nieuws

Extreme nachtvorst zorgt voor versteende kern in peren

nieuws

Waar na de extreme vorst in de nacht van 19 op 20 april vorig jaar werd aangekondigd dat de conferenceperen kleiner en vooral pitloos zouden zijn, blijkt nu dat ze een oneetbare harde kern hebben ontwikkeld daar waar normaal gezien het klokhuis zit. “Waar normaal het klokhuis zit, blijven nu alleen dode cellen over. Dan krijg je meestal een holte. Maar als het echt hard gevroren heeft, krijg je ook versteende cellen”, klinkt het bij het Truiense proefcentrum voor de fruitteelt.

9 JANUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43

Lees meer over:
fruitteelt



Waar na de extreme vorst in de nacht van 19 op 20 april vorig jaar werd aangekondigd dat de conferenceperen kleiner en vooral pitloos zouden zijn, blijkt nu dat ze een oneetbare harde kern hebben ontwikkeld daar waar normaal gezien het klokhuis zit. “Waar normaal het klokhuis zit, blijven nu alleen dode cellen over. Dan krijg je meestal een holte. Maar als het echt hard gevroren heeft, krijg je ook versteende cellen”, klinkt het bij het Truiense proefcentrum voor de fruitteelt.

Door de vriesnacht in april werden de klokhuizen van de jonge appels en de peren beschadigd. “Dat is dramatisch voor de meeste fruitsoorten. Zo viel de appeloogst heel hard tegen, maar de conferencepeer is in staat om ook met een beschadigd klokhuis verder te groeien”, legt Charles de Schaetzen van pcfruit uit in De Standaard. Het resultaat zou een ietwat kleinere, maar voor het overige lekkere peer zonder klokhuis en dus zonder pitten worden, zo werd aanvankelijk voorspeld.

Maar nu de peren in de winkels liggen, blijkt dat sommigen een oneetbare harde kern ontwikkeld hebben. "We kunnen niet zeggen hoeveel peren er zo’n harde kern ontwikkeld hebben", zegt de Schaetzen. "Sommige peren zullen een hele kleine kern hebben, andere peren een grote kern en sommigen kunnen ook gewoon een normaal klokhuis hebben." Vooral de peren die laag tegen de grond hingen en de peren van de lager gelegen percelen hebben zo'n harde kern ontwikkeld omdat het op die plekken het hardst heeft gevroren.

Een tamelijk uitzonderlijke situatie, weet de Schaetzen. "Maar de harde kern doet niets af van de smaak van de peren. Ze zijn zelfs nog lekkerder dan die van andere oogsten, maar dat heeft niets met die vorstnacht te maken", besluit hij.

Bron: De Standaard/Belga

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