

Vloeibaar goud

Er zijn nog mensen die initiatief willen nemen in de sector van de bio-landbouw. Zo iemand is Luc Goossens uit de Slijpstraat 1 in Voormezele die vorig jaar met de steun van het Europese programma Leader II zijn kleinschalig bedrijfje „Tuinsappen Lombarts Calville” opstartte. Deze herfst perst hij ook weer sap voor derden tot „vloeibaar goud”, al is dat maar één van zijn doelstellingen.

Tuinsappen Lombarts Calville van Luc Goossens zag het levenslicht in het najaar van 2000. Hoe komt een informaticus er echter bij om bio-fruitteler en -perser te gaan worden? „Afkomstig uit het Meetjesland en getrouwd met een Ieperse, hielp ik soms als seizoenarbeider in Boomkwekerij De Linde bij Bart Dequidt in Kemmel”, zegt Luc Goossens. „Daar leerde ik diverse fruitrassen kennen en rijpte bij mij het idee om zelf met een bio-appelbedrijfje te beginnen. Loonpersen is in West-Vlaanderen totaal nieuw: mensen die hun eigen fruit kunnen brengen om er sap van te laten persen. Ik heb er eerst veel over gelezen. Het was een langzame evolutie, tot ik dan toch de sprong gewaagd heb. De Europese steun van 33 procent haalde mij over de streep, maar het is ongelooflijk hoeveel kosten je als beginnende bio-ondernemer hebt. Gelukkig stel ik vast dat de interesse groeit. Vorig jaar perste ik 5000 kilo appels voor de mensen, naast mijn eigen persingen (eigen en ingekocht biologisch fruit) en menging met andere fruitsoorten of groenten. Dit seizoen



Gilbert Vanhee

Luc Goossens vond een gat in de lokale bio-markt: smakelijke vruchtensappen als „vloeibaar goud”.

hoop ik op 7.500 tot 10.000 kilo.”

Met zijn nieuw bedrijfje is het immers de bedoeling van Luc Goossens om streekproducten afgeleid van appels op de markt te brengen, zoals appelsappen, hand- en keukenappels en in het najaar van 2005 ook cider. Particulieren kunnen er hun eigen fruitopbrengst

tot sap laten persen. Een derde doel is de herwaardering van de hoogstam- of weideboomgaard in het landschap, zoals in de Palingbeek zal gebeuren. Ook groepsbezoeken zijn welkom om kennis te maken met dit vernieuwend bio-bedrijfje.

Marc Dejonckheere