



Een liefdesaffaire met appelbomen

Luc Goossens & Kris Vanderstichele, appeltelers, Ieper

Ex-informaticus Luc Goossens startte, na een sabbatjaar waarin hij bij een bevriend tuinboomkweker ging helpen, met zijn eigen kwekerij van hoogstamappelbomen. Het bedrijf dat hij vijftien jaar geleden met zijn vrouw Kris Vanderstichele uit de grond stampte, vernoemde hij naar zijn favoriete appelras: Tuinsappen Lombarts Calville. "De eerste vijf jaar waren erg moeilijk", zegt Luc. "Maar als ik terugblik, besef ik dat niets opweegt tegen de voldoening die ik uit dit werk haal", valt Kris bij. Voor Luc is het een missie geworden om hoogstammen opnieuw in het landschap te integreren. Ze zijn zeldzaam sinds de overheid in de jaren zestig rooipremies uitreikte omdat ze hoogstamboomgaarden niet rendabel vond. "Die zijn nochtans ecologisch waardevol: ze zijn een biotoop op zich, waarin vogels, kleine dieren en insecten hun gang kunnen gaan. Bovendien zijn ze een kostbaar landschapselement. Een laagstam is een monocultuur vergeleken met hoogstam."

Luc en Kris houden het hele proces zelf in handen: "We telen de appels, persen er sap van en verkopen dat. De sappen bestaan uit puur fruit, er wordt niets toegevoegd. Enkele seconden pasteuriseren volstaat om het sap jaren bewaarbaar te maken. Kris en Luc werken alleen met lokale fruitsoorten. "Er is hier meer dan genoeg, je hebt geen exotische vruchten nodig. We hebben appelsap van hoogstam, waarin we een achttal rassen mixen, maar we combineren ook appel met rode biet, framboos, kweeper, braambessen, aardbei, vlierbessen en bosbessen."

CIDER

NODIG

Densiteitsmeter om het suikergehalte van het sap te meten (te koop in bier- of wijnspeciaalzaken).

Hakselaar + handmatige Fruitpers. OF: als je voldoende appels hebt, kun je die laten persen door een mobiele sap-pers.

Glazen kruik om het sap te laten gisten (type dame-jeanne).

Waterslot om de dame-jeanne af te sluiten.

Champagneflessen (je kunt oude flessen hergebruiken).

Kroonkurken + apparaat om kroonkurken af te sluiten.

Plukken

Pluk verschillende appelsoorten. Proef van de appels voor je begint te plukken en stel een mix samen van zure en zoete appels. Het is belangrijk dat de appels onbespoten zijn, omdat er anders niet voldoende wilde gisten op de schil te vinden zijn. Let bij het oogsten goed op dat je geen appels plukt met rotte plekken. Ook gevallen appels zijn niet geschikt, zeker niet als je ze verder wil laten rijpen.

Wassen

Je hoeft niet elke appel te schrobben, gewoon even spoelen volstaat, zodat er geen zand of beestjes mee in het sap komen.

Persen

Sap zal pas beginnen te gisten als er voldoende suiker in zit. Dit test je door een kleine hoeveelheid te persen en het suikergehalte van het sap te meten met een densiteitsmeter. De minimale densiteit moet 1045 zijn. Als je dat cijfer nog niet bereikt hebt, laat de appels dan verder rijpen op een droge plaats, bijvoor-

beeld op een zolder. Spreid de appels uit op een laken, leg ze voldoende uit elkaar – ze mogen elkaar niet raken – en laat ze twee weken tot een maand verder rijpen. Doe de densiteitstest dan opnieuw. Wanneer het proefsap een densiteit van 1045 of meer heeft, kun je al je appels persen. Ga je handmatig aan de slag, versnipper de appels dan eerst in de hakselaar. Wikkel de appelstukjes in een neteldoek en pers ze dan uit met behulp van de sap-pers.

Gisten

Giet het appelsap over in een glazen dame-jeanne kruik. Laat gisten op een koele plaats, zoals de kelder. Hoe koeler de omgeving, hoe trager de gisting zich voltrekt en hoe complexer de smaak van de cider zal worden. Sluit de dame-jeanne af met een waterslot: op die manier kan de CO₂ naar buiten maar kunnen er geen slechte bacteriën naar binnen. Om het gistproces op te starten hoef je geen extra gisten toe te voegen: de wilde gisten op de schil zullen hun werk doen en de suikers omzetten in CO₂ en alcohol. Om te bepalen hoe lang het sap moet gisten (4 weken tot enkele maanden), moet je elke week de densiteit van het sap meten. Als je een droge cider wil maken, moet je het sap bottelen wanneer het een densiteit van 1005 heeft. Als je een demi-sec wil maken, moet je het sap bottelen op 1015.

Bottelen

Als het gegiste sap de gewenste densiteit heeft bereikt, is het tijd om te bottelen. Gebruik daarvoor champagneflessen. Je kunt het sap overgieten van de dame-jeanne naar de flessen door de kruik hoger te plaatsen en het sap met een buisje over te

tappen. Let op dat je het bezinksel niet mee overapt, dat laat je achter in de kruik. Als je een droge cider bottelt, kun je de fles tot op 5,5 cm van de kroonkurk vullen. Voor een demi-sec mag je de fles hoger vullen, tot op 4 cm van de kroonkurk. Zo kan een deel van de suikers worden omgezet in alcohol en bubbels maar blijft er tegelijk ook een deel van de suiker in je cider: de zuurstof zal namelijk sneller opraken en dan zullen de gisten niet meer verder kunnen werken. Zo krijg je uiteindelijk een nog iets zoetere cider.

Rijpen

Laat je cider rijpen op de fles tot het mooie weer zich aandient. De eerste zonnestralen zijn een teken dat je de eerste fles uit de kelder kunt halen! Cider is een zomerdrankje.



De helden van het echte eten, Alle Dagen Honger, Uitgeverij Luster, www.uitgeverijluster.be, 29,95 euro. Alle Dagen Honger organiseert ook elk najaar het foodfestival Krachtvoer in Antwerpen, naast pop-upinitiatieven zoals themarestaurants en workshops.



Luc Goossens :
"Hoogstamboomgaarden zijn
ecologisch waardevol."



Luc Goossens maakt voor
zijn cider alleen gebruik van
de natuurlijke gisten die
welig tieren op de schil van
zijn onbespoten appels.