



**Christ Wolfcarius**  
Gepassioneerd  
perenteler en bezieler  
van WFT



Jelle Beeckman weet menig  
hart te veroveren met  
z'n makkelijke, maar  
smaakvolle gerechten,  
in z'n eigen kookboeken,  
maar ook op njam! en  
Radio 2. Zijn woordspelingen  
en mopjes krijg je er gratis  
en voor niets bij.



@jelle\_beeckman

**WFT**

*Bliksemsnel!*

*De peren die we vandaag sorteren,  
liggen morgen al bij Delhaize en  
overmorgen bij je thuis. Handig hé,  
z'n lokaal gekweekte peer!*





# TOFFE PEREN VAN BIJ ONS

Lokaal, duurzaam en vooral

*overheerlijk*

Christ Wolfcarius staat aan het hoofd van Wolfcarius Quality Fruit (WFT), een West-Vlaams fruitteeltbedrijf dat ondertussen al 3 generaties lang peren en appels kweekt. Maar naast bedrijfsleider is Christ vooral ook een fruitteler met een enorme passie voor zijn vak, respect voor de natuur én een hart voor onze samenleving. Zo'n gedrevenheid juichen we bij Delhaize volop toe! Jelle Beeckman, aka The Messy Chef, ontmoette Christ in zijn uitgestrekte boomgaard, waar hij naast appels ook België's favoriete perenrassen teelt. Dat doet ie helemaal volgens de regels van de kunst en op een zo duurzaam mogelijke manier. En dat proef je!



## WAKKEN

Dit West-Vlaamse dorpje ligt midden in een groene landbouwstreek die bekendstaat om zijn gematigd klimaat. De perfecte plek dus voor WFT, het fruitbedrijf van de familie Wolfcarius, die hier al sinds de jaren 1940 appels en peren teelt.





In de boomgaard van WFT heerst in de vroege uurtjes al heel wat bedrijvigheid, want het oogstseizoen is in volle gang. We worden er warm verwelkomd door Christ Wolfcarius, zijn echtgenote An én hun hond Mila. En zo voel je meteen dat dit een op-en-top familiebedrijf is, waar een hecht team met hart en ziel 100% Belgisch fruit teelt. Zo ook peren, die tijdens de herfst op hun allerbest zijn.

**JELLE:** “Dag Christ! Hoe zijn jullie in de peren gerold?”

**CHRIST WOLFCARIUS:** “Mijn grootvader heeft het bedrijf in het begin van de jaren 1940 opgericht. Hij teelde toen niet alleen fruit, maar kweekte ook kippen en varkens. Dat was toen zowat de gewoonte hier. Langzamerhand groeide bij hem de passie voor appels en peren en is hij enkel daarmee verdergegaan. Mijn vader nam doorheen de jaren WFT over en vandaag sta ik aan het roer.”

**JELLE:** “Welke peren telen jullie hier allemaal?”

**CHRIST:** “We telen voornamelijk conference- en doyennéperen, en in mindere mate durondeauperen. Dat zijn ook de drie rassen die je het vaakst in de supermarkt vindt.”

**JELLE:** “Wat maakt jullie peren zo speciaal?”

**CHRIST:** “Wel, we zitten hier eerst en vooral op heel goede gronden. Net als bij druiven is het terroir van peren enorm belangrijk voor hun smaak. De unieke smaak van onze peren zit in het mondgevoel: ze hebben een krokante structuur, die – wanneer de peer goed rijp is – overgaat naar een smeuge structuur met een zoete, boterachtige smaak.”

**JELLE:** “En hoe kwam Delhaize in het spel?”

**CHRIST:** “Mijn vader is 20 à 25 jaar geleden in zee gegaan met Delhaize. Sindsdien loopt de samenwerking elk jaar crescendo. Delhaize staat als supermarkt helemaal open voor de kracht van de lokale producent. Het mooiste aan ons partnership is het wederzijds respect: Delhaize moedigt ons aan om elk jaar meer stappen te zetten om nóg duurzamer fruit te telen maar geeft ons altijd de vrijheid om ons eigen ding te doen. Constant streven naar verbetering voor de consument is daarbij de rode draad.”

**JELLE:** “Hoe zijn jullie dan precies bezig met duurzaamheid?”

**CHRIST:** “Duurzaamheid is voor ons heel belangrijk. Zo geven wij onze appels en peren een minimale hoeveelheid water voor een maximaal effect. Daarnaast werken we met een gesloten koudketen. Ons fruit wordt geplukt en gesorteerd en gaat dan onmiddellijk terug de frigo in. Van daaruit gaat het meteen naar een gekoelde vrachtwagen van Delhaize. De peren behouden zo hun temperatuur tot in de supermarkt, waardoor minder energie nodig is om ze gekoeld te houden. Ten slotte zijn wij ook bezig met het bodemleven en natuurlijke bemesting. Zo proberen we ons fruit meer en meer biodynamisch te telen.”

**“Delhaize staat als supermarkt helemaal open voor de kracht van de lokale producent.”**

**JELLE:** “Op welke manieren kun je jullie peren zoal bereiden?”

**CHRIST:** “Met onze peren kun je eigenlijk alle kanten uit. Je kunt ze natuurlijk uit het vuistje eten, maar ze doen het ook prima in een nagerecht. En in het wildseizoen kun je ze warm eten, gevuld met veenbessen bijv. Een mooie toepassing waarbij het respect voor de peer op z'n grootst is.”

**JELLE:** “En hoe eet jij je peer het liefst?”

**CHRIST:** “Hard en krokant! En dan het liefst een doyennépeer. Dat is voor mij de koningin van de peren. Ze is zoet en smeug, maar toch ook nog fris. Haar volle smaak krijgt een doyenné trouwens pas als je ze eerst 2 à 3 dagen in je fruitmand laat liggen. Als je ze dan opeet, loopt het perensap zo van je kin! (lacht)”

**12 miljoen**

Zoveel peren produceert WFT elk jaar voor de Belgische markt.

**2 À 3 WEKEN**

Zo lang kun je een peer gerust in je koelkast bewaren zonder dat ze aan smaak verliest.

**Gekke peren**

Wat gebeurt er met 'lelijke' peren (snif!) die niet mooi groen zijn of een rare vorm hebben? Je vindt ze samen verpakt onder de naam Gekke peren in je Delhaize supermarkt. #lesswaste

*Psst!  
Heb je nog peren liggen?  
Op p. 81 lees je hoe je er een lekker kruidige cake met quinoa van maakt.*





## *Van de boomgaard tot bij je thuis* **IN 5 STAPPEN**

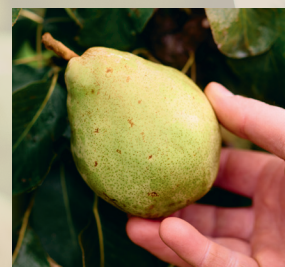
### **1 VAN BOOM ...**

Alles begint met een boom. Een nieuwe perenboom krijgt pas na 3 à 4 jaar peren. Na 5 à 8 jaar is het een volwaardige boom en kun je er letterlijk alle vruchten van plukken.



### **2 ... TOT PLUK**

Na een (hopelijk!) zonnige lente en zomer worden de peren rond september geogst.



### **3 BEWAREN**

Na de pluk gaan de peren naar de koeling. Daar gaat de temperatuur omlaag; de zuurstof en CO<sub>2</sub> gaan lichtjes omhoog. Onder die omstandigheden kun je de peren het langst bewaren.



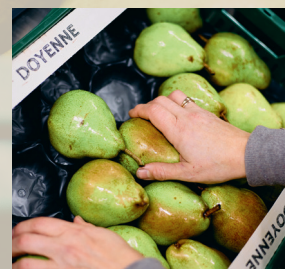
### **4 SORTEREN**

De peren worden nu gesorteerd op soort, kwaliteit en smaak. Dat gaat gepaard met een reeks kwaliteitscontroles. Ieder perenras heeft zijn eigen lastenboek en specificaties waaraan het moet voldoen.



### **5 VERPAKKEN**

Ten slotte worden de peren verpakt en klaargemaakt voor transport naar jouw favoriete Delhaize supermarkt!



#### **EN ... ACTIE!**

Ontdek onze volledige reportage en het recept van Jelle op Instagram en [delhaize.be](https://delhaize.be)





“

Knolselder en peren,  
da's een *match made*  
*in heaven.*



**JELLE BEECKMAN**  
aka The Messy Chef  
en food influencer



ONTDEK  
HET RECEPT

**KNOLSELDERBURGER  
MET CONFERENCEPEREN**