nieuws

Beveren pakt uit met eigen fruitsap

nieuws

De gemeente Beveren heeft sinds kort haar eigen fruitsap. Die is gemaakt uit diverse appelsoorten en een perensoort en het is een lekker én gezond drankje geworden, want zonder toegevoegde suiker. De eerste oogst leverde 240 flessen op, die je kan kopen en proeven in het Hof ter Saksen. Als het drankje succes kent, wordt er meer van gemaakt. Het benodigde fruit is afkomstig van een hoogstamboomgaard die de gemeente in 1996 aanplantte.

6 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De gemeente Beveren heeft sinds kort haar eigen fruitsap. Die is gemaakt uit diverse appelsoorten en een perensoort en het is een lekker én gezond drankje geworden, want zonder toegevoegde suiker. De eerste oogst leverde 240 flessen op, die je kan kopen en proeven in het Hof ter Saksen. Als het drankje succes kent, wordt er meer van gemaakt.

De gemeente plantte een hoogstamboomgaard in 1996, bij het Hof ter Saksen. Aan de keuze van de bomen ging heel wat speurwerk vooraf: "We trokken naar boerderijen in het Waasland om aan de weet te komen welke fruitbomen er vroeger typisch in de boomgaarden van de Wase boerderijen stonden. Daarom staan er naast verschillende peren- en appelsoorten ook mirabellen, mareblanen en mispels in onze boomgaard", vertelt Christa Maes van de Beverse groendienst.

"In totaal staan er 234 hoogstammige bomen van 74 typische Wase rassen. De bomen leveren intussen steeds meer fruit op. Dat verkopen we niet om geen concurrentie te vormen voor de fruitkwekers. Daarom leek het ons een goed idee om er fruitsap van te maken", gaat Maes verder. Het fruitsap wordt bij Verhofstede in Eksaarde geperst. Er is gekozen voor een tiental appelsoorten en een perenrsoort.

"Het resultaat is een meevaller. Het sapje bevat bovendien geen zoetstoffen of bewaarmiddelen. We bieden het fruitsap vanaf maart aan in de cafetaria van Hof ter Saksen. Daar kunnen ook flessen gekocht worden. De grafische dienst van de gemeente ontwerpt momenteel een etiket", aldus Christa Maes. De eerste lichting van 300 kilo fruit leverde 240 flessen op. Als die gretig aftrek vinden, dan kan de productie de komende jaren verhogen.(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

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 linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada