

TUINSAPPEN LOMBARTS-CALVILLE

DE GEPERSTE ZALIGHEID...

Hoe een leven een wending kan nemen en zo zijn bochten heeft, daar weten Luc Goossens en zijn vrouw Kris Vanderstichele alles van. Na een carrière als informaticus, spitste hij zich toe op het telen en het verwerken van voornamelijk oude appelsoorten.



In het landelijke Voormezele, op een boogscheut van leper, baten Luc Goossens en Kris Vanderstichele hun biobedrijf Tuinsappen Lombarts-Calville uit. Het bedrijf, ontstaan in 2000, begon met een simpel fruitpersje en veel idealisme en is inmiddels uitgegroeid tot een domein van 10ha, her en der verspreid in West-Vlaanderen. Ze hebben zich gespecialiseerd in het biologisch telen en verwerken tot sap van voornamelijk oude lokale appelsoorten die zo goed als met uitsterven bedreigd waren zoals Trezeke Meyers, Kattekop, President van Dievoet, Eysder Klumpke, Brabantse Bellefleur, Jaques Lebel en natuurlijk Lombarts Calville, waaraan het bedrijf zijn naam ontleent.

Doelstellingen

Door het afsluiten van beheersovereenkomsten met de Provincie West-Vlaanderen, werden op 8 ha nieuwe hoogstamboomgaarden aangeplant, om zo de hoogstam- of weideboomgaard opnieuw in het landschap te introduceren, wat meteen kaderde in hun doelstellingenplan, zijnde: het op de markt brengen van een nieuw streekproduct: sap van oude appelrassen, al dan niet in combinatie met andere lokale vruchten, wat hen zeker al gelukt is want hun sapproducten worden zelfs gesmaakt tot in de KVS en 'Comme Chez Soi' te Brussel. Ook een paar BV's hebben hun weg al gevonden naar Voor-mezele.

Een andere doelstelling is het aanzetten tot het heraanplanten van fruitbomen, door aan mensen de mogelijkheid te bieden sap te laten persen van hun eigen vruchten. Het werkt want heel wat mensen vinden reeds de weg naar 'Lombarts Calville' om hun tuinvruchten te laten persen.

Luc krijgt vaak telefoon van mensen die met een vraag zitten i.v.m. fruitbomen, het snoeien ervan enz., wat op zich positief is want menig fruitboomgaard werd in het verleden vaak met de hakbijl bedreigd of eindigde stevast onder de noemer brandhout. Nu er weer een opflakking is van de groene gedachte en menig Vlaming zijn weg terug gevonden heeft in de tuin en z'n serres, is er zeker een revival van de fruitboomgaard, en is deze vorm van recreatie aan een inhaalbeweging bezig.

Een primeur in België

Waar vroeger soms hopen appels en ander fruit, soms met tegenzin en met haast militaire dictatuur in jam of appelmoes moesten worden verwerkt, of gewoonweg richting compostbak werden verbanen, kun je het nu bij Luc en Kris laten persen tot sap. Het unieke is dat de klant niet alleen de mogelijkheid geboden wordt sap van zijn eigen vruchtenteelt te laten persen, maar het er ook meteen gepasteuriseerd en gebotteld wordt. Dat er bij Lombarts-Calville al geperst wordt vanaf 50 kg. is een primeur in Vlaanderen, want andere bedrijven in dezelfde sector beginnen maar te persen vanaf grotere hoeveelheden.

Eén ieder is vrij om te combineren van verschillende appelsoorten of ze te mengen met peren, bessen, frambozen, aardbei of zelfs met rode biet of wortelen; hier zijn de grenzen en de combinaties on-eindig.

Dus hier geen sprake van eenheidsworst, maar ieder zijn eigen originele smaak, rechtstreeks vanuit zijn eigen tuin. Smaken die 'nog' kunnen verschillen naargelang de gebruikte fruitsoort en de klimatologische omstandigheden tijdens het groeiseizoen.

Groei

Wat ooit ontstaan is als een alternatieve gedachte, heeft concrete vorm gekregen en ondertussen produceert Lombarts-Calville een 10-tal verschillende biologische sappen op basis van appel, vrij van suikers, smaak- en bewaarmiddelen. Ze maken puur appelsap alsook mengelingen met ander fruit en groenten. "Deze uitbreiding heeft er toe geleid dat we ons ook hebben toegelegd op het kweken van rode biet en we, 'tot groot jolijt' van onze 3 meisjes, de hele zomer 'zoet' zijn met het plukken van bramen, frambozen en allerlei ander klein fruit", aldus Kris.

De hydraulische cilinderpers en de 'spiraal-pasteuriserietketel' waarmee ze begonnen zijn, zijn ondertussen vervangen door een semi-industriële bandpers en aangepast pasteurisatiesysteem.

Fruittelers klein en groot hebben intussen hun weg naar Luc en Kris gevonden en het is dan ook zéér hard werken tijdens de fruitoogst. Een bedrijfsbezoek voor groepen is mogelijk na afspraak in de eerste helft van het jaar (jan.- juni). Tijdens een wandeling wordt u vertrouwd gemaakt met het groeiproces van de appels en de fauna en flora in de boomgaard. In de productieruimte wordt de verwerking van appel tot sap toegelicht met als zoete toemaat het persen van vers appelsap zodat iedereen eens proeven kan.

Er is elke donderdagavond thuisverkoop van 16 tot 20 u.

Tuinsappen Lombarts-Calville
Luc & Kris Goossens - Vanderstichele
Slijpstraat 1, 8902 Voormezele
Tel. & fax 057/36 30 20
lombartscalville@tuinsappen.be
www.tuinsappen.be

KuRo

