

Cherchez
la femme



Nicole van de Bilt-Govaert

De zoete kersen van Engelendael

De traditie wil dat met Sint-Jansdag op 24 juni zoete kersen werden verkocht tijdens de plaatselijke volkskermis in het charmante Oost-Vlaamse dorpje Sint-Jan-in-Eremo. Een gebruik dat Nicole van de Bilt (38) en manlief Marc Govaert (39) graag nieuw leven inblazen. Naast de klassieke akkerbouwgewassen, telen ze sinds een paar jaar een hectare blozende kersen. Welkom op het zeventiende-eeuwse Engelendael!

Tekst: Marijke Pollentier. Beeld: Peter Schoemans.



05.00 > Ochtendkrieken. Het is vroeg dag op Engelendael. Heel juli wacht een volle boomgaard hoogzwanger van koraalrode kersen op de pluk. Met een kersengelei-boterham en een kop dampende koffie achter de kiezen, begint Nicole haar dag. "Het eerste wat ik doe als ik in de boomgaard kom, is een kers in de mond stoppen", glimlacht Nicole. "We plukken vroeg in de morgen omdat het dan net iets minder warm is, wat de kwaliteit van de vrucht ten goede komt." Kersen blijken een delicate fruitsoort, die je met veel zorg moet omringen. Hiervoor schakelen de Govaerts een vijftal jobstudenten in, overwegend meisjes. "Onze slavinnen", grapt echtgenoot Marc. Die ze overigens best verwennen, want om half acht nemen ze een royale pauze met koffie en koekjes.

09.00 > Mand vol lekkers. Het plukken zelf gaat nog door tot de middag. Gestaaag schuiven ze op, iemand bovenaan de boom en iemand beneden. Netjes volgens grootte en kleur. Grote rieten manden worden zorgvuldig gevuld met knapperige zoete kersen. Nostalgisch, die rieten manden, maar dat is niet de reden. "Kersen zijn heel gevoelig voor deuken en vlekjes en riet garandeert een optimale ventilatie", vertelt Nicole. "We beperken het volume ook telkens tot een zeven kilo per mand en dan legen we ze." Ze hebben zo'n hectare laagstamkerselaars met een tiental rassen in functie van het rijpingsproces. Zo kunnen de Govaerts van eind juni tot begin augustus doorlopend kersen thuis verkopen. In 2002 werden de eerste bomen aangeplant en vier jaar later konden ze beginnen oogsten. In die warme zomer waren de weergoden hen bijzonder gunstig gezind, maar Nicole en Marc herinnerden zich nog heel goed hun allereerste oogst van 2005 toen een fikse regenvlaag de vijftig kilo kersen in een oogwenk vernietigde. Ze wilden het lot niet langer tartten en vroegen een vergunning aan voor een overkapping. "Kersen zijn bijzonder gevoelig voor regen.

Van kers tot cherry pie

De kers (*Prunus avium*) is na de aardbei wellicht het meest geliefde zachtfruit. Ze werd reeds ruim 4.000 jaar geleden in China verbouwd en was ook al bekend bij de oude Grieken. De kers is een steenvrucht, verwant aan de pruim. Je hebt zoete en zure kersen (*Prunus cerasus*), ook wel kriecken genoemd. Die worden vooral verwerkt in jam, in gebak (zoals de Amerikaans geïnspireerde cherry pie), in sausjes of als fruit bij wit vlees en gevogelte en als drank (kriekbier, likeur...).

Zoete kersen vind je in allerlei schakeringen: van geel met rode blos, over vermiljoen roze, naar gemarmerd hoogrood tot purper. Met ronkende namen als *Bigarreau Napoleon* en *Schneider* maar ook herkenbaarder zoals in *Brugse Kortsteel* en *Dikke Waalse*.

De kersenteelt is bijzonder intensief. Vooral het plukken is hard labeur en kan slechts gedurende een heel korte periode. Terwijl ze vroeger aan hoogstambomen hingen, vind je ze tegenwoordig in de professionele teelt stevast aan laagstamkerselaars. Gezien ze heel (weers)gevoelig zijn, oteren steeds meer telers om hun boomgaard te overkappen, zodat hevige regen en hagel geen invloed meer hebben.

Kersen zijn **verkrijgbaar** van juni tot september met juli als absolute topmaand. Koop alleen glanzende, stevige vruchten, die niet gekneusd zijn want anders kan je ze nauwelijks nog bewaren. Dat doe je best in de koelkast en bij voorkeur verspreid op een bord of schotel zodat ze niet gaan rotten.



dauw en hagel. De overkapping van onze boomgaard vangt deze problemen quasi volledig op", vertelt een vooruitziende Marc.

10.00 > S-bocht. Intussen is Nicole al volop aan het sorteren en verpakken. Om tien uur komen de eerste klanten over de vloer en dagvers is hier het motto. Sorteren gebeurt op een aangepaste leesband in een S-vorm. "Dat hebben we pas naderhand ontdekt", zegt Nicole. "Zo rolt een kers ook eens ondersteboven en kunnen we haar letterlijk van alle kanten zien". Met een arendsblak op de witte band gericht, sorteren vaardige handen de vele knapperige kersen. "Knapperig blijven ze doordat we ze onmiddellijk naar 2°C afkoelen waardoor ze een soort koudeschok toegevend krijgen. Zo bewaren ze hun structuur en versheid optimaal." Maar veel bewaren is er in de zomermaanden niet bij. De doorzichtige kilobakjes vliegen de deur uit. Naast die letterlijke en figuurlijke transparantie vormt kwaliteit hier onderdeel van de bedrijfsfilosofie. "We stellen bij het begin van het seizoen een vaste prijs in en houden ons daar ook aan. De verpakking laat vooral ook zien dat we alleen de beste kersen verkopen. De kleinere verwerken we sinds kort in een eigen kersen-coulis en gelei", aldus Nicole.

12.00 > Broodje kaas. Hoewel de winkel over de middag gesloten is, blijft de telefoon vaak roodgloeiend staan. "Ik heb me voorgenomen om onze lunch 's morgens klaar te zetten", lacht Nicole, "want anders lopen we het risico nauwelijks onze boterham met kaas aangevoerd te hebben." Dit is ook het moment waarom Nicole en Marc even overleggen: welke bestellingen staan nog genoteerd, is er voldoende voorverpakt, ... Veel werk, maar de voldoening blijkt varenant. "Die ene maand

kersenpluk levert mij meer energie aan dan een vol jaar industriële aardappelen telen", zegt Marc. Ook voor Nicole is de thuisverkoop een absolute meevaller. Bij mooi weer sleept ze haar tafel naar buiten, wat haar de gelegenheid biedt om een genuanceerd verhaal te vertellen. "Dat de Govaerts hoofdzakelijk geïntegreerd telen bijvoorbeeld, waardoor ze vooral natuurlijke vijanden inzetten tegen ziekten en plagen. Of dat ze flink wat investeerden in rationeel watergebruik door hun boomgaard met druppelbevloeiing te voorzien: het regenwater wordt van alle dakgoten opgevangen en via een vernieuwd rioleringsnetwerk in een ondergrondse kelder opgeslagen. Water en kersen zijn sowieso een delicate evenwichtsoefening. Zo moet de vrucht regelmatig bevoeid worden zodat ze niet plots te veel water opslorpen waardoor de celwand van de rijpe kers gaat barsten.

20.00 > Boerenkost en Boerekreek. Na een hectische dag zijn de Govaerts wel toe aan een goed gevuld bord. Stephanie en Laurent doen zich net als mama en papa flink tegoed aan aardappeltjes van eigen kweek, een stevige steak en wat sla met tomaat. Erna nog wat bijpraten en dan is het bedtijd voor de kids. Augustus is dan weer de vakantie maand bij uitstek voor hen. Geen kersen meer en dus heeft mama zeeën van tijd om leuke dingen te doen: een dagje aan zee, wat fietsen langs de vele polderdijken die de omgeving rijk is of wandelen tot aan de Boerekreek. Waar oorspronkelijk putten ontgonnen werden voor turf, zijn die vervolgens volgelopen met zeewater tot een zoet-zoute mengeling, ook wel brakwater genoemd. Inmiddels is de omgeving tot een heus Provinciaal Domein uitgegroeid dat flink wat toeristen lokt. De familie Govaert, vijfde generatie op rij achter het landbouwroer, reikt



Hoeve Engelendael

thuisverkoop van zoete kersen in juli op woensdagnamiddag en op zaterdag & zondag
* www.engelendael.wordpress.com

Kersenhappening Alden-Biesen

Op zondag 13 juli in de Landcommanderij van Alden-Biesen: degustaties, aankoopstalletjes, boomgaardverkenning en landschapswandeling
* www.alden-biesen.be

18.00 > Net-netter-netst. Na het sluiten van de winkel is het schoonmaken geblazen. "Hygiëne is cruciaal", vertelt Nicole. De bakken moeten gereinigd worden voor de volgende plukdag maar ook de sorteerband wordt opgepoetst zodat er geen vieze film op blijft hangen, waardoor je anders al snel kersenrot zou krijgen. "We hebben een open bedrijfscultuur", aldus onze gastvrouw. "Iedereen ziet het sorteren en vullen van de bakjes, wat het vertrouwen bij de klant alleen maar ten goede komt."

hen graag een hand. "Recreatief medegebruik heet zo iets, wat betekent dat wij een deel van onze velden en wegen openstellen voor wandelaars", legt Marc uit. Maar hij gaat nog een stapje verder en heeft een oude schuur vakkundig gerestaureerd tot een stijlvolle ruimte voor een honderdtal personen. Mét fantastisch uitzicht op de uitgestrekte landerijen erbovenop. Maar de klokt tikt inmiddels een behoorlijke elf. Bedtijd ook voor Nicole en Marc want morgen is het terug vroeg dag. *