

# Boomgaardenstichting perst fruit tot grand-cru sap

nieuws

Naast het aanplanten en beheren van zoveel mogelijk hoogstamboomgaarden, houdt de Nationale Boomgaardenstichting zich sinds kort ook bezig met persen van sap van zijn ontelbare verschillende soorten hoogstamappels. "Elk sap smaakt anders", zegt voorzitter Ludo Royen. "Het is echt grand cru-sap, waarmee we mikken op restaurants, hotels of gemeentebesturen. Die kunnen de mensen dan iets exclusiefs aanbieden".

🕒 8 FEBRUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

Naast het aanplanten en beheren van zoveel mogelijk hoogstamboomgaarden, houdt de Nationale Boomgaardenstichting zich sinds kort ook bezig met persen van sap van de oude hoogstamappels. "Elk sap smaakt anders", zegt voorzitter Ludo Royen. De stichting beschikt over een collectie van 3.500 soorten appels, peren, pruimen en kersen. Ze kunnen dus flink wat verschillend sap kwijt. De Nationale Boomgaardenstichting beheert in totaal 100 hectare fruitgaarden met daarop fruitsoorten met fantastische namen als trezeke meijers, jef musch, klumpe, court pendu, keiing of peet baron. "Elk jaar hebben we ongeveer 100 ton fruit", aldus Ludo Royen. "Maar het gaat om enorm veel verschillende rassen, dus per ras hebben we te weinig kilo's om ze te verkopen. Daar hebben we nu iets op gevonden. We persen het fruit tot sap".

Volgens de voorzitter gaat het niet zomaar om sap. "Het is echt grand cru-sap, waarmee we mikken op restaurants, hotels of gemeentebesturen. Die kunnen de mensen dan iets exclusiefs aanbieden. Neem nu Millen. Daar had je vroeger de reinette delporte. Die appel vond je alleen in Millen, we hebben die er opnieuw aangeplant. Als een burgemeester het sap van die appel serveert op een receptie, kan hij er meteen een verhaal bij vertellen. Mooi toch".

Voorlopig heeft de Nationale Boomgaardenstichting vijf sappen klaar: reinette delporte, gascoigner scarlet, sterappel, keuleman en boskoop. "De sappen zijn helemaal biologisch. In elke fles zit 2,5 kilo appels. Elk sap smaakt trouwens anders, je proeft een bepaalde appel in het sap. Helemaal anders dan de sappen uit de supermarkt waar ze verschillende soorten appel door elkaar klutsen", prijst voorzitter Royen zijn appelsappen aan.(GL)

**Bron:** Het Belang van Limburg

# VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)