

"Kruising appel en peer is fruit van de toekomst"

nieuws

Arnold Coppens is ervan overtuigd. Geen peren, appels, sinaasappelen of kiwi's maar wel nashi is het fruit van de toekomst. "Nashi is een vrucht uit Azië", zegt Coppens, die een uitgebreide tuin heeft waar hij fruit en groenten kweekt. "Via een tussenpersoon kon ik twee jaar geleden enkele boompjes bemachtigen en kijk: twee jaar later oogst ik al de eerste vruchten". Het resultaat is een kruising van peer en appel.

🕒 21 SEPTEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:34

□

Arnold Coppens is ervan overtuigd. Geen peren, appels, sinaasappelen of kiwi's maar wel nashi is het fruit van de toekomst. "Nashi is een vrucht uit Azië", zegt Coppens, die een uitgebreide tuin heeft waar hij fruit en groenten kweekt. "Via een tussenpersoon kon ik twee jaar geleden enkele boompjes bemachtigen en kijk: twee jaar later oogst ik al de eerste vruchten". Het resultaat is een kruising van peer en appel.

"Van uitzicht toch, de smaak leunt eerder aan bij litchie. Het is niet alleen oneindig lekker, nashi is ongelooflijk sappig en bovendien heel gezond", zegt Coppens in Het Laatste Nieuws. De 74-jarige Coppens was jarenlang actief in de tuinbouwsector en voerspelt dat de vrucht dé nieuwe sensatie in fruitland wordt. "Nu kan je nashi hier in nog geen enkele winkel vinden maar daar komt verandering in, geloof me".

Op de website van de biodynamische tuinbouwcoöperatie De Wassende Maan is nashi geen onbekende. De fruitsoort ontstond wel degelijk uit een kruising van appel en peer, en is vooral gekend in Noord-China, Korea en Japan, zo staat er te lezen. Geprikkeld door het Japanse succesverhaal zijn sommige Europese fruitkwekers dan maar met de aanplant van nashi begonnen, in de hoop dat de vraag ook hier zal toenemen. Westerse consumenten reageren totnogtoe echter lauwtjes.

Voor Danny Billens, een biologische fruitkweker uit Oetingen, is de hoge ziektebestendigheid een bijkomend argument om met de kweek van nashi te starten. Hij gelooft trouwens nog steeds dat de peertjes aan populariteit zullen winnen. Nashi-peertjes hebben een dunne, gele schil en sappig, wit vruchtvlees. Ze smaken fris en zoet. Je kunt ze zowel in vruchtensalades als in hartige salades verwerken.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)