en af. De langste die wij hadden, telde 57 sporten. Dat was dus tot ongeveer veertien meter hoog dat wij konden plukken. Wij plaatsten de ladder soms op een kar om toch maar die bovenste vruchten geplukt te krijgen...

JEAN MOORS, fruitteler



Bij het plukken van hoogstamperen in Juprelle is er eens een jongen uit Alken uit de boom gevallen. Het was op een zaterdag en dan waren er veel plukkers want op zaterdag was bijna iedereen thuis. Dan werden alle ladders gebruikt die er beschikbaar waren. Soms waren er ladders bij die versleten waren of die een keer gevallen waren. Die jongen had zijn korf vol, haalt zijn been van tussen de sporten en zijn ladder breekt. Van 48 sporten hoog is hij naar beneden gevallen! Dat was wel akelig. Die jongen is er door gekomen. Ze hebben hem naar het hospitaal in Luik gedaan. Het grappige van de zaak was dat zijn tanden weg waren. Die had hij waarschijnlijk ingeslikt tijdens het vallen. We vonden ze niet meer.

VICTOR STRAUVEN, hoogstamplukker

In feite gebeurden er weinig serieuze ongelukken. In het bedrijf van mijn ouders plukten ze toch met dertig à veertig mensen en er tuimelde wel eens eentje uit de boom, maar serieuze breuken kan ik mij niet herinneren.

JEAN MOORS, fruitteler

Als je buur of iemand anders zijn ladder liet vallen, moest je zien dat je niet in de omgeving rondliep, want zo'n ladder is niet tegen te houden hé.

VICTOR STRAUVEN, hoogstamplukker

met goed materiaal

Degelijk materiaal, gekoppeld aan de expertise van de plukker, doet het werk goed vooruitgaan. Tot in de jaren 1960 maken plaatselijke mandenmakers de ronde, diepe plukkorven. Deze korven worden hoog in de boom met een houten haak of S-vormig ijzer aan een tak gehangen zodat de plukker zijn twee handen vrij heeft.

Een goede plukladder is breder onderaan, heeft sporten van stevig, gekloven eikenhout en dennenhouten zijkanten uit één stuk. De lange ladders kunnen tot zestig sporten tellen! Kleine reparaties gebeuren door de teler zelf, voor grotere mankementen doet hij een beroep op de vakman, de laddermaker of de schrijnwerker. De ladder in de boom 'goed zetten', zonder dat ze kan wegschuiven, en de ladder verplaatsen of platleggen vereisen van de plukkers heel wat technische bekwaamheid die van generatie op generatie wordt doorgegeven.

De grootschalige overschakeling naar laagstam betekent een keerpunt. De klassieke hoge ladders verdwijnen grotendeels en mettertijd maakt de plukstelling haar intrede. Plukkorven ruimen plaats voor plukzakken. Zelfs plukrobots duiken op, hoewel hun inzet beperkt blijft tot industriefruit. Zacht fruit stelt bijkomende vereisten, niet in het minst wat (zachte) behandeling en sortering aangaat.



Als je een beetje handig bent, kan je bessen plukken. De mensen die bessen komen plukken en gewoon zijn om aardbeien, peren of appels te plukken, doen dat heel graag. Omdat het licht werk is. Je zit met twee naast elkaar, het grootste gedeelte van de dag zit je op een kist en je moet gewoon de bessen afplukken, leggen en sorteren. En als je moe gezeten bent, dan sta je eens recht. De pluk van bessen valt ook in een periode dat er weinig werk is in het hard fruit. De aardbeien zijn voorbij, het hard fruit moet nog beginnen. Plukkers vinden is geen probleem en ze doen het eigenlijk graag.

THEO JAMMAERS, fruitteler



Als we op zaterdag plukten, zorgden we voor taarten. Het was toch wel fijn om zo samen in het veld op een kist een stuk taart te eten. En bij warm weer, na de pluk, in een stamcafé wat te zitten kletsen en straffe verhalen vertellen.

JEAN MOORS, fruitteler

Vroeger was er geen probleem om plukkers te vinden. Je had de huisvrouwen, de mensen die hun verlof opsparden, de gepensioneerden ... allemaal om een frank bij te verdienen.

REMY BELS, fruitteler

Ik hoefde maar naar een familie te gaan en dan zei de moeder: 'Allez hop hop, plukken!' Hier hebben wel vier generaties gewerkt tijdens de pluk, maar dat is niet meer vandaag.

THEO BROERS, fruitteler

Het plukken, dat was vroeger heel anders dan nu. Vroeger waren dat allemaal mensen van hier, van het dorp. Het waren kleine boeren die kwamen plukken, verplegers die verlof opnamen, leraars die hun vakantie opofferden voor de pluk. Alle soorten mensen kwamen toen plukken. Het was een gezellig onderonsje. Er werd vrij veel gepresteerd, maar dat kwam ook door de goede sfeer. De samenhang was enorm. Dat is echt schoon om aan terug te denken.

JEAN MOORS, fruitteler

Als we vroeger hier in de buurt plukten, kwamen de vrouwen rond de middag het eten brengen en dan verse boterhammen rond vier uur.

MICHEL DERWAELE, fruitteler



iedereen de boom in

Volgens kenners word je pas een goede plukker als je er heel jong aan begint. In de tijd dat hoofdzakelijk familie, vrienden, burens, kennissen ... dit werk voor hun rekening nemen, gebeurt die 'doorstroming' van het jonge volk haast vanzelfsprekend. De mensen uit de streek sparen hun vakantiedagen op voor de plukperiode want deze welkome bijverdienste maakt heel wat extra's mogelijk. En uiteindelijk is heel de middenstand erbij gebaat.

Sfeer is er genoeg in de wei en menig plukker van toen kijkt met onversneden nostalgie terug. Met de nodige sterke verhalen over wedstrijden en sjoemelen: nieuwe korven zijn nog niet uitgezet en dus sneller vol ... echte slimmeriken steken een trui of wat hout onderaan ...

En na een dag werken wacht minstens één frisse pint!

Vroeger, als de kersen af waren, dan waren er nogal eens bij die goed zat waren.

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool

Onze-Lieve-Vrouw

Vroeger, dat waren plezierige tijden! Je plukkers dat waren je vrienden en je werkmensen tegelijk. We wisten alles van elkaar en verstonden elkaar goed.

MICHEL DERWAELE, fruitteler

Er werden soms geen al te propere grappen uitgehaald. Als we in de weide waar koeien liepen aan het plukken waren, duwden die soms tegen je ladder. Dan dacht je: 'Dat is de ene of de andere plukker die me aan het foppen is'. Of met iemands ladder schudden, dat werd ook gedaan. En als je korf dan vol was, ging je hem uitgieten en dan nam je een beetje koeiendrek en smeerde dat opzij aan de ladder van je gebuur. Als die dan van de ladder kwam, had hij prijs. Dat was een van de grappen die werden uitgehaald.

VICTOR STRAUVEN, hoogstamplukker



Tot nu toe heb ik altijd genoeg plukkers gehad, maar het wisselt wel. Ik heb een paar goede contacten in Luik. Dat is niet zo ver en die komen graag naar hier. Je moet je plukkers goed verzorgen hé. Zo krijgen ze bij mij 's morgens eerst een tas koffie voor we beginnen.

KAREL VAES, fruitteler

Vroeger hadden we plukkers die hier woonden en 's avonds gewoon terug naar huis gingen. De laatste jaren is men overgestapt naar arbeiders uit de Oostblok-landen. Die mensen kunnen niet naar huis. Eerst hadden wij een oude, leegstaande boerderij gehuurd om deze mensen te huisvesten. Andere plukkers werden opgevangen in wooncontainers. Door de reglementering mogen we die niet meer plaatsen na 2011. En momenteel zijn wij bezig een huis te bouwen dat ingericht is volgens de normen die de minister ons heeft opgelegd. Dat is toch snel een investering van 10.000 euro per plukker voor ons bedrijf. Dat is toch een vrij zware kostprijs.

JEAN MOORS, fruitteler

Toen het fruit geplukt was, heeft mijn zoon een barbecue gegeven voor de zes Polen die bij hem plukten. Dat is natuurlijk een beetje om een band te smeden.

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

We proberen het zo te regelen dat die mensen zo lang mogelijk bij ons aan de slag kunnen.

PAUL GIELEN, fruitteler



met een veelkleurig resultaat

De overheid toont zich van langsom minder lankmoedig op sociaal vlak en het 'zwartwerk' van toen is niet meer mogelijk. De zware loonkost maakt buitenlandse werkkrachten aantrekkelijk. Vooral mensen uit Punjab zakken vanaf 1980 af naar de regio en kleuren zowel de boomgaarden als het straatbeeld. Zij worden gevolgd door Belgische, Europese en Afrikaanse collega's.

Om de tewerkstelling van seizoensarbeiders in de fruitsector beter te organiseren en de telers optimaal te informeren, wordt in 1995 de fruitcel van de VDAB opgericht. Het zogenaamde Kataraktdecreet van 2008 zal vanaf 2011 de fruittelers meer rechtzekerheid geven en de plukkers verzekeren van een degelijke huisvesting.

Ik kwam in 1992 met het vliegtuig in Brussel aan. Men had me gezegd dat ik naar Sint-Truiden moest want daar kon ik in het fruit werken. Ik wist dat het de trein richting Luik was, dus die nam ik, maar ik wist niet dat ik moest overstappen. Toen stond ik dus in Luik. Dan ben ik maar terug naar Brussel gegaan. Daar heb ik opnieuw de trein genomen en vriendelijke mensen hebben me dan gezegd waar ik moest overstappen.

SURJIT SINGH, fruitplukker

Ik ben eens een grote som geld verloren op een aardbeienveld. Ik werkte toen veel met Indiërs en er stond een groep bij elkaar en die riepen: 'Kijk, we hebben dit hier gevonden.' Het was 37.000 frank, een grote som geld. Dat mag ook wel eens verteld worden hé. Ik heb nooit problemen gehad met mijn plukkers. Ik denk dat iedereen die zich op een aardbeienveld bevindt eerlijk is, want het is keihard werken.

JEAN MOORS, fruitteler



Teder gewikt, gewogen,
gekoesterd en verpakt



Vroeger, een appel met een tikkeltje hagel ... dat werd gewoon verkocht.

REMY BELS, fruitteler



Wij hadden dan bijvoorbeeld vaste dagen dat wij ‘rebut’ laadden. Wij laadden dat zelfs in Waremmе, Tongeren en Sint-Truiden. De boeren die hun appels sorteerden, wisten wanneer ze ons hun slechtere appels konden brengen. Dat ging dan naar de verwerkende industrie.

JULES BODEN, fruithandelaar en mede-eigenaar Trudo Fruitsappen

Van de kromme aardbeien maakte ik confituur voor mezelf en voor mijn vrienden en familie.

GERDA VIJGEN-LUYKX, fruitteelster



het oog wil ook wat

Het zal vrij lang duren vooraleer het gros van de telers beseft dat ze hun fruit goed moeten sorteren om het op de markt tegen een goede prijs te kunnen verkopen. De consument wil niet alleen een ongeschonden vrucht maar ook eentje met een aantrekkelijk uitzicht.

Grosso modo tot aan de Tweede Wereldoorlog hinken de Belgische producenten duidelijk achterop, vergeleken bij de buitenlandse concurrentie. In zoverre zelfs dat de overheid hen op het hart drukt niet vals te spelen door slechtere vruchten onderaan te leggen, buiten het onmiddellijke gezichtsveld van de koper. Het sorteren zal overigens lang met de hand gebeuren. Een meetlat of een gatenbord helpt hierbij. Zacht fruit sorteert men bovendien al tijdens het plukken om de kwetsbare vruchten een tweede ‘manipulatie’ te besparen.

Na de Tweede Wereldoorlog komt er snel een automatisering van het sorteren, met ‘leesbanden’ en sorteermachines. Niet meteen een verbetering want die eerste houten machines zorgen vaak voor kwetsuren aan het fruit. Pas met de introductie van de watersorteermachines in de jaren 1970 komt er een gevoelige verbetering. Machinebouwers en wetenschap slaan vervolgens de handen in elkaar en de nieuwste generaties sorteerinstallaties beperken niet alleen de kwetsuren tot een minimum maar garanderen een uiterst secure sortering op gewicht, kleur, dikte en eventueel zelfs op hardheid.

TIEN GEBODEN VOOR DE FRUITKWEEKERS

De Belgische fruitweek lokte duizenden bezoekers naar de Wereldtentoonstelling te Brussel. Allen stonden vol bewondering voor de fijne variëteiten en mooie standen. De standaardisatie's, verpakkingen en fruitsoorten hadden ruimschoots hun deel in 't succes.

Onder de vele wandschriften merkten we vooral op : « De tien geboden voor den fruitkweeker ». We laten ze hieronder volgen omdat ze toepasselijk zijn op al de teelten en onze lezers er ongetwijfeld enig nut zullen uit trekken.

1. Als variëteiten plant ge best
De goedgekeurden van 't gewest.
2. Plant de boomen niet te dicht
Zij behoeven lucht en licht.
3. Weg met het « beurtjaar », maar dan tijdig
Goed gemest en niet eenzijdig.
4. Wie zijn boomen sleunt elk jaar
Wordt dit aan zijn oogst gewaar.
5. Zoo g'een flinke fruitman zijt
Sproei de boomen dan op tijd.
6. Pluk met zorg en kwets geen fruit.
Wat kan rotten, raap er uit.
7. Lever nooit verkoopens-klaar
D'afval onder goede waar.
8. Wilt ge beter prijzen halen
Pak in kisten, niet in balen.
9. *Flink sorteeren moet voortaan*
Wie nog naar de markt wil gaan.
10. *Voor de markt en voor de « mijn »*
Moet verpakking eerlijk zijn.



Ik heb van die kleine sorteermachines gehad, ik denk dat het in de jaren 1960 was. Toen begon ik wat meer fruit te krijgen. Ze waren van het merk Greefa, die machines waren bekend toen. Daarmee heb ik tot op het einde gewerkt. Ik had ook een perenmachine, zo een met twee banden. Maar ja, die machines, daar ben je vandaag niks meer mee. Nu zijn het van die grote machines ... en er zijn ook andere wetten. Je moet je sorteerplaats fatsoenlijk inrichten enz.

THEO BROERS, fruitteler

Toen ik op de veiling begon, was daar een kleine machine. We moesten de appels uit de kisten rapen en ze vooraan in de machine steken. Dan stonden we daar met drie of vier om er de appels per maat en per kleur uit te rapen.

GUSTA WINTMOLDERS, voormalig werknemster Veiling Haspengouw

Iedere teler had een bepaald perceel waar hij heel goed fruit had hangen en dacht dan: 'Dat ga ik aan de kant houden voor de kerstveiling.' En iedere producent ging dan zijn beste fruit op een speciale manier klaarmaken en dat werd dan tentoongesteld.

LUC BELS, fruitteler

FRUITKWEKERS

U stelt er prijs op, appels en peren te kweken van goede kwaliteit ?
U ziet er nauwlettend op toe, dat deze vruchten met zorg geplukt worden ?
Dan is de **BETERE AFWERKING VAN DE GREEFA** - UNIVERSAL - SORTEERMACHINE GEEN OVERBODIGE LUXE, MAAR NOODZAKELIJK VOOR HET VEILIG SORTEREN VAN uw goed fruit :

Want : GOED GEKWEKT, GOED GEPLUKT, GOED GESORTEERD, GOED PRODUKT !



Greefa machinebouw b.v.
GELDERMALSEN - HOLLAND

Voor België
Jos STAS - MEEUS
Glabbeekstraat 3,
MEENSEL
TIELT - WINGE
TEL. 016-77.73.06

van klein naar groot

Als het slecht gaat met de fruitafzet in de jaren 1930, is dat niet alleen te wijten aan de mondiale crisis van dat moment. Het heeft ook te maken met een te heterogeen aanbod op de markt, zoals de toenmalige overheid onderstreept. Die doet dan ook alle moeite van de wereld om de telers te overtuigen van de voordelen van een doorgedreven sortering. Variëteit, diktemaat en kwaliteit zijn hierbij essentiële aandachtspunten.

De her en der georganiseerde tentoonstellingen met mooi gesorteerd fruit strekken tot voorbeeld. Niet alleen in Brussel en Luik (1932) maar ook in het Sint-Jan Berchmanshuis in Sint-Truiden (1937) is dat het geval. De inspanning wordt voortgezet na de bevrijding en de traditie van de kerstveilingen trekt die lijn door.

In 1961 komt er een systeem van categorieën om het sorteren te veralgemenen. Voor het hard fruit zijn er dat vier, naast de categorie 'Extra', meteen de beste kwaliteit. 'Kwaliteit I' en 'Kwaliteit II' kunnen ook nog naar de gewone handel. 'Klasse C' en 'Rebut', is fruit dat bestemd is voor de verwerkende industrie. Elke kwaliteitscategorie heeft vier of vijf diktematen, naargelang de diameter.



Als er dan, bij het plukken, nog zoveel te sorteren was, ging ik smekend op mijn knieën voor de sorteertafel liggen en zong: 'Je vous demande à genoux, restez vous.' Zoals het liedje in die tijd: 'Je vous demande à genoux m'aimez-vous.' En dan moesten ze lachen en dan bleven ze nog even.

JOSEPH SMETS, bedrijfsleider te Argenteau en voormalig werknemer Boerenbond



Er waren wel al koelcellen, maar er werd nog veel fruit in de grond bewaard. Keuleman en IJzerappel werden in silo's in de grond gelegd. We maakten die silo's zelf, iets wat ik heel graag deed. Er werd een lange gracht gegraven, met stro tegen de zijkanen. Daarin werden de appels gegoten. Wanneer het koud was, werd er stro over gelegd en als het heel koud was, deden we er nog een schep aarde op. En soms onder die aarde eerst nog een laag bladeren tegen het vriezen. Dan moesten we ganse dagen bladeren gaan bijeenharken.

MICHEL DERWAEL, fruiteler

Keulemannekes, die raapten we in maart of april uit de kuilen waar ze de hele winter hadden gelegen.

JEAN MOORS, fruitteler

De bewaring op het kasteel in Argenteau was zeer primitief. Dat gebeurde in houten stallingen waarin vroeger de koetsen en paarden stonden. Het gebouw had grote poorten en dikke muren. Maar eigenlijk kon je de bewaar ruimte toch niet degelijk afsluiten. Ik moest dus de temperatuur in het oog houden. Als het 's nachts afkoelde, moest ik ze openzetten om de koude nachtlucht binnen te laten. En 's morgens moest ze weer dicht. Ermee rekening houdend dat het niet mocht vriezen, want anders zou het fruit ook bevroren zijn. Wij konden het fruit toen ook niet zo lang bewaren. Zonder frigo tot aan de kerstveiling ...

JOSEPH SMETS, bedrijfsleider te Argenteau en voormalig werknemer Boerenbond



goed bewaard

Ook de bewaring van het fruit ondergaat in de loop der decennia grondige wijzigingen. Traditiegetrouw kuilen de telers hun vruchten in in de grond, waardoor ze bewaard kunnen worden tot diep in de winter en uitzonderlijk zelfs tot in het voorjaar. Vanzelfsprekend leent deze techniek zich enkel tot variëteiten met een grote weerstand tegen verrotting, zoals Keuleman. De kuilen, of silo's, worden afgesloten tegen de koude en gaan alleen open voor het verhandelen. Een volgende stap vormen specifieke fruitschuren en -kelders, donkere koele ruimten met aangepaste isolatie en verluchting. Goede bewaarappels zoals Golden Delicious, Winston, Brabantse Bellefleur en Keuleman, houden het op die wijze uit tot februari-maart. Peren kunnen overigens over het algemeen minder lang bewaard worden. Zacht fruit is slechts gedurende een korte periode van enkele dagen houdbaar en is een echt seizoensproduct.

In 1952 werd bij ons in de buurt de eerste frigo gebouwd. Dat was bij de familie Diseront. Die hadden eerst een gebouw waar fruit werd afgekoeld met bronwater. Dat gebouw bestaat nu nog in Rosmeer. Bij ons kwam de eerste frigo er in 1955, ik herinner het me nog goed. Mensen uit Brussel kwamen die installeren. Het was een frigo van 25 ton.

JEAN MOORS, fruitteler





Vroeger hadden wij hier een fruitkelder. Een gesloten ruimte met een greppel errond met water in. Vroeger bewaarde men het fruit tot februari en nu het jaar rond. Vandaag hebben wij hier één koelcel, maar dat is een transitcel. Het meeste bewaren we op de veiling. Ik heb koelcellen gekocht op de veiling en ik huur er daar ook. Ik houd van centraal bewaren. Ik heb er aan gedacht om er zelf te bouwen, maar het is toch een hele verantwoordelijkheid. Het moet allemaal goed onderhouden worden. Ik vind het handig op de veiling. Alleen, de kostprijs voor het bewaren is hoog hé, maar daar is niks aan te doen.

KAREL VAES, fruitteler

Vroeger zaten de meeste frigo's van de veiling onder de grond langs de Tongersesteenweg. Onder de grond was het vanzelf al koeler hé. Maar op een gegeven moment beantwoordde dat niet meer aan de nieuwe methoden van bewaring en hebben ze een heel nieuw complex gebouwd.

GUIDO BOUCHET, voormalig personeelschef Veiling Haspengouw

dus goed gespaard

Na de Tweede Wereldoorlog komt er pas goed schot in de kunstmatige bewaring. Eerst gaat het nog om gewone koelcellen die einde jaren 1940 door Haspengouwse telers geïnstalleerd worden. In dezelfde periode gebeuren tevens de eerste experimenten met gasbewaring, waardoor de normale samenstelling van de lucht in de bewaarplaats veranderd wordt. Door de moderne 'Ultra Low Oxygen' (ULO) koeling kan Jonagold haast heel het jaar bewaard worden. Ook andere (zachte) fruitsoorten kunnen nu via soortgelijke technieken aanzienlijk langer tegen bederf gevrijwaard worden.

Het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) in Heverlee speelt een belangrijke rol in de problematiek van het bewaren. Want het gaat niet alleen om het koel opslaan van fruit. Ook het pluktijdstip is hierin van belang, zodat de teler eigenlijk al bij voorbaat moet bepalen welke vruchten onmiddellijk geconsumeerd en welke opgeslagen zullen worden. Hij moet tevens voor zichzelf uitmaken of hij zelf (zwaar) investeert in koelinstallaties, inbegrepen onderhoud, hygiënische voorschriften enz. Hij kan evenwel ook, geheel of gedeeltelijk, een beroep doen op de infrastructuur van de veiling.





Op een keer moesten mijn broers en zussen en ik Légipont rapen om te exporteren. Die moesten allemaal schoon in papiertjes worden gewikkeld.

JEAN MOORS, fruitteler

Wij maakten veel fijne, lichte kistjes van hout. Zo maakten wij ‘cageotjes’, de ovale bakjes van hout. Als die leeg waren kon je ze mooi in elkaar passen.

PHILIP LIBENS, voormalig houthandelaar



Mijn vader kocht in die periode ook voor het eerst mooie kisten. Met naam, adres en telefoon op, in opdruk.

JEAN MOORS, fruitteler

De fabriek waar men de kisten maakte, was mijn speeltuin. Er lag veel hout en dat gebruikten wij om kampen mee te maken. Als kleine jongen hielp ik ’s avonds wel eens met het drukken van de naam van de teler op de appel- of perenkistjes. Die plankjes moesten op voorhand worden gedrukt, dat ging niet meer als de kist af was. Dat gebeurde met een rol waarop de naam stond en inkt. Als je daar een uur aan werkte, had je al een serieuze hoeveelheid, het was allemaal handenarbeid hé.

PHILIP LIBENS, voormalig houthandelaar

Sterappels, daar was nogal wat werk aan. Die moesten op stro worden gelegd en als ze rood genoeg waren, moesten ze opnieuw in de kisten. Want in de periode rond Sinterklaas was deze appel enorm in trek in Duitsland.

JEAN MOORS, fruitteler



een goed voorkomen

Zelfs met een doorgedreven sortering en bewaring wint de teler niet zomaar de gunst van de (verwende) klant. Die eist immers evenzeer een aantrekkelijke presentatie en verpakking. Dit blijft lange tijd een oud zeer, waaraan pas vanaf de jaren 1940 verholpen wordt. Tot dan toe gebruikt elke teler zijn eigen verpakking zoals wissen zakken, zelfgemaakte houten kistjes in alle formaten, mandjes, tonnetjes ...

De tentoonstellingen en kerstveilingen moeten de teler dan ook duidelijk maken dat behalve goed sorteren, een mooie verpakking eveneens de prijs bepaalt.

In 1948 komen er wettelijke bepalingen voor exportfruit. De voorgeschreven standaardverpakking wordt eveneens gepropageerd door vakbladen en belangenorganisaties, niet in het minst omdat deze uiteindelijk goedkoper uitvalt voor de telers.



We zijn als producent dikwijls teleurgesteld wanneer we ons product, waarin we zoveel energie hebben gestoken, terugvinden in grootwarenhuizen en bij winkeliers. Het is geblutst enz. Goh, moesten we dat daarom zo verpakken? Dat is dikwijls een desillusie!

JEFF ODEURS, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

Aardbeien worden eigenlijk niet bewaard. Als het warm is, beginnen we om 5 uur met plukken. Wij stoppen om 13 uur, ten laatste 14 uur. We proberen de aardbeien zo snel mogelijk uit de zon te krijgen en dan zo vlug mogelijk naar de veiling. Ze worden meteen gekoeld en dan vertrekken ze eventueel dezelfde dag naar de winkels of naar het buitenland.

PIERRE VRANCKEN, fruitteler

Eind jaren 1960, begin jaren 1970 zijn wij dan langzaam aan overgeschakeld van het maken van fruitkisten naar het produceren van paletten. Het was een moeilijke tijd voor de fruitsector, met de GoldenCrisis en tegelijkertijd de overgang naar paloxen. Wij zijn dan een nieuwe continue afzetmarkt gaan zoeken in de steenbakkerijen en chemische industrie.

PHILIP LIBENS, voormalig houthandelaar



is het halve werk

Haspengouw kent lange tijd specifieke kistenmakers, maar hun houten producten krijgen vanaf het einde van de jaren 1960 concurrentie van de kunststoffen verpakkingen. De kistenmakers worden verplicht andere afzetmarkten te zoeken. Een decennium later duiken de paloxen op, grote bakken waarin het fruit van de boomgaard naar de sorteer- en bewaarplaats verhuist. Met bijkomende investeringen tot gevolg, vermits deze bakken niet met de hand te verplaatsen vallen.

Momenteel bestaat er een heel breed gamma aan verpakkingen, in alle mogelijke materialen en vormen. Kistjes zijn er zowel in hout, karton als in plastic. Houten verpakkingen kunnen 3 tot 12 kg fruit bevatten, plastic en kartonnen kistjes van 7 tot 18 kg. Het fruit ligt er los in of wordt in één of twee lagen geschikt. Een dergelijk verpakkingsaanbod geldt evenzeer voor de kleinhandel. Basismaterialen zijn hier onder meer houtpulp of plastic. Schaaltjes, zakjes, netjes, korfjes ... zijn maar enkele presentatievormen. Zacht fruit wordt dan weer (noodgedwongen) aangeboden in kleine doosjes of plastic korfjes. De keuze is eindeloos!



Tractors, bomen, varkens ... dat was het enige dat uit mijn mond kwam, dus het was logisch dat ik landbouwonderwijs zou volgen. Daarover moest ik geen vijf minuten nadenken, dat is de liefde voor het vak hé. Mijn broer, die een jaar jonger is, ging naar de tuinbouwschool in Sint-Truiden. Mijn vader wou ieder de helft geven hé.

JOS CLAES, fruitteler en leerkracht PIBO

We moeten onze leerlingen een algemene opleiding geven want het zou kunnen dat ze vandaag kiezen voor fruitteelt, maar nadien toch een andere richting uitgaan. We proberen de teelten zo professioneel mogelijk te doen, zoals in een echt fruitbedrijf. We hebben acht hectaren fruitaanplantingen, een ULO-koeling, sorteerruimtes, een machinepark ...

EDDY LECLÈRE, leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

Vroeger waren dat houten barakken. Allemaal klaslokaaltjes van vier op vijf. En daar stonden dan mazoutkacheltjes in. Af en toe kwamen we 's morgens aan en was er zo eentje ontploft. Alles hing dan vol roet en dan hadden we de eerste uren geen les.

JOS CLAES, fruitteler en leerkracht PIBO

Het is toch belangrijk dat wij ze goed leren snoeien. Met de zaag in de ene hand en de schaar in de andere.

JOS CLAES, fruitteler en leerkracht PIBO

jong geleerd

De landbouwcrisis in het midden van de 19e eeuw versnelt het besef dat louter overgeleverde kennis van vader op zoon op termijn onvoldoende is. Daardoor ontstaat het land- en tuinbouwonderwijs, met allengs meer specifieke aandacht voor de fruitteelt.

In Sint-Truiden sticht broeder Jan Knops van de 'Broeders van de Christelijke Scholen' in 1923 de Middelbare Landbouwschool. Onder impuls van broeder Louis, een landbouwingenieur, en Willem Cosemans, boomkweker in Alken, wordt naast het dagonderwijs de Technische Fruitteeltschool met avondlessen over 2 jaar opgericht. Het zijn de pioniers van de moderne fruitteelt rond Sint-Truiden. Ook elders in Zuid-Limburg komen er leergangen en geïnteresseerden trekken zelfs naar Gronsveld, Maastricht en Luik om daar het vak te leren. De afgestudeerden zwermen uit en verspreiden hun kennis over de nieuwste snoeitechnieken en gewasbeschermingsmiddelen.

Vandaag vind je in de regio nog altijd twee tuinbouwscholen: deze van Sint-Truiden, in de volksmond beter gekend als 'de school van broeder Louis' en het Provinciaal Instituut voor Biotechnisch Onderwijs (PIBO) in Tongeren.



Broeder Louis, die zou eigenlijk een standbeeld moeten krijgen in Sint-Truiden! Een klein appartementje met drie kleine lokaaltjes, dat was de landbouwschool in het begin!

REMY BELS, fruitteler

Goede bedrijfsleiders afleveren, dat is belangrijk want de bedrijven worden steeds groter. Men kan het niet meer alleen en er komt toch altijd nog handenarbeid bij kijken.

KOEN MARTENS, fruitteler, leerkracht PIBO en voorlichter PCFruit



In september 1946 heeft broeder Louis mij voor een gesprek naar de school laten komen. Ik was toen in juni afgestudeerd. Hij stelde mij voor om bedrijfs-leider te worden in een hoogstambedrijf van dertig hectaren in Argenteau. Ik moest toen nog zeventien jaar worden. Het was wel hard om een hele week van huis te zijn. Van mijn moeder kreeg ik een reepje chocolade met zes partjes mee. Elke dag at ik een partje en zo zag ik de week vorderen.

JOSEPH SMETS, bedrijfsleider te Argenteau en voormalig werknemer Boerenbond

In 1923 werd de tuinbouwschool opgericht. Toen de eerste leerlingen zoveel jaren later afstudeerden, merkte men dat naschools onderwijs toch wel nodig was om de laatste nieuwe technieken onder de knie te krijgen. Men dacht dan vooral aan snoeicursussen. Toen is de maandelijkse studiekring opgericht, met lesgevers van heinde en verre.

EDDY LECLÈRE, leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

De Hedelfingers, dat was een fenomeen. Tegenover de andere kersen waren dat echte reuzenkersen. Via onze vriendenkring van fruitkwekers hebben we dan scheuten gehad en hebben we die gegriffeld op onze bomen. Toen we die ten-toonstelden hier in Sint-Truiden hebben we daarmee furore gemaakt. Toen is meester Jammaers van de school naar mij toegekomen en hij zei: ‘Jong, je moet mij daar griffels van bezorgen.’ En dat heb ik dan twee, drie jaar gedaan in de winterperiode. En zo is de bekendheid van de Hedelfinger hier toegenomen.

JOSEPH SMETS, bedrijfsleider te Argenteau en voormalig werknemer Boerenbond



en altijd maar bijleren

Ook volwassenen worden door de overheid niet vergeten. Met succes, want de voordrachten over fruitteelt trekken tegen het einde van de 19e eeuw al duizenden toehoorders. Die zorg voor permanente vorming ligt ook aan de basis voor onder meer de Studiekring van Guvelingen, oorspronkelijk de oud-leerlingenbond van de tuinbouwschool. Praktische demonstraties, voordrachten en studiereizen trekken eerst nog enkel oud-leerlingen en later een heel breed publiek.

Belangenorganisaties doen evenzeer hun duit in het zakje, bijvoorbeeld wat de alsmat ingewikkelder regelgeving aangaat. Ook vakbladen, soms uitgegeven door de al genoemde initiatiefnemers, beogen de permanente vorming in de sector. En dan zijn er internationale, nationale en zelfs regionale tentoonstellingen en beurzen, die zich traditioneel mogen verheugen op een opvallend grote belangstelling.



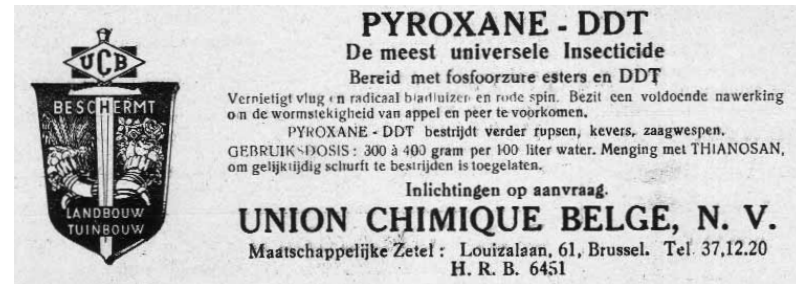
Er is veel wetgeving rond al die gewas-beschermingsmiddelen. Je moet de hele milieuwetgeving kennen, hoe de producten reageren met het weer ... Dat maakt dat de teler veel voorlichting nodig heeft.

JOSI VANMUYSEN, voorlichter fytohandel Vrancken

Met de aardbeiengilde zijn we praktisch heel de wereld rondgereisd. Gewoon om te zien hoe de aardbeienteelt op andere plaatsen gebeurde. Welke technieken men daar gebruikte enz.

WILLY VAN DORMAEL, fruitteler en voormalig werknemer

Veiling Borgloon



Ik moest van mijn professor in zijn plaats een voordracht over koperproducten gaan geven in de tuinbouwschool in Vilvoorde. Hij was daarin geen specialist, maar ik ook niet. Hij zei: ‘Ga naar Vilvoorde, daar gaan ze je helpen en ga naar Sint-Truiden, Paul Nicolaï zal je daar helpen.’ Hij had ook niet zoveel informatie, maar zo heb ik hem leren kennen en hij deed mij het voorstel om naar Sint-Truiden te komen om als onderzoeker te werken. Ik had direct een secretaresse en een assistent. We hadden een microscoop gekocht enz. en dat allemaal in mijn huis aan de Prins Albertlaan nummer 18. In de kelderkeuken vooraan was het opzoekingsstation en achteraan was de keuken van mijn vrouw.

ALBERT SOENEN, voormalig directeur Koninklijk Opzoekingsstation Gorsem

Toen ik in het opzoekingsstation begon, wist ik alleen dat Cox Orange een goede appel was. Ik was de secretaresse van het station, dat toen maar uit drie mensen bestond. Het eerste probleem dat ik mij herinner is het ‘appelmaaike’. Dat is een van de eerste plagen waar we studies op gedaan hebben.

SIMONNE FREDRIX-PIERSEAU, voormalig secretaresse Koninklijk Opzoekingsstation Gorsem



wie zoekt, die ...

Voor de Tweede Wereldoorlog bestaat er slechts een beperkt gamma aan gewasbeschermingsmiddelen. Het zijn voornamelijk producten op basis van koper, zwavel, nicotine, arsenicum ... Bij de oude garde doen ‘Bordeauxe pap’ en ‘Californische pap’ wel een belletje rinkelen.

Met de opkomst van de laagstam is er nood aan wetenschappelijk onderzoek en betere producten. Vooruitstrevende fruittelers beseffen dit maar al te goed! In de jaren 1940 strijkt Albert Soenen, pas afgestudeerd, neer in Sint-Truiden om dat wetenschappelijk onderzoek uit te bouwen. De telers vinden al gauw de weg naar het opzoekingsstation voor allerlei problemen in verband met insecten, ziektes ... Maar het opzoekingsstation helpt in die beginperiode niet alleen de fruitsector. Bijvoorbeeld openbare instellingen die met een ongedierteplaag kampen, richten zich eveneens tot Albert Soenen.

Een van de eerste dingen die ik zag en waarover ik hoorde in Sint-Truiden was de ‘appelbloesemsnuutkever’. Ik ben dat beestje gaan bestuderen en je moet ze dus bestrijden vooraleer ze eieren kunnen leggen. Om dat exacte moment bekend te maken bij de telers was niet gemakkelijk. We zaten nog in oorlogstijd! Iemand kwam dan met het geniale idee om expresbrieven te sturen. Pas op, dat is een heel werk geweest, die achthonderd brieven ...

ALBERT SOENEN, voormalig directeur Koninklijk

Opzoekingsstation Gorsem

Ik weet nog goed dat we E605 gebruikten in poedervorm. Dan deden we dat in een nylon kous en dan gingen we de hof in. We schudde dat over de planten. Wat hebben we toch geluk gehad dat er daarmee niet meer ongevallen gebeurd zijn!

ALBERT BAMPS, machinebouwer

De fytofarmacie, dat bestond voor de Tweede Wereldoorlog dus eigenlijk niet. We hadden enkele middelen, maar dat was bijna niets hoor. Al die stoffen zaten in jutezakken, plastic dat kende men niet hé.

ALBERT SOENEN, voormalig directeur Koninklijk

Opzoekingsstation Gorsem



Geen enkel farmaceutisch bedrijf maakt een product voor appels en peren alleen. Het moet inzetbaar zijn in de grote culturen: rijst, katoen, koffie, bananen ... Als er dan in de fruitteelt een kevertje is dat te vergelijken is met eentje uit de rijstteelt dan laten bedrijven ons dat testen.

CLEM VERHEYDEN, voormalig directeur Koninklijk Opzoekingsstation Gorsem

Wij hadden maar liefst 27 firma's van over heel de wereld die hun producten naar het opzoekingsstation brachten en vroegen: 'Wil jij dat testen?' Ik was er als onderzoeker voor de aardbeien. Telkens als er producten waren die ook een kans hadden bij de aardbeien, mocht ik dat onderzoek dus ook doen op die aardbeien. En wij hadden succes. Er kwamen heel snel goede middelen tegen vruchtrot, tegen witziekte, tegen verwelkingziekte, tegen het spint en tegen de mijt. Er kwamen echter nieuwe schimmels in de plaats en dus moest men daarvoor weer nieuwe producten vinden.

EDDY BAL, voormalig Fieldman Veiling Borgloon

Toen ik in 1976 in Gorsem als fytopatholoog begon, werkten we samen met ongeveer vijf farmaceutische bedrijven, tien jaar later waren er dat al vijftwintig. Ieder farmaceutisch bedrijf had op de duur een eigen agro-afdeling. We hadden naderhand ook een automatisch antwoordapparaat. We spraken daar een boodschap op in en de teler kon dan naar dat nummer bellen. Dat werd betaald door het ministerie van Landbouw.

CLEM VERHEYDEN, voormalig directeur Koninklijk Opzoekingsstation Gorsem

Als je wil dat een teelt van de grond komt in een streek, dan zorg je eerst dat je een proefcentrum hebt met een goede voorlichting waar de teler terecht kan. En je moet natuurlijk afzet hebben. Als je dat hebt, kan je morgen beginnen bij wijze van spreken.

EDDY BAL, voormalig Fieldman Veiling Borgloon



de proef op de som

In de decennia na de Tweede Wereldoorlog wordt het wetenschappelijk onderzoek verder uitgebouwd. Het opzoekingsstation krijgt meer personeelsleden, eigen labo's... Ook de service aan de telers houdt hiermee gelijke tred. Vandaag is Proefcentrum Fruit (PCFruit), opvolger van het Koninklijk Opzoekingsstation van Gorsem, een eerste klas wetenschappelijke instelling wat betreft onderzoek in de fruitteelt.

Talrijke internationale chemische bedrijven vinden doorheen de jaren hun weg naar Gorsem om hun producten te laten uittesten. De agrochemie is dé nieuwe markt in de chemische industrie. Gedurende enige tijd beschikt Sint-Truiden ook over zijn eigen chemische bedrijf, namelijk Gorsac N.V., opgericht door Paul Nicolăi in 1947. Een aantal jaren later neemt Bayer, een gevestigde waarde in de chemische industrie, de vestiging over en wordt het Bayer-Gorsac.

In functie van wat de teler wil, ga ik, als voorlichter, langs op zijn bedrijf om te kijken wat er moet gebeuren. Sommige telers hebben voldoende aan enkele keren per jaar. Anderen willen dat we zes tot acht keer per jaar langskomen, dat we langs de percelen wandelen en dat ik tijdens piekmomenten kom kijken wat de problemen zijn. Vroeger schreef je een spuitschema en daar kon de teler zich aan houden. Vandaag geven we ook nog wel een schema, maar elke dag zijn er aanpassingen.

KOEN MARTENS, fruitteler, leerkracht PIBO en voorlichter PCFruit

Vroeger was er in bijna ieder dorp een fytohandel. Veel van die kleine agenten zagen de mogelijkheden niet die de fytohandel bood. Na de Tweede Wereldoorlog en vooral vanaf de jaren 1970 zijn er enorm veel nieuwigheden gekomen.

NICO VRANCKEN, fytohandelaar

Over wetenschappelijk onderzoek in de fruitteelt

Het Koninklijk Opzoekingsstation van Gorsem

In 1943 besluit een aantal vooraanstaande figuren uit de Haspengouwse fruitsector, met Paul Nicolaï als voortrekker, dat een eigen instituut voor toegepast wetenschappelijk onderzoek broodnodig is. Er zijn op dat moment in de landbouw al diverse soortgelijke stations actief, maar niet in Haspengouw, noch specifiek voor de fruitteelt. En dat is nodig, wil men aan onderzoek doen te midden van de onderzochte teelten en op de bodemsoort en onder de eigen klimatologische omstandigheden van de regio. Vanzelfsprekend zijn er ook binnen Haspengouw verschillen wat die elementen betreft, maar die zijn verwaarloosbaar, vergeleken met een opzoekingsstation in een andere geografische context.

Het begin is alvast heel bescheiden: het ‘opzoekingsstation’ is eerst gevestigd in de kelderkeuken van de eerste directeur, Albert Soenen. Diens woning is gelegen aan de Prins Albertlaan. Vanzelfsprekend dient zich al gauw het probleem van plaatsgebrek aan en het station wijkt uit naar de Spoorwegstraat, en later naar de Schaliënwinning. In 1961 neemt de hele ploeg dan haar intrek in de nieuwe gebouwen te Gorsem.

Vrij prioritair voor het station is de uitbouw van een waarschuwingdienst. Hij attendeert de telers op reëel besmettingsgevaar, waardoor die kunnen ingrijpen en de schade beperken. De manier van waarschuwen ondergaat in de loop der jaren vanzelfsprekend ingrijpende wijzigingen. Sinds 1954 gebeurt dat via radioberichten en via de telefoon. Tegen het einde van hetzelfde decennium kan de teler zelf het infonummer van het station bellen waar hij de meest recente informatie krijgt, via een fonoplaat met een bericht op. Nog later verloopt de communicatie per brief, fax of telefonisch antwoordapparaat. En nu ontvangt de geïnteresseerde waarschuwingen via mail of sms.

Eigen proeftuinen

Tegen het einde van de jaren 1970 rijpt het idee dat het opzoekingsstation ook nood heeft aan proeftuinen. Daardoor kan er meer aandacht worden besteed aan het teelttechnische aspect, met vragen als ‘welke rassen planten?’, ‘hoe planten?’, ‘hoe bemesten?’, enz.

In 1977 ziet de vzw ‘Demonstratiebedrijf voor Kleinfruit Zuid-Limburg’ in Tongeren het licht, dat in 1982 officieel erkend

wordt als tuinbouwproefcentrum. De ontwikkeling van dit centrum heeft alles te maken met de snel groeiende aardbeien-teelt in Zuid-Limburg in de loop van de jaren 1970. Maar ook het andere fruit wordt niet vergeten, want in 1981 komt er een proeftuin voor pit- en steenfruit te Velm.

Het duurt nog even vooraleer al die min of meer losstaande initiatieven de handen in elkaar slaan. In 1996 is het echter zover en wordt een eerste stap gezet naar samenwerking tussen het Opzoekingsstation te Gorsem en de proeftuinen van Velm en Tongeren. Dit mondt in 1997 uit in de stichting van het ‘Proefcentrum voor Fruitteelt’, kortweg PCFruit. De voordelen zijn legio, zeker wat betreft de eenvormigheid in kennisvergaring en -overdracht. In Kerkom verrijzen nieuwe gebouwen, waar alle afdelingen –met uitzondering van de proeftuin voor aardbeien en houtig kleinfruit- sinds 2008 een onderkomen vinden.

Evoluerende onderzoeksdomeinen

De onderzoeksdomeinen hebben in de loop der decennia wel wijzigingen ondergaan, onder druk van de sector en van de

maatschappij in het algemeen. De eerste jaren staat vooral het onderzoek naar insectenbestrijding centraal. Later melden zich mycologie (leer van de schimmelziekten), plantenbescherming, plantenfysiologie, virologie en plantenbiochemie.

De maatschappij wordt intussen alsmaar milieubewuster en dat heeft vanzelfsprekend gevolgen voor de activiteiten van het onderzoekscentrum. Vandaag zijn vier onderzoeksdomeinen van belang. De ecologie, die de fruitteelt milieubewust benadert, zonder de economische rendabiliteit uit het oog te verliezen. Leven en laten leven, met andere woorden. De mycologie blijft evenzeer belangrijk in het opzoekingswerk, evenals de pomologie die teelttechnieken en bacterieziekten bestudeert. De zoölogie ten slotte, zoomt in op de bestrijding van voor de fruitteelt schadelijke diersoorten.

Het begrip ‘geïntegreerde teelt’ is een leidmotief geworden in al die onderzoeksgebieden. Zo zal de zoölogie niet alleen kijken hoe de teler schadelijke insecten rechtstreeks kan aanpakken maar tegelijk ook nagaan welke insecten als bondgenoten kunnen fungeren in die strijd.



Handel en wandel



Wel, men plukte bijvoorbeeld kersen en pruimen en dan kwamen er twee tot drie opkopers uit de omgeving en die gingen met dat fruit naar de vroegmarkt in Luik, zonder een prijs te vermelden. En dan kwamen ze 's anderendaags en zeiden ze: 'Ik heb zoveel gehad voor de kersen.' Die maakten hun prijs natuurlijk zelf en natuurlijk spraken die dat onderling af.

JOSEPH SMETS, bedrijfsleider te Argenteau en voormalig werknemer Boerenbond

De kersenmarkt was dé markt in Sint-Truiden. Om één uur was het kersenmarkt. De karren stonden allemaal in de zijstraten gereed en als de bel ging, mocht je de markt op. En dan moesten ze allemaal met hun achterste tegen de borduur staan. Dan kwamen de opkopers zien. Die stonden met hun auto's in het midden van de markt.

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

In Martenslinde was er een zekere Dries Oosterbosch. Die reed met de kruiwagen van Martenslinde naar Luik met tweehonderd kilogram kersen. Hij had de bijnaam 'sterken Dries', die zal hij wel verdiend hebben!

JEAN MOORS, fruitteler

Ik ben als kwajongen nog meegegaan met mijn vader naar de kersenmarkt in Sint-Truiden. En daar stonden al die boeren met hun wagen en hun kersen uitgestald. Het was stikheet en die handelaars zaten dan op café pinten te £drinken. En die zegden: 'Laat ze maar wachten, laat ze maar wachten. Straks zijn ze blij dat ze van hun kersen af zijn.' En zo was het ook, of je kon ze mee terug naar huis nemen. Ik heb ooit gezien dat we terugkwamen met paard en kar en dat we in het veld de onverkoopbare kersen in de gracht gooiden. Er was eigenlijk geen concurrentie. Die handelaars, dat waren er maar tien à vijftien. Bovendien was er een overaanbod aan kersen. Het was voor hen simpel om daar een prijsje voor te bedingen.

REMY BELS, fruitteler

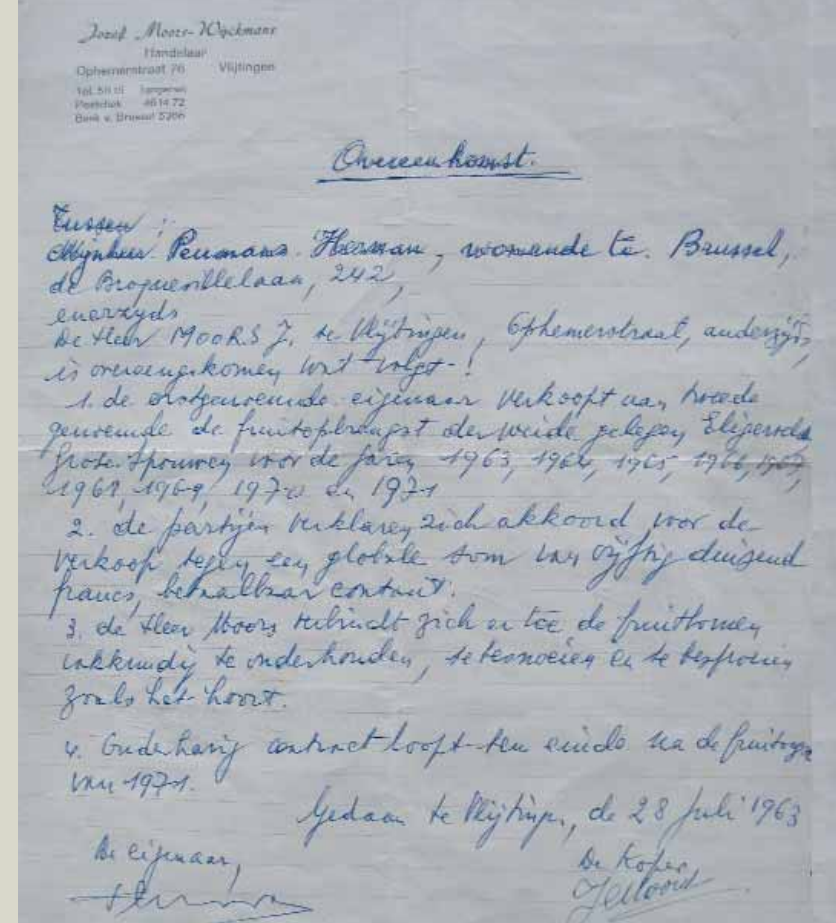


koste wat het kost

Aanvankelijk verkopen de telers in tal van Zuid-Limburgse plaatsen hun fruit zelf op de markt. Naast Sint-Truiden, gaan ze eerst met paard en kar en later met een vrachtwagen naar Borgloon, Bilzen, Diepenbeek, Tongeren ... Sommige telers trekken nog verder, tot in Voeren en Luik toe. De Sint-Truidense kersenmarkt, tijdens het seizoen elke dag, is vooral tot 1940 een begrip. Omwille van de beperkte bewaartechnieken biedt iedereen in dezelfde periode zijn rijpe vruchten aan op de markt, waardoor het aanbod te groot is om echt te kunnen onderhandelen met de opkopers.

In vele gevallen is de verplaatsing naar de markt niet nodig. Handelaars kopen het fruit bij de teler zelf op of deze laatste bezorgt het hen rechtstreeks. Vooral in de periode dat de fruitteelt nog slechts een bijkomende activiteit is, kan de boer op die manier zijn fruit 'op stam' verkopen. De opkoper schat dan de te verwachten opbrengst en doet een bod. Hij neemt zelfs verzorging, pluk en sortering op zich. Als de teler niettemin zelf alles in de hand wil houden, kan hij na de pluk zijn fruit aan de hoogstbiedende verkopen.

Onder de handelaars wordt de prijs vaak al bij voorbaat bedisseld. Heel wat transacties worden tussen pot en pint afgesloten. Dikwijls wordt met de teler geen prijs afgesproken en moet hij een week lang wachten om te vernemen wat zijn fruit heeft opgebracht. Controle hierop is haast onmogelijk en contractbreuk langs beide kanten is lang geen uitzondering.

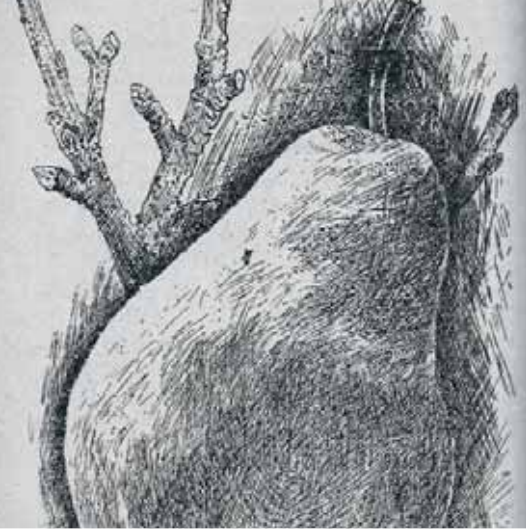


*Kan je een laptop onder de kostprijs kopen?
Kan je überhaupt iets onder de kostprijs
kopen? Neen hé! Maar wij, telers, moeten onze
appels soms onder de kostprijs geven.*

JOS CLAES, fruitteler en leerkracht PIBO

*Daar zijn verhalen over hé, dat de mensen hun
kersen voor de export verkochten en wanneer
ze twee dagen later achter hun geld gingen,
was het schip zagezegd vergaan.*

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool
Onze-Lieve-Vrouw



Mijn vader was eerst klompenmaker. Na de Eerste Wereldoorlog waren die klompen niet meer zo in trek en het fruit, daar viel toch wel iets mee te verdienen. En zo ging hij handelen in groenten en fruit. Wij verkopen niet rechtstreeks aan de consument, daar hebben wij geen tijd voor. Het zou misschien wel meer opbrengen. Mijn moeder deed dat wel. Zeker als ze ouder was, dan had ze nog een babbeltje.

JEAN MOORS, fruitteler

Wij hadden toen zelf nog geen fruit, dat was toen voor de rijke mensen. Wij gingen dat fruit overal opkopen.

MICHEL DERWAELE, fruitteler

Mijn vader was half fruitmarchand en half vismarchand, naargelang het seizoen.

JULIEN GHYS, fruihandelaar

Mijn pa ging fruit opkopen, maar hij verhandelde ook veevoerders, kolen en granen.

NICO VRANCKEN, fytandelaar

We gingen regelmatig een keer naar het buitenland, meestal om slechte betalrs te bezoeken. In Duitsland, vooral in het Ruhrgebied, daar ging het snel achteruit, net zoals in de streek Bergen-Charleroi bij ons. En dan stonden ze achter met de betalingen. Ik belde hen dan op en dan zeiden ze: ‘Der Buchhalter ist Krank.’ Ja, dan wist je dat de zaak ook ‘krank’ was, dan betaalden ze nooit meer!

JULIEN GHYS, fruihandelaar



van alle markten thuis

Onder de handelaars vind je lang volk van alle slag. Tot aan de Tweede Wereldoorlog zijn ze, net zoals de boeren, zelfs lang niet allemaal gespecialiseerd in fruit. Een combinatie met andere, meer winterse seizoensproducten zoals steenkool en vis is geen uitzondering.

Als regelgeving en kwaliteitseisen na de Tweede Wereldoorlog langzamerhand strenger worden, is het afgelopen met dergelijk ‘mengbedrijf’. De betere bewaarmogelijkheden van het fruit maken het dan ook mogelijk om heel het jaar door handel te drijven. Bovendien zorgt een verbreding van de afzetmarkten, als gevolg van de globalisering, voor heel wat nieuwe mogelijkheden.

De relatie tussen teler en handelaar is niet zo eenduidig te schetsen. Laatstgenoemde trekt in vele gevallen het gros van de baten naar zich toe maar wordt tevens geconfronteerd met ernstige risico’s. Als voor de Tweede Wereldoorlog en in tijden van beperkte bewaarmogelijkheden het fruit niet tijdig verkocht raakt, is dat hopeloos verloren. Transportrisico’s zijn ook voor zijn rekening en wanbetalers kunnen hem ernstig in moeilijkheden brengen. Vandaag is de concurrentie onder de handelaars bikkelaar, met alle gevolgen van dien.



Ik ben hier begonnen zonder vrachtwagen, zonder werkvolk. Ik kocht bij meneer x en ik zei: ‘We laden morgen een vrachtwagen in Alken of in Tongeren.’ Mijn enige wapen was mijn chequeboek. Bij die vrachtwagen kwam dan een controleur van de Nationale Dienst voor de Afzet kijken. Die keurde het goed of af en als het goedgekeurd werd, dan schreef ik een cheque. En zo heb ik een goede reputatie opgebouwd. Want niet iedereen betaalde direct.

JULIEN GHYS, fruihandelaar



Wij hebben vroeger op de hoek van de Statiestraat gewoond. We hadden daar frigo's en een magazijn gebouwd. Daar werd het fruit gestockeerd en van daar werd het dan voor export direct op de wagons geladen.

JULES BODEN, fruithandelaar en mede-eigenaar Trudo Fruitsappen

In de jaren 1960-1965 is het station verdwenen. In Kerniel is het langer open-gebleven en daar konden we de wagons dan nog laden.

MICHEL DERWAELE, fruitteler



We exporteerden eetappelen en 'rebutappelen' voor de industrie naar Duitsland. In het begin was dat met wagons maar dan, begin jaren 1950, vooral met camions. Dat was makkelijker want niet elk verwerkend bedrijf had een spoor-aansluiting.

JULES BODEN, fruithandelaar en mede-eigenaar Trudo Fruitsappen

Toen wij in 1973 in Engeland begonnen, ging negentig procent naar de vroegmarkt en van daar naar de winkel. Op dit moment gaat misschien nog tien procent naar de vroegmarkt. De grootwarenhuizen zijn erg machtig geworden. In het begin hadden we in Engeland een stuk of drie klanten die rechtstreeks leverden aan de grootwarenhuizen. Vandaag is er dat nog één.

JULIEN GHYS, fruithandelaar

Afstanden bestaan niet meer. Als we hier een boot laden, is die binnen drie weken in China. Als er ginder een schip vertrekt, is dat natuurlijk ook hier binnen drie weken.

ROBERT HAYEN, fieldman Veiling Haspengouw



te land, ter zee en in de lucht

Eenmaal de fruitteelt vanaf de tweede helft van de 19e eeuw professionaliseert, wordt de wereld snel groter voor de producenten. Daarvoor zorgt in eerste instantie de uitbouw van het Belgische spoorwegnet. Al in 1839 komt er een lijn tussen Sint-Truiden en Landen, de rest van Zuid-Limburg wordt snel ontsloten en vanaf 1879 rijdt de trein dwars door de fruitstreek tussen Sint-Truiden en Tongeren, het zogenaamde fruitspoor.

De markt in de grote steden en het buitenland gaat al snel voor hen open, met Duitsland en het Verenigd Koninkrijk als grote klanten voor respectievelijk appels en kersen.

De handelaars vestigen hun magazijnen één voor één rond de stations. Ze besparen veel tijd door het spoortransport en brengen het fruit zo in betere conditie op zijn bestemming. De Buurtspoorwegen maken het net nog fijnmaziger en ook via die weg vertrekt het fruit in alle richtingen.

Na de Tweede Wereldoorlog neemt het wegverkeer het over. De vrachtwagens rijden van deur tot deur en het transport is niet meer afhankelijk van het spoorwegnet. In amper twee decennia verdwijnen zowel het fruitspoor als de buurtspoorwegen uit Haspengouw. Het al bestaande zeetransport intensifieert nog en het vervoer per vliegtuig wordt een realiteit. Het Haspengouws fruit verovert de wereld!

Over nieuwe transportmogelijkheden en de markt

Paard en kar vormen lange tijd het enige vervoersmiddel waarover telers en handelaars beschikken. In het midden van de 19e eeuw verandert dit, ten gevolge van de industriële revolutie. Nieuwe transportmiddelen zorgen ervoor dat het fruit sneller en vaak in betere conditie op zijn bestemming aankomt. Daardoor verandert ook de handel.

België, koploper qua spooraanleg op het Europese vasteland, legt in 1835 een eerste spoorlijn aan tussen Brussel en Mechelen. Daarna wordt de rest van België zeer vlug ontsloten. Slechts vier jaar later wordt Haspengouw al gedeeltelijk per spoor toegankelijk, met de aanleg van de lijn Landen – Sint-Truiden. Landen staat op zijn beurt in verbinding met het centrum van het land. Tussen 1839 en 1879 ontsluit de overheid de rest van Zuid-Limburg. In 1879 wordt er met lijn 23 van Sint-Truiden naar Tongeren een spoorweg dwars door het fruitgebied aangelegd.

De verbinding per spoor met de rest van het land en met het buitenland opent nieuwe mogelijkheden voor de fruitsector. Handelaars kunnen fruit laden in Sint-Truiden, Melveren, Ordingen, Hoepertingen, Borgloon, Kerniel, Jesseren en Piringen. Fruit verhandelen naar de grote Belgische steden en naar het buitenland wordt dus steeds gemakkelijker. Vooral het Ver-

enigd Koninkrijk en Duitsland zijn fans van het Belgisch fruit. Tot de jaren 1930 is de export van kersen naar Engeland een lucratieve business. Appels worden geëxporteerd richting Duitsland. De handelaars vestigen hun magazijnen rond de stations en besparen veel tijd door het fruit via het spoor te vervoeren. Het traject Brussel – Luik duurt 3,5 uur per spoor, in tegenstelling tot het traject via de weg dat ongeveer 11 uur duurt.

Naast een spoorweg komen er in Haspengouw begin 20e eeuw ook buurtspoorwegen. Deze ‘boerentrans’ verbinden de dorpen op het platteland met elkaar en met de grotere steden in de buurt. Het principe is één halte per kilometer. Ook goederen worden in die periode per tram vervoerd, iets wat vandaag ondenkbaar is. Een elektrische tram verbindt Sint-Truiden en Tongeren een aantal decennia lang met Luik. Hiernaast lopen er dwars door Haspengouw nog andere niet geëlektrificeerde routes, bijvoorbeeld van Kortesseme via Wellen en Bommerhoven naar Vechmaal of van Sint-Truiden naar Herk-de-Stad.

Het wegennetwerk in België ligt er begin 19e eeuw goed verzorgd bij. De grote steden zijn verbonden via kasseiwegen. Vanaf de ontwikkeling van het spoor geraken sommige wegen echter in onbruik. Het spoor is immers sneller en makkelijker

om je te verplaatsen. Het wegennetwerk wordt in de tweede helft van de 19e eeuw uitgebreid in functie van de spoorwegnetontwikkeling. Alle stations moeten vlot toegankelijk zijn! Qua wegenontwikkeling is Limburg echter duidelijk misdeeld. In 1830 telt de provincie amper 149 kilometer verharde weg, wat 4,5 procent is van het totaal aantal wegen in België op dat moment.

De tweede industriële revolutie eind 19e eeuw, met de ontwikkeling van de verbrandingsmotor, schept nieuwe transportmogelijkheden. Begin 20e eeuw worden de wegen steeds intensiever gebruikt door de stijging van het aantal auto's en vrachtwagens. Na de Tweede Wereldoorlog verdringt het wegverkeer het spoorverkeer. In amper twee decennia verdwijnen zowel het fruitspoor als de buurtspoorwegen uit Haspengouw. Wegverkeer biedt het voordeel dat je van deur tot deur kan rijden, terwijl het treinverkeer steeds via bepaalde stations moet verlopen.

Na de Tweede Wereldoorlog wordt er ook steeds meer fruit per schip of vliegtuig getransporteerd, vooral het fruit bestemd voor de export. Hierdoor is het vandaag zelfs mogelijk om dagproducten, zoals aardbeien, binnen de 24 uur te verkopen in een winkel in Moskou.



Vroeger was de uitvoer een hele papierkraam. Je moest de goedkeuring hebben van de NDALTP beschikken over een gezondheidscertificaat en een oorsprongscertificaat. Je moest uitklaren aan de grens, inklaren aan de andere kant, controle aan de andere kant, enz. En als het geld binnenkwam, moest je nog toestemming hebben van de Belgisch-Luxemburgse wissel. Dat maakte het voor boeren praktisch onmogelijk. Maar toen ze de grenzen opengegooiden werd het eenvoudiger voor de boer om zelf handel te drijven.

JULIEN GHYS, fruithandelaar

Mijn vader heeft altijd verteld dat hij zijn 'licence' was kwijtgeraakt tijdens het exporteren van appels naar Frankrijk. Toen hij aan de grens kwam, zei de controleur: 'Une licence c'est un papier comme un autre. Je vais faire une autre.' Natuurlijk zou zo iets nu niet meer kunnen. Het is strenger en serieuzer geworden. Uiteindelijk hebben ze die 'licences' afgeschaft.

JULES BODEN, fruithandelaar en mede-eigenaar Trudo Fruitsappen

Er waren ook verschillende smaken tussen de landen. Engelsen, dat zijn speciale mensen. Ze drinken thee, ze rijden links. Wel, zo zijn ze ook met fruit. Er is de variëteit Durondeau. Gewoonlijk is dat een goede peer, maar in sommige jaren wringt dat in uw keel. Wel, juist dat jaar moesten zij veel Durondeau hebben. Ze hebben niet dezelfde smaak als wij.

JULIEN GHYS, fruithandelaar



grenzeloos

Vooraleer het fruit voor export kan dienen, moet er eerst heel wat papierwerk worden afgehandeld. De in 1938 opgerichte Nationale Dienst voor de Afzet van Land en Tuinbouwproducten (NDALTP) zorgt voor promotie, keuring en export van de landbouwproducten.

Tot aan de invoering van de Europese vrije markt in 1957 verleent de Centrale Dienst voor Contingenten en Vergunningen (CDCV) de noodzakelijke exportvergunningen. Eerst vindt de keuring plaats aan de grenzen, later ter plaatse op de veiling en bij de handelaar. Vandaag vindt de keuring eigenlijk al plaats vóór het fruit verkocht wordt. Met de diverse lastenboeken die de telers invullen, komt enkel fruit dat aan alle voorwaarden voldoet, in de handel terecht.

Het fruit werd soms ook afgekeurd aan de grens. Ik weet nog dat er in het begin van de kersentijd in Wuustwezel aan de grens Hollandse tomaten werden afgekeurd omdat ze niet rijp waren. In de vergunning stond dat de tomaten 'egaal rood' moesten zijn. Natuurlijk keurde de Hollander de eerste camion kersen op zijn beurt ook af omdat ze niet 'egaal zwart' waren, maar dat kan niet in het begin van het kersenseizoen. Toen zei ik: 'Ja, dan moet ik niet meer verder gaan want die vrachtwagens zijn allemaal hetzelfde.' Paniek natuurlijk, maar op de duur zei hij: 'Laat ze dan toch maar doorgaan.' Dat zou een ramp geweest zijn als die niet door mochten!

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool

Onze-Lieve-Vrouw

Over grenzen en export

Vandaag zijn de douanehokjes aan de grens verlaten en staan de gebouwen er troosteloos bij. De lange wachttijden en controles aan de grens dateren echter van nog niet zo lang geleden.

De evolutie begint met de oprichting van de Europese Economische Gemeenschap (EEG). Ook doelstellingen voor een gemeenschappelijk landbouwbeleid worden opgenomen in het verdrag. De unie wil de productie verhogen, zodat er voldoende voedsel beschikbaar is en de markten stabiel blijven. In 1957 wordt eveneens besloten dat er op termijn een vrije markt moet komen. Maar vooraleer het zover is, brengt de export nog heel wat werk met zich mee voor de handelaars.

Fruit mag immers al langer niet zomaar de grens over. Er komt papierwerk bij te pas. In 1938 richt de Belgische overheid de Nationale Dienst voor de Afzet van Land- en Tuinbouwproducten (NDALTP) op. Deze dienst houdt zich bezig met de export, promotie en keuring van land- en tuinbouwproducten. De keuringsdienst van de NDALTP keurt fruit voor export. Eerst vindt de keuring plaats aan de grenzen, later ter plaatse op de veiling of bij de handelaar. In 1993 worden de bevoegdheden van de NDALTP overgedragen naar het Vlaamse niveau dat voor deze taak het Vlaams Centrum voor Agro- en Visse-

rijmarketing (VLAM) opricht. Vandaag vindt de keuring eigenlijk al plaats voor het fruit verkocht wordt. Met de diverse lastenboeken die telers invullen, komt immers enkel fruit dat aan de voorwaarden voldoet in de handel terecht.

Om te mogen uitvoeren heeft de handelaar van oudsher een vergunning nodig. Deze vergunningen worden afgeleverd door de Centrale Dienst voor Contingenten en Vergunningen (CDCV). De overheid richt deze instantie in 1938 op om de afzet naar het buitenland te structureren. Zonder een vergunning kan je als handelaar niets exporteren naar of importeren vanuit het buitenland. Tot het ontstaan van de vrije markt blijft het vergunningensysteem van kracht.

Vanaf eind jaren 1960 wordt de vrije markt, met een aantal uitzonderingen op de regel, een feit. Goederen en diensten mogen vrij verhandeld worden binnen de landen van de EEG. Het opengaan van de grenzen heeft wel tot gevolg dat het moeilijker wordt om de Belgische producten te beschermen. De appelteelt in België, voornamelijk Golden Delicious, ondervindt hierdoor problemen. België kan vanaf dan zijn grenzen niet zomaar sluiten voor de Franse Golden. Omgekeerd is het natuurlijk ook makkelijker voor Belgische exporteurs om fruit naar andere EEG-landen te verhandelen.

Vaak heeft elk land zo zijn eigen ‘smaak’ waar het fruit betreft en kan je sommige soorten niet uitvoeren naar bepaalde landen. Zo wil Scandinavië vooral de kleinere appels. Rusland daarentegen is een goede afzetmarkt voor grote appels.

Het gemeenschappelijke landbouwbeleid, dat een verhoging van de productie beoogt, zorgt vanaf de jaren 1970 voor overproductie. Om de scheefgegroeide situatie recht te trekken, hervormt de EU het gemeenschappelijk landbouwbeleid in de jaren 1990. Concreet worden de subsidies afgebouwd en uiteindelijk stopgezet. Het doel is dat de landbouw zich zo aanpast aan de vrije markt en competitiever wordt in deze grenzeloze context.



In de jaren 1930 hadden een aantal fruittelers al een klein coöperatiefje opgericht. Maar dan is de oorlog uitgebroken. Na de oorlog zijn die mensen terug samengekomen en dan is de fruitveiling gesticht.

REMY BELS, fruitteler

De eerste verkoper in de fruitcentrale heeft eens verteld dat ze bij de allereerste verkoop 37 loten hadden. Toen ze moesten beginnen, hadden ze niets om op te schrijven en toen zijn ze nog in de stad leitjes moeten gaan kopen, zoals die waarop de kinderen schreven in de school. En dan zijn ze die nog op ieder lot moeten gaan leggen met het nummer van de verkoper erop.

GUSTAAF SCHOOFS, voormalig werknemer Belgische Fruitveiling

De aardbeiengilde is in feite ontstaan in 1952-1953. Kerniel was een klein dorp, met praktisch aan ieder huis wel wat aardbeien. En die gingen veelal naar de plaatselijke markt in Borgloon. De aardbeitelers wilden op een gegeven moment met drie of vier mensen in de commissie van die plaatselijke markt komen, maar dat wilde men niet in Borgloon. Dan zijn ze naar Tongeren gegaan, naar de veiling. Daar hebben ze bekomen dat hier ter plaatse in Kerniel in de parochiezaal aardbeien konden verkocht worden. Dat hebben ze een jaar of drie, vier gedaan en dan zijn ze beginnen bouwen aan de veiling hier.

WILLY VANDORMAEL, fruitteler en voormalig werknemer Veiling Borgloon

Mijn schoonvader had eigenlijk nummer twaalf op de veiling. Nummer dertien wou niemand hebben want ze zeiden dat het ongeluk bracht. Mijn schoonvader zei: 'Jullie zijn allemaal zeveraars, ik zal nummer dertien dan wel nemen.'

GERDA VIJGEN-LUYKX, fruitteelster



eendracht maakt macht

Wanneer de landbouwers steeds meer inkomen halen uit het fruit wordt het belangrijker om een goede prijs te krijgen. Gesteund door de jonge Boerenbond worden op diverse plaatsen veilingen opgericht. De 'samenverkoop', het op één plaats en één tijdstip aanbieden van de producten, werkt een betere prijs in de hand. Ook Haspengouwse fruittelers beseffen dit en eind jaren 1930 nemen vooruitstrevende telers het initiatief om een fruitveiling op te richten. De Tweede Wereldoorlog gooit roet in het eten, maar de toon voor samenwerking tussen de telers is gezet.

De koper wil zo weinig mogelijk betalen en de verkoper wil een zo hoog mogelijke prijs krijgen. En die twee moet je verzoenen hé. Soms waren er wel van die heethoofden. Zo was er ene die een plateau Hedelfinger had en die variëteit werd op dat moment aan vijftig à vijfenvijftig frank verkocht. Maar hij moest zestig frank hebben. Hij nam zijn plateau Hedelfinger en ging naar zijn kar waar hij de kersen aan zijn paard gaf.

JAN MARGUILLIER, voormalig werknemer Belgische Fruitveiling

Over de lange weg naar de veiling

Tal van toegepaste verkoopmethoden zorgen voor lage prijzen waardoor het veilingidee rijpt. De Belgische Boerenbond, ontstaan in 1890, stimuleert de ‘samenverkoop’ tijdens de eerste helft van de 20e eeuw. Het aanbod op één centrale plaats samenbrengen en duidelijke prijsafspraken maken, zorgen ervoor dat de teler sterker in zijn schoenen staat ten opzichte van de handelaars. Het bevordert de prijstransparantie en vermindert het risico op contractbreuk. Investerings die voor een individuele boer niet haalbaar zijn, kunnen bovendien gerealiseerd worden door de coöperatieve.

De eerste ‘veilingen’ (van groenten) worden op verschillende plaatsen, kort bij de productiecentra, opgericht. Toch zijn niet alle telers overtuigd, ze hopen een betere prijs te krijgen wanneer ze hun product zelf verkopen. Door de Eerste Wereldoorlog valt de georganiseerde verkoop stil. Nadien wordt de verkoop hervat en worden nieuwe veilingen gecreëerd.

De Hasseltse veiling, hoofdzakelijk een eier- en boterveiling, start in 1925 als eerste in Limburg met het veilen van fruit. Deze veiling, gerund door de Boerenbond, kent een groeispurt na de Tweede Wereldoorlog. In 1967 verhuist zij naar nieuwe gebouwen in Berbroek.

In 1939 richten een aantal vooruitstrevende fruittelers, waaronder Paul Nicolaï, de ‘Fruitveiling van Sint-Truiden en Omstreken’ op, gelegen aan de Tongersesteenweg. De Tweede Wereldoorlog gooit roet in het eten. Pas op zeven juni 1948 hernemen de telers de activiteiten.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog neemt de ‘Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie’ de organisatie van de fruithandel over. Op diverse plaatsen zijn er verzamelpunten waar de telers hun fruit naartoe moeten brengen. Uit een van die plaatsen ontstaat in 1942 de Tongerse Fruitveiling. In 1953 richt de veiling een vestiging op in Kerniel, in samenwerking met de Aardbeiengilde. Het zwaartepunt van de activiteiten verschuift vrij snel naar daar en de maatschappelijke zetel van de veiling verhuist in 1967 van Tongeren naar Borgloon.

In 1952 richten handelaars in Sint-Truiden een tweede veiling, ‘de Fruitcentrale’, op. Oorspronkelijk is het de bedoeling een overdekte markt te creëren, met nieuwe kansen voor de telers.

Er wordt echter snel overgegaan tot veilen.

Vlakbij Limburg ontstaan eveneens fruitveilingen die tijdens het Interbellum of net na de Tweede Wereldoorlog worden opgericht. In Warsage (Voerstreek) komt er in 1931 een private veiling, die na de Tweede Wereldoorlog verdwijnt. Naar het voorbeeld van de veiling in Sint-Truiden richten fruittelers uit de Voerstreek en het Luikse in 1949 een veiling op in Visé.

Ook in andere fruitgebieden ontstaan bekende fruitveilingen. De ‘Katholieke Veiling der Noorderkempen’, opgericht in 1933, veilt naast groenten ook een groot deel van de Belgische aardbeien. ‘La Criée de Wépion’, de roepstal van Wépion, veilt hoofdzakelijk aardbeien. Andere veilingen zoals ‘Veiling Roeselare’ (REO), ontstaan in 1942 als leverplaats van de bezetter, en de ‘Mechelse Veilingen’ die net na de Tweede Wereldoorlog worden opgericht, veilen hoofdzakelijk groenten, maar beschikken meestal ook over een klein assortiment fruit.

In de jaren 1950 en 1960 kennen veilingen veelal een bloei-periode. Als ondersteuning op economisch, fiscaal en technisch gebied richt de Boerenbond in 1945 het ‘Tuinbouwconsulentschap’ op. Eind 1954 richt de Boerenbond het ‘Verbond van Coöperatieve Tuinbouwveilingen’ op, dat een deel van de taken van het Tuinbouwconsulentschap overneemt. Het staat de veilingen vrij om zich hierbij aan te sluiten.



Dat was een Duitse klok, geplaatst door een firma uit Keulen. Ze hangt nog in de hal. En daar konden toch honderdvijftig kopers mee kopen. Vooraf moest iedereen een blad handtekenen op het bureel op het nummer waar hij ging zitten in de verkoopzaal. Je kon dan op die plaats op de knop duwen. De wijzer ging van hoog naar laag. Dat was toen allemaal in het Frans en in het Vlaams. En alles moest afgeroepen worden, de variëteit, de maat en het aantal kilo's. Dat was een oud systeem, die eerste klok. Soms bleef ze hangen. Dan moesten we daar met een laddertje achterin om het proper te maken.

GUSTAAF SCHOOFS, voormalig werknemer Belgische Fruitveiling

De veilingmeester begon dan zijn verkoop af te rammelen. Geen van ons twee kon volgen, maar samen hadden we dan toch ongeveer alles. Die veilingmeester die wachtte niet hé. Je moest de kopers niet te veel tijd geven. Ze hadden tijd genoeg gehad om te bekijken wat hen interesseerde.

GUIDO BOUCHET, voormalig personeelschef Veiling Haspengouw

Dat afroepen was na verloop van tijd wel slecht voor mijn keel. Ik rookte toen een pak Saint-Michel en een pak Johnson per dag. Op een gegeven moment kon ik niks meer zeggen. Dan ben ik in Leuven bij een dokter geweest en die heeft mij geopereerd aan mijn stembanden. En dan ben ik gestopt met roken en ben ik voortgegaan met afroepen tot mijn zestigste.

GUSTAAF SCHOOFS, voormalig werknemer Belgische Fruitveiling



veili(n)g

Het eerste decennium na de Tweede Wereldoorlog zijn er maar liefst drie veilingen actief in Haspengouw: de Fruitveiling van Sint-Truiden en Omstreken, De Fruitveiling Tongeren en de Fruitcentrale. Telers vinden er ondersteuning bij het vermarkten van hun product. Het is een veilige haven.

De veiling neemt echter snel de vorm aan van een heus bedrijf. In een mum van tijd worden loods en frigo's en bureaus gebouwd. Ook de technologische revolutie blijft niet achterwege. De veilingen zijn er als de kippen bij om de computer te integreren in hun alledaagse werking.

Wel, die eerste periode deden wij op de fruitcentrale feitelijk alles wat nodig was. Wij waren vervuld van het vuur om die centrale uit de grond te stampen. Ik heb ook nog facturen geschreven met de hand. In 1952 hadden we enkel een loods en een houten barak. In 1954 zijn we dan aan een stenen gebouw begonnen en zo is dat langzamerhand gegroeid. In 1954 zijn we ook begonnen met een elektronische klok. Dat had als voordeel dat je niet meer met de hamer moest oproepen, het was allemaal zichtbaar op de klok. En elke koper had een drukknopsysteem. Maar heel die installatie hebben wij ook zelf gemaakt, alleen de bedrading werd door een Duitse firma gedaan.

JAN MARGUILLIER, voormalig werknemer Belgische Fruitveiling

Wij moesten kisten van dertig kilogram dragen. Die stonden vrij hoog opgestapeld. We moesten die afnemen en tegen de borst houden om niet in één keer door te zakken.

GUSTA WINTMOLDERS, voormalig werknemer Veiling Haspengouw



In het veilingcafé zit steeds minder volk. Vroeger, dertig, veertig, zelfs twintig jaar geleden, zat dat café barstensvol. En men bleef zitten tot een gat in de namiddag. Nu heb je nog een beperkt aantal producenten dat de verkoop komt volgen. Je kan ze op twee handen tellen en na de verkoop zijn ze ook meteen weer weg. Onze jonge telers kunnen eigenlijk geen tijd vrijmaken om in een café te zitten. Dat is totaal uit de mode.

Toch zie ik niet in waarom ik van veiling zou veranderen. Je hebt daar meege- lopen vanaf je kindertijd. Natuurlijk als mijn pa ergens anders was thuis geweest, was ik nu misschien ook ergens anders thuis.

JEFF ODEURS, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

De kerstveilingen, dat werd allemaal zelf opgebouwd. Behalve de directeurs was iedereen daarbij betrokken. De hele beheerraad zat daar te timmeren. Dan werden wij vriendelijk verzocht om onze burelen te verlaten en hamer en trek- tang in de hand te nemen.

GUIDO BOUCHET, voormalig personeelschef Veiling Haspengouw

Zo hebben wij op een van de kerstveilingen de acteurs van ‘Schipper naast Mathilde’ op bezoek gehad. Ik heb ze zelf niet gezien want ik had toen gewerkt tot zeven uur ’s morgens en ben daarna mijn bed in gekropen.

JAN MARGUILLIER, voormalig werknemer Belgische Fruitveiling

Ik kwam in 1979 op de veiling aan. Ik wist niet wat de veiling was. Ik had nooit te maken gehad met de veiling. Wat me bijblijft van de veiling is het per- soneel, daarmee had ik een heel goede band. De gebouwen zijn vandaag ook prachtig. Als ik daar nu mocht gaan werken, amai!

GUSTA WINTMOLDERS, voormalig werknemster Veiling Haspengouw

en gezellig

De veiling is van oudsher een ontmoetingsplaats. Telers wis- selen er onderling van gedachten, maar ook telers en hande- laars discussiëren met elkaar op de veiling. Het veilingcafé neemt daarbij lange tijd een belangrijke plaats in. Door het invoeren van blokverkoop en de verspreiding van het internet hoeven de telers echter niet meer naar de veiling te komen om de verkoop te volgen. De stijging van de administratieve verkoop en de bemiddeling zorgt er bovendien voor, dat er steeds minder ‘verkoopactie’ is te zien op de veiling. Het sociale weefsel op de veiling is dus niet meer zo sterk als voorheen. De huidige veilingleden zijn professionele fruitte- lers van de tweede en derde generatie, ze hebben niet zo’n sterke band meer met de veiling als hun voorgangers.

De veilingen organiseren in de beginperiode nog verschillen- de festiviteiten zoals bals en feesten voor de leden. Een belangrijk evenement is daarbij de jaarlijkse ‘kerstveiling’, die traditioneel de laatste drie weekends voor Kerstmis plaats- vindt. Elke Haspengouwse veiling neemt een weekend voor zijn rekening. Het mooiste fruit wordt op een originele manier aan het publiek gepresenteerd en aan het einde van het week- end wordt het fruit verkocht aan een hoge prijs. Dat verwach- ten de telers immers. De veranderingen in de verkoop en het gebrek aan interesse van de grootwarenhuizen om in decem- ber een massa fruit af te nemen, leiden ertoe dat in 1997 de laatste kerstveiling plaatsvindt. Vandaag organiseren de drie Haspengouwse veilingen samen met de Groene Kring om de beurt de driejaarlijkse vakbeurs ‘Fructura’.



Er waren jaren dat de kerstveiling massa’s bezoekers trok van over heel het land. Het begon vrijdag, dan was de tentoonstelling af. Zaterdag ging de kerstveiling open. Ze duur- de drie dagen: zaterdag, zondag en maandag. En maandag werd het fruit verkocht en daar- na was het feest hé. Zowel voor de producent als voor de koper en het personeel.

LUC BELS, fruitteler

Over de evolutie van houten barak tot moderne duizendpoot

De beginnende veilingen hebben een beperkte infrastructuur. Een lap grond met een houten of, in het beste geval, een stenen gebouw erop is vaak het enige waarover de jonge coöperatieven beschikken. Er is een ruimte waar de telers hun fruit uitstallen en de handelaars het kunnen keuren, en een verkoopzaal waar het eigenlijke veilen plaatsvindt. Het duurt echter niet lang of de veilingen breiden uit.

De veilingen gaan in de jaren 1950 ook over tot verticale integratie. Ze nemen andere stappen van de productieketen op in hun organisatie zoals het koelen, sorteren en verpakken van het fruit. Nieuwe gebouwen en installaties worden hiervoor opgetrokken, meer personeel aangetrokken. De Fruitveiling van Sint-Truiden en Omstreken breidt in de jaren 1950 haar sorteer- en verpakcapaciteit uit, waardoor het betrokken personeel tussen 1950 en 1958 stijgt van zes naar veertig.

De crisis in de jaren 1970 zorgt voor een fusiebeweging in het Belgische veilingwezen. Ook de Haspengouwse veilingen veranderen van uitzicht. In 1974 neemt Veiling Borgloon de veiling van Visé op in haar coöperatie. De Fruitveiling van Sint-Truiden en Omstreken fuseert in 1975 met het inpakstation Hesbania. Uit deze fusie wordt Veiling Haspengouw geboren.

De Fruitcentrale besluit in 1990 om samen te werken met Veiling Demerland in Glabbeek, waaruit Belgische Fruitveiling (BFV) ontstaat.

Door deze fusies kennen de veilingen qua infrastructuur een enorme uitbreiding. Veiling Borgloon en Belgische Fruitveiling beschikken vanaf dat moment over meerdere bedrijfssites waardoor hun werking een grotere geografische reikwijdte krijgt.

De overheid onderneemt enkele pogingen om de verschillende veilingen en hun leden te laten samenwerken. Het ministerie van Landbouw reserveert hier ook financiële middelen voor. Vooral tijdens de crisis in de jaren 1970 promoot het ministerie de samenwerking om uit de crisis te geraken. Een van deze pogingen resulteert in de creatie van een gemeenschappelijk keurmerk. In 1970 werken twaalf Belgische fruitveilingen samen om fruit onder het gemeenschappelijk merk Belinco op de markt te brengen. De kwaliteit van het merk garanderen blijkt echter moeilijk en het project wordt dan ook snel opgedoekt.

De veilingen werken af en toe samen aan projecten, zoals ‘Fruit Revolution’ en ‘All Day Long’. Verder willen de veilingen vooral zichzelf profileren. Wat niet lukte met het merk Belinco lukt wel op bedrijfsniveau. In 1993 stelt Veiling Haspengouw het keurmerk Haspengoud voor. BFV ontwikkelt het merk Truval en Veiling Borgloon profileert zichzelf met het merk Eburon. Fruit met zo’n keurmerk is het beste fruit van de veiling!

Sinds de opkomst van clubrassen houden veilingen zich zelfs onrechtstreeks met de productie van fruit bezig. Een aantal nieuwe variëteiten appels en peren zoals Kanzi, Greenstar, Belgica, Sweet Sensation ... wordt geteeld in clubverband. Dit

wil zeggen dat de club, waar meestal een aantal veilingen deel van uitmaken, eigenaar is van het ras. De club gaat het marktonderzoek uitvoeren en bepalen hoeveel bomen van het ras er geplant mogen worden. In tegenstelling tot de vrije rassen mag niet iedereen deze variëteit zomaar aanplanten. De club beslist welke telers het ras mogen telen, hoeveel ze mogen telen, onder welke streng gecontroleerde bepalingen dat gebeurt en gaat het ook vermarkten. Het is eigenlijk een soort contractteelt. De teler sluit een contract voor het telen, hij levert het fruit en kan niet zelf beslissen wanneer en hoe hij het gaat verkopen. Voordeel is dat hij naar behoren betaald wordt voor zijn inspanningen en zich na het telen niets meer moet aantrekken van het fruit.



Er is bij momenten veel ongenoegen over de veiling, maar ik denk dat dit onterecht is. De harde grens tussen teler en handelaar moet er toch blijven. Anders bestaat het gevaar dat we gewoon grondstofproducent worden.

KAREL VAES, fruitteler

Dat is de sterkte van de veiling hé. Dat men op een bepaald punt en tijdstip het aanbod samenbrengt.

LUC BELS, fruitteler

Vroeger werd ieder lot, ongeacht hoe groot het was, apart verkocht. Vandaag gaat dat niet meer, dat zou te lang duren, en de handel wil dat ook niet meer. Daar is wel veel tegenstand tegen geweest. Iedereen dacht: ‘Mijn kind, schoon kind’.

PIERRE VRANCKEN, fruitteler

Het fruit van de verschillende telers komt hier aan en het fruit met eenzelfde keuring wordt in blokken gezet. De teler werd een anoniem nummer binnen die blokken.

GISÈLE JORIS, marketingverantwoordelijke Belgische Fruitveiling

De simultaanverkoop heeft ook grote invloed gehad. In 1995 hadden we nog 24 à 25 aardbeirassen op de veiling. Vandaag nog twee à drie.

WILLY VAN DORMAEL, fruitteler en voormalig werknemer Veiling Borgloon

Veiling Haringhooft

Verkooplijst Kavel Lijst-5

2012/2013 12:00

P.1 van 1

LOT	NAM	DE KWAL	LEES	AANT.	PRIS	LOT	NAM	DE KWAL	LEES	AANT.	PRIS	
8000	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	30	3652	8043	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8001	DOING	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	30	408	8044	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	56	752	
8002	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	21	48	8051	8045	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	4851
8003	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	2	178	8052	8046	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752
8004	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	3	178	8047	LAPIN	RS	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8005	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	18	4849	8048	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8006	BURME	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	2	178	8049	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8007	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	2	178	8050	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8008	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	2	178	8051	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8009	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	2	178	8052	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8010	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	200	2046	8053	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	752	
8011	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	8	178							
8012	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	32	4851							
8013	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	100	2210							
8014	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	13	2340							
8015	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	2	178							
8016	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	11	404							
8017	DOING	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	18	2857							
8018	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	11	1178							
8019	DOING	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	18	2857							
8020	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	18	2857							
8021	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	278	278							
8022	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	6	684							
8023	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	9	328							
8024	DOING	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	9	328							
8025	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	9	328							
8026	DOING	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	4	4849							
8027	DOING	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	30	4849							
8028	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	30	4849							
8029	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	80	647							
8030	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	53	7001							
8031	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	80	647							
8032	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	7	4849							
8033	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	9	4849							
8034	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	9	4849							
8035	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	25	2512							
8036	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	10	3857							
8037	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	32	2649							
8038	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	100	2288							
8039	STYLS	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	12	118							
8040	LAPIN	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	12	118							
8041	HECO	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	108	118							
8042	KORCH	GN	1 KG 1.1 PL 5.0	30	4849							



professionele partner

Ook de veiling heeft in haar nog relatief jonge bestaan een enorme evolutie doorgemaakt. Zo wordt in eerste instantie nog met de hamer geveild, een tijdrovend systeem met een oproeper en bijzitters. De kopers lopen rond de waren en keuren die. De elektronische klok die even later ingevoerd wordt, versnelt de verkoop. De klok begint bij een bepaalde prijs en daalt tot een koper op de knop drukt en de partij voor zich bestemt. De telers volgen de gebeurtenissen vanuit het veilingcafé of achteraan in de verkoopzaal, benieuwd naar de prijs die hun waar haalt.

Een verdere ‘rationalisering’ vormt de blokverkoop. Fruit van eenzelfde kwaliteit en sortering gaat in één blok en de prijs hiervoor bepaalt wat je voor je fruit krijgt. Heel wat producenten zijn niet echt gelukkig met dit systeem, omdat ze vaak vinden dat hun producten van betere kwaliteit zijn dan ‘het blok’. Ondanks alle mogelijke discussies over ‘eigen kind, schoon kind’ wordt de blokverkoop veralgemeend en raakt de vroegere lotverkoop in onbruik.

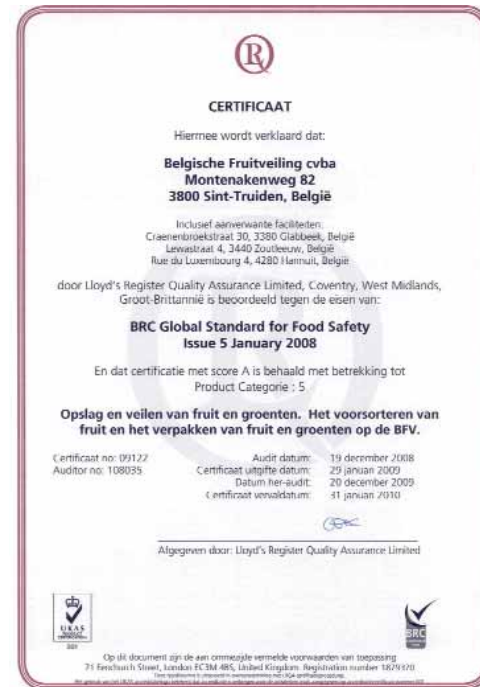


We weten graag met wie we werken. We weten ook graag welke boomgaard en welke teler op een bepaald moment goed is. Die informatie is voor ons belangrijk. Ik heb wel graag dat de facturatie over veilingen loopt. Wij hebben de certificatie IFS, in pakstations heb je nood aan BRC enz. Onze klanten eisen die normen. Als de facturatie via de veiling loopt, hebben wij ook garanties over de kwaliteit van het product. Als we met de kweker gaan handelen, buiten de veilingen om, is dat een vertrouwensrelatie. En dan zijn we niet heel zeker dat al die zaken in orde zijn. We nemen het fruit van een bepaalde kweker, maar factureren via de veiling.

PETER NICOLAÏ, fruithandelaar

In 1983 waren al mijn klanten groothandelaars, handelaars die op vroegmarkten aanwezig waren. Dat is totaal weggefallen. Wij verkopen hoofdzakelijk aan importeurs of aan aankoopcentrales die zelf al tachtig of negentig procent warenhuizen als klant hebben. Wij leveren relatief weinig rechtstreeks aan warenhuizen in het buitenland. In België zijn er wel een aantal warenhuizen die wij beleveren, evenals de typische, kleinere winkel. Maar de klassieke grossist van vroeger, de man van de groothandelmarkt, is verdwenen.

PETER NICOLAÏ, fruithandelaar



in een snel veranderende wereld

Een haast revolutionair verkoopsysteem, de simultaanverkoop, doet zijn intrede vanaf de jaren 1990. Daarmee wordt voor het eerst de band tussen aanvoervereiling en verkoopvereiling doorbroken. Fruit van eenzelfde kwaliteit dat op onderling verbonden veilingen aangevoerd wordt, kan nu op om het even welke van die veilingen gekocht worden. Kopers in de veiling van Hoogstraten bieden en kopen nu bijvoorbeeld in Borgloon. Maar kopers kunnen nu ook van thuis uit de veilingklok zien en kopen. Bovendien bestaat er de 'administra-

tieve verkoop', via de verkoopdienst van de veiling, waar de koper een bestelling kan plaatsen. De dagprijs blijft evenwel bij al deze systemen gelden en die wordt nog steeds bepaald door de klok.

Tot einde de jaren 1990, welteverstaan. Want de prijssetting wordt intussen vaker aangepast om beter tegemoet te komen aan de behoeften van de handel. Zo kan er, via bemiddeling, een prijs afgesproken worden die voor een langere tijd geldt. Supermarkten bijvoorbeeld kunnen zich inderdaad moeilijk dagelijks veranderende prijzen permitteren en bieden graag gedurende een aantal weken fruit aan tegen eenzelfde prijs.

Over fruit en grootwarenhuizen

Tot aan de Tweede Wereldoorlog is de structuur van de fruit-handel vrij eenvoudig. De teler produceert fruit, de groothandelaar koopt op en levert het aan de vroegmarkt of detailhandel of exporteert het. Vandaag is de exportactiviteit van de groothandel toegenomen, evenals de import. De leveringen aan de vroegmarkt en detailhandel zijn sinds de jaren 1990 gedaald. Dit tengevolge van de veranderingen die zich sinds de jaren 1950 in de detailhandel voltrekken.

Voor de Tweede Wereldoorlog bestaat de detailhandel vooral uit kleine onafhankelijke winkeltjes die gespecialiseerd zijn in de verkoop van één bepaald goed: bijvoorbeeld groenten en fruit. Hiernaast zijn er kleine superettes en supermarkten. Na de Tweede Wereldoorlog stijgen de inkomens en verandert het consumptiepatroon van de bevolking. De koopkracht stijgt: mensen kunnen zich dingen permitteren waarvan ze voor de oorlog nog niet wisten dat het bestond. Tot op dat moment is fruit voor velen een luxeproduct. Vooral aardbeien, frambozen ... zijn luxeproducten voor stedelingen en mensen die niet in een fruitstreek wonen.

Naar Amerikaans voorbeeld worden er steeds meer zelfbedieningswinkels opgericht. Grootwarenhuizen waar je alles onder één dak kan kopen: van aardbeien tot poetsproducten. Het concept slaat aan bij de 'nieuwe' consument! In 1948 zijn er in België drie zelfbedieningswinkels. In 1964 zijn er dat al 1 074. Vaak werken de warenhuizen ook met kleine winstmarges, waardoor ze de producten (flink) goedkoper kunnen aanbieden dan de kleine onafhankelijke winkels. Ook de kleine groente- en fruitwinkels worden langzaam verdrongen door de supermarktketens.

Door de sterke groei van de warenhuisketens begeven deze zich meer en meer op het terrein van de groothandelaar. Zij kopen het fruit rechtstreeks bij de producent, in realiteit de veilingen, en slaan de groothandel over. Ze fungeren eigenlijk als groothandel voor hun keten van detailhandels. Deze ketens van detaillisten hebben een dominerende positie op de fruithandel vandaag waardoor zij aankoopcontracten en goede prijzen kunnen bedingen bij de veilingen.

Daarnaast zijn er ook steeds meer telers die zich met de handel gaan bezighouden. Ook van die kant krijgt de groothandelaar dus concurrentie. Sommige telers exporteren bijvoorbeeld de laatste vijftien jaar zelf hun goederen naar het buitenland.





Fruitige trots



Na de pluk, als de kersen gedaan waren, werd er kersenkoek gebakken.

Dat was het heerlijkste wat er bestond. Toen we pas getrouwd waren, kwam er een oude man met een halve korf kersen aan mijn vrouw vragen: ‘Wil jij de koek bakken?’ En dan bakte mijn vrouw de koek. Vandaag ben ik een oude man, maar het probleem is dat ik geen jonge boerin meer vind om voor mij die kersenkoek te bakken ...

THEO BROERS, fruitteler

Met de kermis aten we altijd opgelegde krieken of pruimen, mirabellen meestal. Dat is spotgemakkelijk om te maken.

THEO JAMMAERS, fruitteler

De kersen werden hier gestoofd voor bij de boterham of geweckt in bokalen voor de winter.

RUDI STERKENDRIES, landbouwer

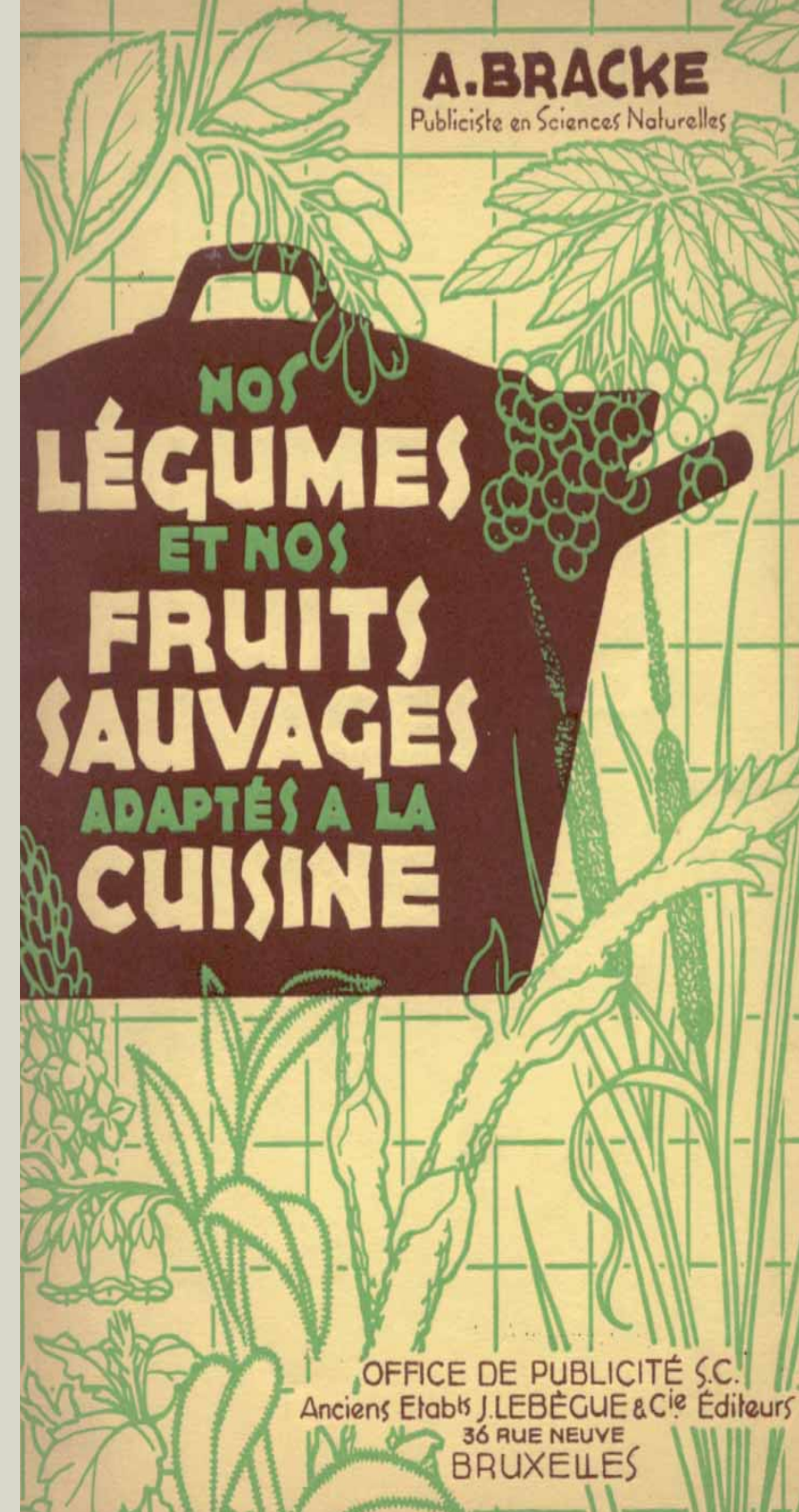
Echte verwerking hebben we nooit gedaan, maar mijn vrouw legde vroeger wel pruimen en peren op in wijnazijn.

THEO BROERS, fruitteler

smullen van je eigen fruit

Tot aan de Tweede Wereldoorlog kiezen de telers vaak variëteiten die gemakkelijker bewaren. Maar zonder ‘bewerking’ van welke aard ook, blijft het veelal een kwestie van weken en maanden en moeten de gegadigden het een flink stuk van het jaar stellen zonder ‘vers’ fruit. Vandaar dan ook dat al heel vroeg gepoogd wordt om de goede eigenschappen op de een of andere manier te bewaren. In eerste instantie gaat het om beperkte hoeveelheden en het resultaat van veel huisvlijt. Als er toch kleine machines aan te pas komen, zoals een fruitpers, dan wordt die onderling uitgeleend. En zo ontstaan tal van vormen die wij ook nu nog kennen, ook al zijn ze ‘thuis’ soms wat in onbruik geraakt: sap, stroop, confituur, gelei, opleggen, cider enz.

Met de professionalisering van de fruitteelt krijgt ook de verwerking meer armslag en verhuist zij (geleidelijk aan) naar de (kleine) fabriek. Zo ontstaan in Haspengouw heel wat bedrijven en bedrijfjes die zich gaan toeleggen op de vervaardiging van stroop, sap, confituur ... Die geprofessionaliseerde verwerking is ook van belang naarmate de kwaliteitseisen aan het vers fruit stijgen. Het resultaat is een groeiende berg van vruchten die niet aan die eisen voldoen maar perfect bruikbaar zijn in de verwerkende industrie. Intussen blijft artisanale verwerking evenwel, tot op heden toe, bestaan.





Voor mijn vader was stroopstoken een bijberoep want er was maar gedurende drie maanden fruit. Ik heb er nu mijn beroep van gemaakt. Nu is het immers mogelijk om heel het jaar rond fruit te krijgen.

Ivo BLEUS, stroopstoker

We hebben overvloedige fruitjaren met overproductie gekend in 1947-48. Vader heeft altijd geprobeerd iets met de overschot te doen. Wat het beste leek voor de markt was stroop. Maar we kwamen uit de oorlogsjaren en er waren hier meerdere fabrikanten in de streek, dus volgens mij een verkeerde beslissing. Toch hebben we tien jaar lang stroop geproduceerd. Maar door gebrek aan afname moesten we stoppen. Ook doordat de suikerverwerking hard was opgekomen. De Amerikanen waren hier geweest en die hadden de mensen cola leren drinken. Op dat moment kwamen de industriële confituren op. Sommige stroopfabrikanten zijn dan de weg van de confituur ingeslagen.

Michel MATHEI, fruitteler en fruitverwerker

Wij halen het fruit bij sorteerb企业 en fruitbedrijven hier in de buurt of op de veilingen. Fruittelers van in de buurt die zelf sorteren, brengen hun rebut naar hier. Vaak wordt hij niet betaald, maar is het in feite ruilhandel. Zij brengen duizend kilo fruit, ik stook er stroop van en in ruil nemen zij bijvoorbeeld dertig potjes stroop mee. Dat is omdat het industriefruit, en vooral peren, toch zeer weinig opbrengt.

Ivo BLEUS, stroopstoker

Het familieaspect is belangrijk voor mij, en dat het ambachtelijk blijft hé! Wij leveren niet aan supermarkten. We kunnen die productie niet aan. Wij voegen niets toe. Als we suiker zouden toevoegen zou het makkelijker zijn om grote hoeveelheden te produceren.

Ivo BLEUS, stroopstoker



over stroop

In de 19e eeuw wordt stroop koken heel populair om fruit te verwerken. Dat gebeurt in huizen en boerderijen, vandaar de typische gebouwtjes, waarvan de dakpannen één enkele sluiting hebben. Zo kan de stoom weg die bij het stoken ontstaat, wat niet zelden aanleiding geeft tot vals brandalarm. Maar al snel gebeurt de stroopproductie in loondienst. Vooral in de regio van Borgloon floreert dat 'loonstoken', zodat de plaatselijke bevolking al ras tot 'strooplekkers' wordt uitgeroepen. Vanaf 1880 komt er zelfs een schaalvergroting met het ontstaan van echte stroopfabrieken. Stoommachines en personeel staan hiervoor in. Om het rendement op te drijven worden dan ook suikerbieten toegevoegd.

Tot einde jaren 1940 gaat het de stroopnijverheid voor de wind, daarna winnen andere zoethouders zoals choco en confituur het pleit. Met de gestegen koopkracht kan een steeds groter deel van de bevolking zich nu die vroegere 'luxeproducten' permitteren. Stroop krijgt daardoor een oubollig imago. Veel fabrieken moeten dicht in de jaren 1960-1970. Zelfs kleinere stroopstokers zien het niet meer zitten door de sterk geslonken vraag. Einde jaren 1980 gaat de laatste grote Haspengouwse stoomstroopfabriek, Wijnants-Groenendaels in Borgloon, voor de bijl.

Gelukkig wordt de familietraditie van ambachtelijke stroopvervaardiging verdergezet door Raf Bleus in de oude stoomstroopfabriek waar hij zijn Loonse stroop produceert en door Ivo Bleus in de eigen stroopstokerij waar al decennialang de stroop van Vrolingen wordt gemaakt.



De verwerking is eigenlijk heel toevallig begonnen. Toen de kinderen in de kleuterklas zaten, kreeg de juf op het einde van het jaar iets aangeboden van de ouders. Ofwel was dat een doos pralines of een ander cadeautje. Ik zei tegen mijn dochters: ‘Ga eens wat vers fruit plukken in de wei, misschien vindt de juf dat ook lekker.’ En dat viel in de smaak. Zo hebben we dan geprobeerd om elk jaar iets anders aan te bieden. Vers fruit, sap of confituur. En voor je het weet heb je een winkel vol hé.

THEO JAMMAERS, fruitteler

Het verwerken van fruit is een beetje een familietraditie, maar ook de zin om te experimenteren en het willen bewaren van de recepten speelt mee.

MARLEEN WULMS, zaakvoerster Fancy Fruit

In 1963-64 is mijn vader gestart met het verwerken van fruit in conserven. Hij heeft een machine van een bedrijf in Alken kunnen overnemen en dan zijn we hier in Klein-Gelmen gestart met die fabricatie. We produceerden vooral voor de bakkerswereld.

MICHEL MATHEI, fruitteler en fruitverwerker

confituur en ander fruitig lekkers

De confituurproductie krijgt pas na de stroopproductie een grootschalig karakter. Vaak gebeurt deze productie trouwens in combinatie met die van moes of fruit op sap. In de voorbije decennia kent de regio wel een aantal belangrijke confituurproducenten. Zo komt er in 1879 het ambachtelijk bedrijf ‘Goessens Frères et Soeurs’ dat in 1935 wordt omgevormd tot ‘SV Limburgse Confituurfabriek’. Het gamma wordt uitgebreid met appelmoes en fruit op siroop. Einde jaren 1970 komt de fabriek in handen van een Duits voedselbedrijf dat een einde stelt aan de activiteiten in Sint-Truiden.

In 1954 vestigt het Waalse Confilux (Lustin) zich in Sint-Truiden. De onderneming fabriceert niet alleen confituur maar ook fruit op sap en appelmoes. Een eigen merk is er niet, het bedrijf vervaardigt onder de naam van de klanten. In 1971 komt er een fusie van de confituurafdeling met Materne en niet eens een decennium later gaat de vestiging in Sint-Truiden dicht. Hiermee komt er een einde aan de grootschalige productie van confituren, appelmoes e.d. in Limburgs Haspengouw.



In Klein-Gelmen vervaardigt Michel Mathei (All Fruit) decennialang appelmoes en andere fruitpreparaten op artisanale schaal, vooral ten behoeve van de bakkerswereld. Bij gebrek aan opvolging en als gevolg van verstrengde eisen in verband met voedselverwerking, worden die conserven nu bereid door

Merout in Tessenderlo. Bakkers en grootkeukens kunnen voor conserven met Haspengouws en buitenlands fruit ook terecht bij Neven Fruitconserven in Riemst.

Artisanaal houden ondermeer Marleen Wulms (Fancy Fruit) en Martine Renard (Marie-Thérèse) de traditie in ere. Puur natuurlijke streekproducten, zonder toevoegingen, en op basis van recepten die al meer dan honderd jaar familie-erfgoed zijn. En zo zijn er gelukkig nog vele anderen in Haspengouw!



De appels met een rare vorm die ze niet konden verkopen, brachten ze naar ons. We hadden altijd appels genoeg, meer dan we konden verwerken. En als we eens te kort hadden, dan gingen we naar de veiling. Mijn vader had altijd schrik dat hij niet genoeg appels had en kocht dan om zeker te zijn een paar ton op de veiling. Vaak bleven we daar achteraf dan toch mee zitten. De appels werden in grote silo's opgeslagen en via een sorteerband kwamen ze eruit. De rotte appels werden er uitgeraapt want die persten we uiteraard niet.

De appels werden eerst tot moes gemalen. Dan streken we dat uit op doeken die in een kader werden gelegd. Het doek werd dan dichtgedaan en er werd een nieuw opgelegd waarop weer moes werd uitgestreken. Zo werd dat gedaan tot er één of twee ton in de pers zat. Dan werd daar een plaat opgelegd en geperst. Zo kwam het sap uit die appels. En dan blijft er 'mare' over. Dat ging weg voor het dierenvoer.

Elke appel was goed om te persen. Maar de ene appel heeft een hogere zuurtegraad en de andere een hoger suikergehalte. Om een homogeen product te hebben, moest dat in evenwicht zijn. Mijn boer Nestor, die altijd naast me heeft gewoond, probeerde dat zo homogeen mogelijk te maken om elk jaar een zelfde product te hebben. In de jaren tachtig kocht hij dan ook wat concentraat aan om het aan te lengen. Concentraat werd zoeter als je meer water bijvoegde en zo kon hij het mengsel zoeter krijgen. Alleen rode appels zoals sterappels zijn moeilijker om tot sap te persen. Dat rode vruchtvlees geeft een bruine kleur en dat is niet zo mooi.

Eerst hadden we appelsap. Nadien ook perensap. Maar je moet kijken wat het beste marcheert natuurlijk. Het peren- en rabarbersap hebben we uiteindelijk gelaten voor wat het was en het sinaasappelsap en zwarte bessensap is in de plaats gekomen.

JULES BODEN, fruithandelaar en mede-eigenaar Trudo Fruitsappen

In een regio zoals Haspengouw, waar zoveel appelbomen staan, is het een schande dat er niet meer appelsap wordt gedronken!

VEERLE VAN HOOF, zaakvoerster PIPO appelsappen



een sappige historie

Fruitsappen behoren niet meteen tot de eerste verwerkte producten die gelinkt zijn aan de zich ontwikkelende fruitteelt. Dat heeft wellicht veel te maken met de nog niet voldoende ontwikkelde bewaarmethodes die pas een stuk later meer mogelijkheden zullen bieden.

Het is dus wachten tot in de crisisjaren 1930 vooraleer de belangstelling voor de productie van fruitsappen echt sub-

stantieel wordt. Niet helemaal te verwonderen vermits op dat moment de afzet van vers fruit door crisis en protectionisme fel slinkt en alternatieven zich derhalve opdringen. Het zijn dan ook de fruitexporteurs van wie het initiatief uitgaat.

In 1939 starten ze met de bouw en inrichting van een bedrijf te Molveren, waar in 1941 de P.V.B.A. Trudofabriek officieel start met de productie van sappen, naast wijnen en cider. Vooral appel-, kersen- en diverse bessensappen zijn een schot in de roos.

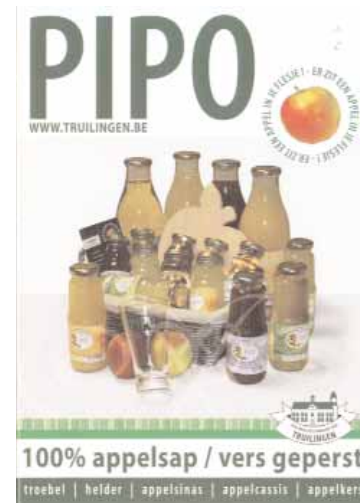


Wij persen appelsap met toevoeging van sinaas, cassis en kers. Dus in totaal hebben we nu vijf soorten appelsap: helder appelsap, troebel appelsap, appelsap met kers, met sinaas en met cassis. Ik experimenteer hier ook dikwijls in de keuken met nieuwe smaakjes. Hier in de keuken loopt dat natuurlijk anders, want pasteuriseren kan ik hier niet. Ik heb wel een thermometer, maar ja dat is niet hetzelfde. Nu ben ik bezig met appel met rode biet, iets wat ik zelf heel graag lust, maar mijn kinderen en mijn man trekken er hun neus voor op. Maar misschien is er toch een markt voor via natuurwinkels. Oorspronkelijk verkochten wij alleen aan de kleinhandel en aan scholen in Sint-Truiden. Gaandeweg ging ik ook winkels binnen in nabijgelegen dorpen of steden. Natuurlijk niet aan de andere kant van de provincie! Je moet dat ook logistiek kunnen onderbouwen.

VEERLE VAN HOOF, zaakvoerster PIPO appelsappen

‘Looza’ is hier na de oorlog begonnen met cider te maken. Maar dat duurde niet lang en dan zijn ze overgestapt naar appelsap. En wij leverden daar nogal wat fruit. Ik herinner me als kleine jongen dat wij daar appels gingen brengen om sap van te maken. Ik weet ook dat ze in de jaren zeventig helemaal gestopt zijn met het gebruiken van fruit van hier. Het zijn allemaal ingevoerde concentraten.

THEO JAMMAERS, fruitteler



tegelijk ambachtelijk en internationaal

Vanaf de jaren 1950 kent P.V.B.A. Trudo Fabrieken een enorme bloei. Het bedrijf komt in handen van de familie Boden en in de daaropvolgende decennia duiken de Trudo-fruitsappen op in warenhuizen over het hele land. Het gamma wordt ook verbreed met appelsien-, tomaten- en druivensap. Dit impliceert ook een verbreding van de grondstoffenaanvoer want, naast de lokale aanbreng, komt er appelsienconcentraat uit Israël en Brazilië. Druivensap en tomatensap worden dan weer in de vorm van sap aangeleverd. Einde jaren 1980 teistert een brand het bedrijf, is er geen opvolging en komt het bedrijf in handen van de firma Konings uit Zonhoven, een graanstokerij.

In de jaren 1950 komt er ook in Borgloon een sapfabriek, de ‘Société Anonyme Etablissements du Comté de Looz’. Oor-

spronkelijk produceert de onderneming enkel sappen op basis van lokaal fruit maar ook hier komt er een verbreding op basis van concentraten van exotisch fruit. Vandaag is Looza een grote speler op de markt van de fruitsappen.

Naast dat grote sapgeweld is ook de ambachtelijke productie niet helemaal verdwenen. Die mag zich overigens in een soort van herleving verheugen, dankzij de PIPO-appelsapjes van Veerle Vanhoof en het Jonapress-appelsap van Marc Schleck. Ten slotte is er Fructus in Landen dat als loonperser voor fruit-telers en particulieren optreedt. En dat doet ook de ‘sapmobiël’, een samenwerkingsproject van de Nationale Boomgaardenstichting en Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren.

In Haspengouw is fruitsap appelsap!



Broeder Hendrik was degene die de wijn, cider en de fruitsappen maakte. Ik had het voorrecht om daarbij af en toe te mogen helpen. Het fruit werd geperst tot sap, dat sap werd in tonnen gedaan en het sap in die tonnen moest achteraf, na rijping en gisting, overgeheveld worden van de ene ton naar de andere of later ook in flessen. Dat overhevelen werd gedaan met een rubberen slangetje. We hadden de gewoonte om dat af en toe eens dicht te knippen. En dan moest je eraan zuigen om de lucht er terug uit te krijgen. Zo kreeg je een goeie slok binnen, waarna wij goedgezind en lollig waren. En dat op die jonge leeftijd ... daar hebben we toch veel deugd aan gehad.

JOSEPH SMETS, bedrijfsleider te Argenteau en voormalig werknemer Boerenbond

Om half twee begon de school en om kwart voor één vertrokken wij al. We liepen dan langs de smid in Bevingen want een smidse trekt jongens aan hé. De smid was cider aan het overhevelen en wij kwajongens keken toe en vroegen: 'Smid mogen we eens drinken?' En hij gaf ons de droesem. Het was warm weer en in school vielen we bijna allemaal in slaap. Toen moest er een jongen overgeven, waarna we de meester wel moesten opbiechten wat er aan de hand was. De smid had ons allemaal zat gemaakt. Ze hebben ons naar huis moeten sturen!

HUBERT DECAT, fruitteler en voormalig leerkracht Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw

Cider had vroeger een slechte naam. Als je goed kon schieten op de kermis, dan had je 's avonds zeker vijf flessen cider gewonnen. Toen de Looza stopte met fruit van hier te gebruiken voor het appelsap, hebben we gezegd: 'Kom, laten we die traditie van de cider terug opstarten.' Dat is een echt nicheproduct. Daar zijn niet veel liefhebbers voor, zeker niet als hij heel brut is. De cider is eigenlijk helemaal biologisch, uit de boomgaard van het fructuarium van Rijkkel.

THEO JAMMAERS, fruitteler

tot in hogere sferen toe

Ooit werd er cider geproduceerd op bijna alle hoeves in Haspengouw maar deze huistraditie verdwijnt grotendeels na de Tweede Wereldoorlog. Ook broeder Hendrik van de Tuinbouwschool in Sint-Truiden laat de leerlingen in zijn tijd graag kennismaken met het productieproces van cider. Dat deze traditie verloren gaat, is jammer want er bestaat in al die tijd een aanzienlijke knowhow die, volgens mensen die het kunnen weten, kan wedijveren met het Franse Normandië dat zich ontwikkeld heeft tot de leidinggevende regio in het domein.

Nu bevindt zich een vrij aanzienlijk familiebedrijf (Stassen) net over de taalgrens (Aubel) en dat zet, sinds het einde van de 19e eeuw, eigenlijk een regionale traditie verder. Artisaan wordt her en der in Haspengouw de ontwikkeling van nieuwe en meer traditionele fruitjeneveren en -likeuren wel weer ter hand genomen. Evenzoveel welkome aanzetten voor een verdere verbreding van de fruitbewerking.





We gingen dan bij verbruikers dat fruit uit Haspengouw presenteren. Bijvoorbeeld onze soldaten die aan de Rijn gestationeerd waren; in die garnizoensteden hielden wij dan fruitdagen. Die militairen waren altijd aangenaam verrast van ons goed product. Dat ging dan gepaard met festiviteiten.

FIRMIN AERTS, stichter en grootmaarschalk van de Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers

We zijn ook in Kortrijk geweest met onze voorstelling van fruit. Daar braken ze onze wagens af eer we binnenkwamen. Die fruitwagens waren echt volledig leeggeroofd.

SIMONNE FREDRIX-PIERSEAUX, voormalig secretaresse Koninklijk Opzoekingsstation Gorsem

Heel wat vrijwilligers staken hun tijd in het voorbereiden van de stoet. Zo zijn wij een keer naar Goes geweest, in Nederland, om de stoet daar te inspecteren en inspiratie op te doen.

MARIE-LOUISE PATERNOTTE-SCHIEMSKY, voormalig leerkracht Technisch Instituut Ursulinen

Mevrouw Paternotte maakte veel van de kledij zelf, samen met haar leerlingen van het laatste jaar snit en naad. Zij maakte ook de kostuums voor de koninginnen en ook de kledij voor de fruitreuzen heeft zij gemaakt.

SIMONNE FREDRIX-PIERSEAUX, voormalig secretaresse Koninklijk

Opzoekingsstation Gorsem

Ik ben nog naar het opzoekingsstation geweest om insecten te gaan halen. Zo kon ik kostuums maken die op de insecten geleken.

MARIE-LOUISE PATERNOTTE-SCHIEMSKY, voormalig leerkracht Technisch Instituut Ursulinen



fruitbewust

Zowel vroeger als nu wordt het fruit op velerlei manieren gepromoot. Dat gebeurt via culturele evenementen als de bloesem- en fruitoogstfeesten, de fruitcartoonale, de fruit-tobwedstrijd, de Dag van de Kers of de vroegere Sint-Truidense fruitstoeten met fruitreuzen. Deze laatste worden weliswaar al dertig jaar niet meer georganiseerd, maar ze leven nog altijd in de herinnering van menig Truienaar.

De verschillende toeristische diensten organiseren, in nauwe samenwerking met de fruitbedrijven en -veilingen en de artisanale fruitverwerkers, geleide bezoeken aan deze bedrijven en -veilingen. Maar ook fruitterassen, kamperen onder de bloesems, de tv-serie Katarakt, gratis appelsapjes in de scholen, fruitige fiets- en wandelroutes en het adopteren van je eigen fruitboom behoren tot de ruime fruitpromotie.

Ook de in 1975 opgerichte Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers is erg begaan met het uitdragen van de kwaliteiten van het Haspengouws fruit in binnen- en buitenland ... en tot op het koninklijk paleis toe!

Haspengouws fruit is alom tegenwoordig en van alle markten thuis!



Toen gingen we naar een toga uitzien, we moesten toch een beetje presentabel zijn. Maar zo een toga waar haal je dat? Maar dan zei er iemand op de vergadering: 'Die Commanderie van Bernissem hier in Sint-Truiden, dat was een zetel van de Commanderie van Alden Biezen. Die hadden een toga, laat ons die kopiëren! Dan hebben wij meteen een historisch verantwoorde toga.' Maar toen we die toga hadden, werd er gezegd: 'We gaan geen confrérie zijn, zoals oorspronkelijk het idee, we gaan een Commanderie heten. Onze insignes, kleur en vorm van de toga hebben we overgenomen van de commandeurs van de zetel van Alden Biezen.

FIRMIN AERTS, stichter en grootmaarschalk van de Keizerlijke

Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers

Over de Fruitstoeten

Na de intrede van de laagstam is Haspengouw uitgegroeid tot de fruitstreek bij uitstek. Het fruit maakt echter al veel langer deel uit van de streek en de bevolking is sterk verweven met de fruitsector. Talrijke feesten, vieringen en stoeten bewijzen dit. De laatste decennia zijn heel wat festiviteiten verdwenen en andere zijn in de plaats gekomen. De Fruitoogstfeesten met bijbehorende Fruitstoet worden al meer dan dertig jaar niet meer georganiseerd, maar leven beslist nog verder in het geheugen van de Truienaars.

De Fruitoogstfeesten en Fruitstoet staan voor het eerste keer op de Truiense kalender in juni 1947. Later wordt de stoet in het najaar georganiseerd, zij het wel niet jaarlijks. Het fruit promoten en laten zien wat voor moois er in de streek groeit, vormen de belangrijkste thema's van deze festiviteit.

De hele dag staat in het teken van het fruit. In de voormiddag zegenen priesters het fruit in de hoofdkerk en in de namiddag trekt een colonne wagens en fanfares door het stadcentrum. De apotheose van de stoet vindt plaats op de Grote Markt van Sint-Truiden.

De wagens worden gemaakt door de veilingen, scholen, bedrijven ... de ene al ambitieuzer dan de andere. De veilingen zorgen vanaf de beginperiode voor zeer mooie wagens. De voor de hand liggende concurrentie tussen de veilingen zit hier ook wel voor iets tussen. Scholen, zowel lokale als andere, nemen ook deel aan de stoet, wat een enorme organisatie vereist. De stoet of delen ervan worden nadien ook getoond op andere plaatsen. Zo trekt de stoet bijvoorbeeld naar Oostende en Kortrijk.

Het feestcomité legt de grote lijnen van de stoet vast en talloze vrijwilligers helpen bij de organisatie ervan. De optocht staat telkens in het teken van één bepaald (actueel) thema. Die thema's worden in een scenario gegoten en uitgebeeld door de stoet. Zo vinden er stoeten plaats rond het thema 'moeder natuur' en 'Euromarkt'.

De ontelbare kostuums vergen een heel goed uitgewerkte organisatie. Tijdens de eerste fruitstoeten wordt nog een groot deel van de kostuums gehuurd. Vanaf 1958 maken de leerlingen 'snit en naad' van het Technisch Instituut Ursulinen, onder leiding van Marie-Louise Schiemsy, het grootste deel van de kledij, waaronder het gewaad van de fruitkoningin. De studentes 'haartooi' van het Atheneum verzorgen dan weer de kapsels. De organisatie en uitvoering van de stoet zorgt voor een intense solidariteit tussen de scholen. In 1963 wordt de stoet gerenoveerd en worden er heel wat nieuwe kostuums gemaakt. De optocht wordt overigens regelmatig aangepast aan de veranderende (fruit)realiteit. De laatste fruitstoet trekt uit in 1974.

Sint-Truiden bezit ook zeven fruitreuzen: Kraker, Kernielse, Bigarreau, Kapucientje, Jonagold, Conférence en Elsanta. Dat appel-, peer- en aardbeisoorten als inspiratiebron voor hun naam dienden, hoeft geen betoog.

In grootte variëren ze van 231 cm tot 405 cm. En als er ergens in Truiense contreien een fruitfeest aan de gang is, mogen de nieuwste reuzen Jonagold, Conférence en Elsanta nooit ontbreken. De oudste exemplaren daarentegen worden nog zelden van stal gehaald.

FOTOVERANTWOORDING

- Cover** Plukkers eind jaren 1930 (PCCE)
- 2** Kersen eten op zondag te Moelingen (Theo Broers)
- 4** Bloesem (Karel Vaes)
- 10** Fruitaanplantingen in bloesemperiode (Hilde Hendricx, Toerisme Sint-Truiden)
- 12** BOVEN: Prent uit ‘Nederlandse fruitsoorten, 80 appels, 52 peren, 12 pruimen’ in losse banden, jaren 1940 (Nederlandse Heidemaatschappij Arnhem)
MIDDEN: Lucie, Seraphine en Auguste Nicolai eten kersen in de tuin te Wilderen, omstreeks 1918 (familie Nicolai)
ONDER: Hoogstamweide met kersen en koeien aan de Diestersteenweg, 1958 (PCCE)
- 13** Kersen eten op zondag te Moelingen (Theo Broers)
- 16** BOVEN: Snoeien van hoogstam (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Met de sproeiton naar het veld (Theo Broers)
ONDER: Vruchtenkwekerij Schoone van Boscoop te Meersen, postkaart verstuurd in 1909 (Theo Broers)
- 17** LINKS: Cover boek over snoeien uit 1874 (CAG)
RECHTS: Advertentie die het bemesten van de fruitweiden wil bevorderen (M. Dubuquoy, Le verger moderne, 1929)
- 18** BOVEN: Hoogstam bespuiten met lange lansen te Argenteau in 1954-55 (Joseph Smets)
MIDDEN: Koe die van de kersen wil eten (Theo Broers)
ONDER: Pneumatische snoei-installatie (Albert Bamps)
- 19** LINKS: Stro op het aardbeveld brengen ter bescherming (Pierre Vrancken)
RECHTS: Reclame Thianosan (Belgische Fruitrevue, april 1949)
- 20** BOVEN: Divers hoogstamfruit (Nathalie Ceunen, CAG)
MIDDEN: Bloesem op laagstam (PCCE)
ONDER: Bewerken van een laagstamaanplanting jaren 1940-50 (Veiling Haspengouw)
- 21** Leerlingen van de Land- en Tuinbouwschool bezoeken een kersen-boomgaard onder leiding van de heer Cosemans (PCCE)

- 22** BOVEN: Prent over het enten van fruitbomen (V.-A. Evreinoff, Les fruits à noyaux, 1938)
MIDDEN: Snoeien van hoogstambomen (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
ONDER: Schema’s voor het wijkers-blijvers systeem (E. Van Cauwenberghe, Les Cérises. Monographie standardisation et culture, 1946)
- 23** Joseph Smets plukt hoogstam (Joseph Smets)
- 24** BOVEN: Nieuwe aanplanting (fotoarchief Boerenbond - KADOC)
MIDDEN: Laagstamaanplanting in de buurt van Straeten, Sint-Truiden 2009 (Nathalie Ceunen, CAG)
ONDER: Rooien van hoogstambomen (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
- 25** Appels (Toerisme Sint-Truiden)
- 28** BOVEN: Profiel van een perenboom (Karel Vaes)
MIDDEN: Peren (Karel Vaes)
ONDER: De Kanzi appel, het clubras van Veiling Haspengouw (Veiling Haspengouw)
- 29** Kersen (Karel Vaes)
- 30** BOVEN: Rode bessen in bakjes (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Planten van aardbeien (Belgische Fruitveiling)
ONDER: Plaatsen van kleine tunnels over aardbeien (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
- 31** Aardbeien op substraat in serres (Veiling Haspengouw)
- 34** BOVEN: Onderhoud van de boomgaard (Karel Vaes)
MIDDEN: Interventie door vernietiging van Golden (Veiling Haspengouw)
ONDER: Mechanisch plukken van kersen (Robert Bamps)
- 35** Betoging ten tijde van Golden crisis 1969 (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
- 36** BOVEN: Conférenceperen (Karel Vaes)
MIDDEN: Bloesems (Karel Vaes)
ONDER: Het landschap te Velm 2009 (Nathalie Ceunen, CAG)
- 37** Innovatie sproeimachine (Veiling Haspengouw)
- 39** Palox met peren bij Wit Kasteel, Kerkom (Toerisme Sint-Truiden)

- 40** Aardbeienpluk bij Pierre Vrancken eind jaren 1970 of begin jaren 1980 (Pierre Vrancken)
- 42** BOVEN: Plukken van hoogstambomen (CAG – Het volk)
MIDDEN: Uitladen van kersen (Belgische Fruitveiling)
ONDER: Spelende kinderen in hoogstamboomgaard te Melveren (PCCE)
- 43** Kleinkind van Jean Moors tussen de sterappels (Jean Moors)
- 44** BOVEN: Aardbeitunnels (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Hagelkanon (Karel Vaes)
ONDER: Principe van de schokgolf van een hagelkanon (www.inopower.be)
- 45** Beregende bloesems (Belgische Fruitveiling)
- 48** BOVEN: Elektronische producentenkaart (Belgische Fruitveiling)
MIDDEN: Reclame SBB (Belgische Fruitrevue, 1999)
ONDER: Aanvoer van kersen in manden (Theo Broers)
- 49** Sproeischema voor aardbeien (Berichten Gorsem, 1976)
- 50** Werknemersformulier seizoensarbeid (Karel Vaes)
- 51** Invullen van de bedrijfsadministratie (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
- 54** BOVEN: Vrouw die kersen aan het sorteren is (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Emiel Broers en Lies François met kersenplukkers bij het wegen van de kersen (Theo Broers)
ONDER: Sorteren van peren in fruitbedrijf Bels (Toerisme Sint-Truiden)
- 55** Sorteren van kersen in de weide van dokter Schepers (PCCE)
- 56** BOVEN: Misviering tijdens kerstveiling 1992 voor de overleden leden van Veiling Haspengouw (Veiling Haspengouw)
MIDDEN: Bloesemzegening (Eddy Leclère)
ONDER: Veldkapel (Hilde Hendricx, Toerisme Sint-Truiden)
- 57** Bloesemzegening te Guvelingen in de jaren 1950 (PCCE)
- 58** BOVEN: Groepsfoto van de plukkers te Argenteau in 1954-55 (Joseph Smets)
MIDDEN: Sorteren, in zakken doen en wegen van appels (Theo Broers)
ONDER: Wegen en laden van fruitmanden in de weide van dokter Schepens (PCCE)
- 59** Kersenpluk bij Emiel Broers te Moelingen (Theo Broers)
- 60** BOVEN: Vlechten van manden (Theo Broers)
MIDDEN: Ledigen van de plukemmer (fotoarchief Boerenbond, KADOC)

- ONDER: Plukken van een hoogstamboom door fruithandelaar Materne in 1930 (PCCE)
- 61** Met jeep en kar in de hoogstamweide te Argenteau in 1954-55 (Joseph Smets)
- 62** BOVEN: Kersenpluk te Moelingen (Theo Broers)
MIDDEN: Plukken van laagstam van op een plukstelling (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
ONDER: Rustpauze tijdens de aardbeienpluk bij Pierre Vrancken eind jaren 1970 of begin jaren 1980 (Pierre Vrancken)
- 63** Zoon van baron Michel van Zuylen op een plukladder in de hoogstamboomgaarden te Argenteau in 1954-55 (Joseph Smets)
- 64** BOVEN: Plukken van aardbeien door seizoensarbeiders (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Plukken van peren door seizoensarbeiders (Toerisme Sint-Truiden)
ONDER: Indiërs aan het werk in een laagstamboomgaard (Veiling Haspengouw)
- 65** Het plukken van op de plukstelling (Belgische Fruitveiling)
- 66** Het sorteren en in papier wikkelen van fruit in de Sint-Truidense Fruitveiling in 1949 (Veiling Haspengouw)
- 68** BOVEN: Sorteren van peren (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Sorteren van appels met een leesband en gatenbord om de diameter te bepalen (Belgische Fruitveiling)
ONDER: Sorteren van appels met een watersorteeremachine in Veiling Borgloon, afdeling Fernelmont (Veiling Borgloon)
- 69** Tien geboden voor de fruitkweker (H. Ickx en G. Ickx, Praktische wenken over fruitteelt, 1943)
- 70** BOVEN: Keuring van het fruit (Belgische Fruitveiling)
MIDDEN: Kerstveiling Sint-Truidense Fruitveiling 1958 (Veiling Haspengouw)
ONDER: Sorteren van fruit in de Sint-Truidense fruitveiling (Veiling Haspengouw)
RECHTS: Advertentie sorteermachines (Belgische Fruitrevue, 1979)
- 71** Sorteren van kersen bij Paul Gielen (Veiling Haspengouw)
- 72** BOVEN: Silo gevuld met appels (fotoarchief Boerenbond, KADOC)
MIDDEN: Modelschets voor een fruitschuur (J. Hiemeleers, Fruitteelt, 1947)

- ONDER: Plaatsen van fruit in de koelinstallaties (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
- 73** Plaatsen van kisten in de koeling (*Veiling Haspengouw*)
- 74** BOVEN: Met wetenschappelijke proeven willen onderzoekers het nut van de waarschuwingen in verband met het pluktijdstip aantonen (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
MIDDEN: Stapelen van paloxen in de koeling (*Belgische Fruitveiling*)
ONDER: Koelen van fruit (*Veiling Haspengouw*)
- 75** BOVEN: Peren in een plastic kist (*Karel Vaes*)
ONDER: Kleinere koelruimte in de Belgische Fruitveiling (*Belgische Fruitveiling*)
- 76** BOVEN: Voorbeelden van fruitverpakkingen (*Notice sur l’emballage des fruits, 1932*)
MIDDEN: Wagen van kistenmakerij Caisso Belge in de fruitstoet (*familie Libens*)
ONDER: Appels in zakken laden en wegen (*Theo Broers*)
- 77** Wegen van de kisten te Argenteau (*Joseph Smets*)
- 78** BOVEN: Kartonnen schaalte voor het verpakken van Belgica-appels (*Belgische Fruitveiling*)
MIDDEN: Plastic beschermkap bij houten kistjes Conférenceperen (*Belgische Fruitveiling*)
ONDER: Geavanceerde perensorteermachine in Veiling Haspengouw (*Veiling Haspengouw*)
- 79** Inpakstation voor aardbeien in Veiling Borgloon in 2006 (*Veiling Borgloon*)
- 80** BOVEN: Middelbare Tuinbouwschool (*Romain Lenaerts*)
MIDDEN: Leerlingen van het lager secundair onderwijs in de tuinbouwschool aan het werk in de serres (*Eddy Leclère*)
ONDER: Praktijkles snoei aan het Provinciaal Instituut voor Biotechnisch Onderwijs, gegeven door Jos Claes (*PIBO*)
- 81** Leerlingen van de Land- en Tuinbouwschool krijgen van de heer Cosemans een les over de kersen oogst in 1927 (*PCCE*)
- 82** BOVEN: Leerlingen leren fruit verwerken (*Eddy Leclère*)
MIDDEN: Werktuigdagen 2008 (*Eddy Leclère*)
ONDER: Werktuigdagen (*Eddy Leclère*)
- 83** LINKS: Cover Belgische Fruitrevue september 1979
RECHTS: Het testen van een spuitmachine in een hoogstamboomgaard (*Albert Soenen*)

- 84** BOVEN: Eddy Leclère met één van de broeders in de nieuwe serre (*Eddy Leclère*)
RECHTSBOVEN: Reclame DDT (*Belgische Fruitrevue, 1949*)
MIDDEN: Vliegenkwekerij in het opzoekingsstation te Gorsem (*Albert Soenen*)
ONDER: Installatie koeling (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
- 85** Opzoekingsstation te Gorsem aan de Brede Akker (*Albert Soenen*)
- 86** BOVEN: Labo in het opzoekingsstation te Gorsem (*Albert Soenen*)
MIDDEN: Tellen van de schadelijke insecten in het kader van de geïntegreerde teelt (*Belgische Fruitveiling*)
ONDER: Gebouw van de firma Bayer-Gorsac aan het stationsplein te Sint-Truiden (*PCCE*)
- 87** Petrischaaltjes om testen uit te voeren (*Albert Soenen*)
- 90** Laad- en loskaaien aan de Fruitcentrale (*Belgische Fruitveiling*)
- 92** BOVEN: Zicht op de kersenmarkt te Sint-Truiden in 1933 (*PCCE*)
MIDDEN: Kersenmarkt in Eysden voor 1914 (*Theo Broers*)
ONDER: Verkoop en wegen van fruit op de kersenmarkt te Sint-Truiden (*PCCE*)
- 93** Overeenkomst voor het kopen ‘op stam’ tussen H. Peumans en J. Moors. De heer Moors moet de weiden ook onderhouden zoals het hoort (*Jean Moors*)
- 94** BOVEN: Afbeelding van de peer ‘Triomphe de Vienne’ (*H. Ickx en G. Ickx, Praktische wenken in de fruitteelt, 1943*)
MIDDEN: Publicatie stichtende leden van de Nationale Unie der uitvoerders (*CAG*)
ONDER: Handelaar poserend voor zijn kar (*Jos Claes*)
- 95** Vervoer van aardbeien (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
- 96** BOVEN: Vervoer van fruitmanden van het magazijn van de Boerenbond in de Gazometerstraat naar het station in Sint-Truiden (*PCCE*)
MIDDEN: Handelaars die fruit laden aan de veiling (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
ONDER: Fruitkisten die op het schip worden geladen (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
- 97** Fruit laden op het vliegtuig (*Veiling Haspengouw*)
- 100** BOVEN: Controle van het fruit (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
MIDDEN: Bekijken van het aangeboden fruit met op de achtergrond het kantoor van de NDALTP (*Veiling Haspengouw*)
ONDER: Nederlandse handelaar laadt een partij fruit (*Veiling Haspengouw*)

- 101** Controlepost van de douane (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
- 104** BOVEN: Vroegere verkoopszaal van Veiling Borgloon (*Veiling Borgloon*)
MIDDEN: Opening van de nieuwe aanvoerloods en het nieuwe koelhuis in 1965 (*Veiling Borgloon*)
ONDER: Eerste onderkomen van de Sint-Truidense fruitveiling in 1948 (*Veiling Haspengouw*)
- 105** Kopers wandelen tussen de loten in de Fruitcentrale (*Belgische Fruitveiling*)
- 108** BOVEN: Teler levert het fruit aan (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
MIDDEN: Oude verkoopszaal van de Fruitcentrale met een elektrische klok (*Belgische Fruitcentrale*)
ONDER: Uitstalling van de loten in de Fruitveiling (*Veiling Haspengouw*)
- 109** Hedendaagse verkoopszaal van Veiling Borgloon (*Veiling Borgloon*)
- 110** BOVEN: Veilingcafé van Belgische Fruitveiling (*Belgische Fruitveiling*)
MIDDEN: Kopers- en producentenfeest van Veiling Borgloon 2009 (*Veiling Borgloon*)
ONDER: Aankondiging van de kerstveiling in 1984 met op de achtergrond het oude veilingcafé (*Veiling Haspengouw*)
- 111** Cast van ‘Schipper naast Mathilde’ bezoekt de kerstveiling van de fruitcentrale in 1959 (*Belgische Fruitveiling*)
- 114** BOVEN: Kistenkaart van Conférenceperen (*Belgische fruitveiling*)
RECHTSBOVEN: Lotenlijst van de kersenverkoop op Veiling Haspengouw (*Karel Vaes*)
MIDDEN: Vooraanzicht gebouwen Veiling Haspengouw (*Nathalie Ceunen, CAG*)
ONDER: Laden en lossen van fruit (*Belgische Fruitveiling*)
- 115** Sorteermachine in de Fruitcentrale (*Belgische Fruitveiling*)
- 116** BOVEN: Vooraanzicht van de groothandelsmarkt in Brussel (*Veiling Haspengouw*)
RECHTSBOVEN: Certificaat BRC Belgische Fruitveiling (*www.bfv.be*)
MIDDEN: Opge stapelde paloxen bij Belgische Fruitveiling (*Belgische Fruitveiling*)
ONDER: Veiling Borgloon (*Nathalie Ceunen, CAG*)
- 117** Veiling Haspengouw vanuit de lucht gezien (*Veiling Haspengouw*)
- 119** Veiling Borgloon (*Nathalie Ceunen, CAG*)
- 120** Trudofabriek in de jaren 1940 (*familie Boden*)
- 122** BOVEN: Kataraktaart, (*Hilde Hendricx, Toerisme Sint-Truiden*)

- MIDDEN: Cover van een receptenboek voor het wekken van fruit (*CAG*)
ONDER: Appelclub (*fotoarchief Boerenbond, KADOC*)
- 123** Cover van een kookboek voor onze inheemse fruit- en groentesoorten (*CAG*)
- 124** BOVEN: Stroopfabriek C.W.S. (*Tony Reweghs*)
MIDDEN: Machines stroopfabriek (*CAG*)
ONDER: De strooplekker in Borgloon (*Nathalie Ceunen, CAG*)
- 125** Streekproducten Loonse stroop (*Ivan Stas, stad Sint-Truiden*)
- 126** BOVEN: Maken van aardbeienconfituur (*CAG*)
MIDDEN: Opgelegd fruit (*Smets & Ruppel*)
ONDER: Streekproducten Fancy Fruit (*Ivan Stas, stad Sint-Truiden*)
- 127** Briefhoofd van de confituurfabriek Goessens Frères et Soeurs (*Willy Ilbroekx*)
- 128** BOVEN: Nieuwe roestvrij stalen opslagtanks uit de jaren 1970 (*familie Boden*)
MIDDEN: Wegkieperen van de pulp na het persen (*familie Boden*)
ONDER: Wassen van de flessen in het weekbad in de jaren 1940 (*familie Boden*)
- 129** Trudo-vrachtwagen (*familie Boden*)
- 130** BOVEN: Fruitpers in de Trudofabrieken in de jaren 1960-70 (*familie Boden*)
RECHTSBOVEN: Reclame PIPO appelsappen (*Veerle Van Hoof*)
MIDDEN: Stand van Trudofruitsappen op een beurs of evenement (*familie Boden*)
ONDER: Stand van Looza op de kerstveiling van de Fruitveiling in 1955 (*Veiling Haspengouw*)
- 131** Inpaklijn in de Trudofabrieken in de jaren 1960-70 (*familie Boden*)
- 132** BOVEN: Fruittob (*Ivan Stas, stad Sint-Truiden*)
MIDDEN: Maken van cider in de Tuinbouwschool (*PCCE*)
ONDER: Feest in de Fruitcentrale (*Belgische Fruitveiling*)
- 133** Cider gemaakt in de Trudofabrieken (*familie Boden*)
- 134** BOVEN: Bezoek aan een fruitbedrijf (*Hilde Hendricx, Toerisme Sint-Truiden*)
MIDDEN: Rita d’Haeyer als fruitkoningin (*Lydia d’Haeyer-Verliefden*)
ONDER: ‘Biekjes’ in de Fruitstoet (*Marie-Louise Paternotte-Schiemsky*)
RECHTSONDER: Ontwerp voor het kostuumpje van ‘het biekie’ voor de Fruitstoet (*Marie-Louise Paternotte-Schiemsky*)
- 135** Fruitreuzen (*Marie-Louise Paternotte-Schiemsky*)

BIBLIOGRAFIE

WERKEN

BRAND J.M., *Hoogstamvruchtbomen: geschiedenis, onderhoud en nieuwe aanplant van hoogstamvruchtbomen in produktieboomgaarden, in huis- en boerenboomgaarden, in kasteel- en kloostertuinen, op buitenplaatsen en langs wegen en waterlopen*, Utrecht, 1985.

BELEMANS R., *Met korven wonnen hunne kost: geschiedenis van de Stokkemse vlechtnijverheid*, Stokkem, 1996.

BELLINGS A., *Fruit en fruitteelt in Haspengouw*, Velm, 1998.

COLLEN J., *Stroop, een parel van ons culinair erfgoed* (Academie voor de streekgebonden gastronomie. Mededelingsblad en verzamelde opstellen, 95), Antwerpen, 2007.

De crisis in de fruitsector: een verkenning (Wetenschappelijk onderwijs Limburg. Studies en documenten), Hasselt, 1971.

DEMBLON D. en AERTSEN J. e.a., *100 jaar boeren*, Berchem, 1990.

DEVUYST Y., *De nieuwe Europese Unie. Een heldere gids door de Europese doolhof* (Institute for European Studies, 2), Brussel, 2004.

GOFFINGS M., *Zuid-Limburg. Fruit. Geschiedenis-boomgaarden-fruitteelt-technieken-veilen-verwerken-bewaren-wetenschappelijke ontwikkeling-oude gebruiken-symboliek*, Borgloon, 1988.

HIEMELEERS J. en VANDERHASSELT P., *Fruitteelt*, Leuven, 1947.

HIEMELEERS J., *Waardebepaling van hoogstammige fruitbomen*, Leuven, 1938.

ICKX H., *Praktische wenken over fruitteelt*, Brasschaat, 1936.

JACOBS V., *Limburgs-Haspengouw, een fruitstreek met traditie*, Sint-Truiden, 1997.

KINT S., e.a., *Veilig onderdak geven: handleiding huisvesting voor seizoenarbeiders* (Cahier 2000, Boerenbond), Leuven, 2008.

Manden vlechten, Leuven, 1980.

MUERMANS L. en SMEERS J., *De Belgische groothandel en groothandelsmarkten in de sektor van groenten en fruit* (LEI schriften 230/RR-186), Brussel, 1982.

NIESTEN E., *Drie dozijn Hagelandse fruitverhalen en recepten*, Leuven, 2007.

NIESTEN E. en SEGERS Y., *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu*, Leuven, 2007.

OPDEKAMP G., SCHELLEKENS S. EN VAN DER HALLEN P., *Veiling Hoogstraten 1933-2008 in woord en beeld*, s.l., 2008.

SCHEERLINCK H., *Vijanden der tuinbouwgewassen en hun bestrijding*, Antwerpen, 1946.

SEGERS Y. en VAN MOLLE L. (red.), *Leven van het land. Boeren in België 1750-2000*, Leuven, 2004.

SIAENS F., *Fruitteelt 3: bewerkingen aan de vruchten: het dunnen, de pluk, behandelings van de oogst, verkoop van het fruit*, Antwerpen, 1958.

VAN CAUWENBERGHE E., *Fruitboomonderstammen en gespecialiseerde fruitteelt*, Verviers, 1947.

VANDEVYVERE R., *Seizoens- en gelegenheidsarbeid in de fruitteelt in Zuid-West Limburg in 1992 en 1993*, Licentiaatsverhandeling Faculteit Sociale Wetenschappen, Leuven, 1994.

VAN LEUVEN E., *Vijftig jaar veilingen in het Mechelse*, Sint-Katelijne-Waver, 2000.

VAN MOLLE L., *Ieder voor allen. De Belgische Boerenbond 1890-1990* (KADOC Studies, 9), Leuven, 1990.

VIJGEN I., *Veiling Haspengouw: 1937-1997 een gouden klokhuis*, Sint-Truiden, 1997.

WOESTENBORGHES B., HERMANS R. en SEGERS Y., *In het spoor van Demeter. Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen K.U.Leuven, 1878-2003* (ICAG Studies, 2), Leuven, 2005.

TIJDSCHRIFTEN

Belgische fruitrevue, 1969, 1979, 1989, 1999.

Ons fruitteeltblad, 1957, 1963, 1968, 1972, 1975.

Hier en nu, driemaandelijks informatieblad van de stad Sint-Truiden, 1974, 17.

Proeftuinnieuws, maart 2008.

INTERNET

http://nicolai-johan.be

www.bab-bamps.be

www.bfv.be

www.boerenbond.be

www.cagnet.be

www.datamonitor.com

www.kanziapple.com

www.keizerlijke-commanderie.net

www.mediargus.be

www.nicolaifruit.be

www.pcfruit.be

www.pibo.be

www.scholengemeenschap-sint-trudo.be/tuinbouwschool.htm

www.stugu.be

www.vcbt.be

www.veilingborgloon.be

www.veilinghaspengouw.be

www.vilt.be

www.vlam.be

www.vzw-fruitstreekmuseum.be

MET DANK AAN

Geïnterviewden

Albert Bamps (°1932)

Albert Soenen (°1918)

Clem Verheyden (°1949)

Eddy Bal (°1947)

Eddy Leclère (°1960)

Firmin Aerts (°1929)

Gerda Vijgen-Luykx (°1942)

Gisèle Joris (°1953)

Guido Bouchet (°1938)

Gusta Wintmolders (°1948)

Gustaaf Schoofs (°1925)

Hubert Decat (°1930)

Ivo Bleus (°1961)

Jan Marguillier (°1926)

Jean Moors (°1943)

Jef Odeurs (°1947)

Johan Nicolai (°1958)

Jos Claes (°1961)

Joseph Smets (°1929)

Josi Vanmuysen (°1963)

Jules Boden (°1930)

Julien Ghys (°1924)

Karel Vaes (°1966)

Koen Martens (°1970)

Luc Bels (°1964)

Ludo Royen (°1947)

Marie-Louise Paternotte-Schiemsky (°1932)

Marleen Wulms (°1963)

Michel Derwael (°1930)

Michel Matheï (°1946)

Nico Vrancken (°1947)

Paul Gielen (°1952)

Peter Nicolaï (°1957)

Philip Libens (°1955)

Pierre Vrancken (°1943)

Remy Bels (°1930)

Robert Bamps (°1943)

Robert Hayen (°1948)

Rudi Sterkendries (°1946)

Simonne Fredrix-Pierseaux (°1926)

Singh Surjit (°1971)

Theo Broers (°1933)

Theo Jammaers (°1957)

Veerle Van Hoof (°1960)

Victor Strauven (°1936)

Willy Van Dormael (°1931)

En

Bart Wijgaerts

Betty Slingers

Bruno Claes

Dina Breesch

Elly Vanspauwen

Frans Pietercil

Gerda Baets

Greet De Neef

Ingeborg Vijgen

Jean Nossin

Jos Hinnendaels

Lut Moers

Lydia d’Haeyer-Verliefden

Manuel Lub

Mark Duser

Riet Leurs

Rina Baret

Theo Otten

Thierry Ghys

Tony Reweghs

Willem Driesen

Ciné-Videoclub Renovat Sint-Truiden

Nationale Boomgaardenstichting

Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed

Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren

Sappig verteld. Het verhaal achter de fruitteelt in Haspengouw is een uitgave van

Erfgoedcel Sint-Truiden
Kazernestraat 13, 3800 Sint-Truiden
www.erfgoedcelsint-truiden.be

In samenwerking met

Toerisme Sint-Truiden
www.toerisme-sint-truiden.be

en met

Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)
www.cagnet.be

Deze publicatie kadert in het project 'fruitverhalen', samen met de ontsluiting van deze verhalen in het landschap en een grotere publiekswerking via Toerisme Sint-Truiden.

ONDERZOEK EN INTERVIEWS Nathalie Ceunen, projectmedewerker CAG

TEKST Nathalie Ceunen in samenwerking met Eddie Niesten, CAG

EINDREDACTIE Erfgoedcel Sint-Truiden

VORMGEVING Smets & Ruppol

DRUK Drukkerij Paesen

Gedrukt op milieuvriendelijk papier

Niets in deze uitgave mag op welke wijze dan ook gereproduceerd en/of openbaar gemaakt worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever en de auteurs.

Wettelijk depot D/2010/11.586/1

