nieuws

Kunnen we van het fruitoverschot sterke drank stoken?

nieuws

Gelet op de afzetperikelen waarmee de fruitsector nog altijd kampt als gevolg van het Russische handelsembargo is het de juiste moment om nieuwe en soms verrassende mogelijkheden te verkennen. Het vakblad Fruit stelt de vraag waarom de oogstoverschotten niet verwerkt worden tot fruitdistillaten. De historische fruitgebieden in Europa hebben vrijwel allemaal een rijke traditie in het distilleren van fruit: Elzasser eau de vie, Poire Williams, … maar bij ons is dit nagenoeg verdwenen. “We moeten onze appels uitstoken, drie jaar in houten vaten in mergelgrotten leggen en dan bottelen. Naar China worden containers vol cognac en calvados verscheept”, bezweert Geurt van Rennes die voor Syntra een cursus distillateur uitwerkte.

20 APRIL 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
fruitteelt



Gelet op de afzetperikelen waarmee de fruitsector nog altijd kampt als gevolg van het Russische handelsembargo is het de juiste moment om nieuwe en soms verrassende mogelijkheden te verkennen. Het vakblad Fruit stelt de vraag waarom de oogstoverschotten niet verwerkt worden tot fruitdistillaten. De historische fruitgebieden in Europa hebben vrijwel allemaal een rijke traditie in het distilleren van fruit: Elzasser eau de vie, Poire Williams, … maar bij ons is dit nagenoeg verdwenen. “We moeten onze appels uitstoken, drie jaar in houten vaten in mergelgrotten leggen en dan bottelen. Naar China worden containers vol cognac en calvados verscheept”, bezweert Geurt van Rennes die voor Syntra een cursus distillateur uitwerkte.
Bij Syntra in Hasselt zijn drie groepen van ongeveer 20 personen gestart aan een cursus ‘distillateur’. Geurt van Rennes, die mee aan de basis lag van het wijnkasteel van Genoels-Elderen, schreef de cursus die bij Syntra met heel wat praktijklessen gegeven wordt. Het distilleren van fruit is in onbruik geraakt in onze streken maar mondiaal is de vraag naar cognac, jenever en cider groot. Gelet op de onzekerheid die er sinds het Russische handelsembargo heerst rond de afzet van fruit is het nu het moment om te gaan experimenteren. Waarom niet met het distilleren van fruit? “Misschien zijn de fruitsoorten die we nu vernietigen wel ideaal om cider en eau de vie uit te stoken en naar China te exporteren”, klinkt het in het vakblad Fruit.
Zowel in België als in Nederland stelt men zich vragen bij het marktpotentieel. Wie drinkt er nog cognac of jenever? Bij ons drinken nog maar heel weinig mensen dat, maar we leven in een mondiale markt. “Cognac, Armagnac en Calvados worden met volle containers naar China verscheept”, zegt van Rennes. “Producten met een beschermde herkomstbenaming kan men in Azië niet namaken. De prijzen voor hout gelagerde distillaten waren nog nooit zo hoog, en de vraag nog nooit zo groot.”
Zijn boodschap is duidelijk zodat het vakblad Fruit nagaat of het Belgische fruit überhaupt geschikt is voor stokerijen. Bij experimenten in het buitenland is gebleken dat Jonagold heel geschikt is voor een blanke eau de vie, “dus kunnen we er eigenlijk

gewoon mee starten”. Oude variëteiten kunnen ook interessant zijn. Van een aantal, zoals Boskoop of Renetten, is dat geweten en van andere moet het uitgeprobeerd worden. Voor blanke distillaten is aromatisch volrijp fruit nodig. Voor appeldistillaat om op hout te lageren, kan men ook het fruit uit koelhuizen gebruiken. Krieken behoren tot de meest veelzijdige vruchten om te distilleren.
Tijdens een studievergadering van de fruittelers die zijn aangesloten bij Studiekring Guvelingen werden twee eau de vie uit eigen regio geproefd, één van Boskoop-appel en één van Durondeau-peer. Ze zijn het resultaat van ‘Limburg finest’, een unieke samenwerking tussen fruitteler PJ Fruit uit Stevoort, PIPO appelsappen uit Sint-Truiden voor het persen, ’t Stookkot in Stevoort als distillateur en Beacon Spirts als verkoper en initiatiefnemer. De hele keten is in handen van Limburgers en de consument die de eau de vie koopt, weet waar het hele productieproces zich afspeelt.
In elke fles van een halve liter eau de vie zit 6 tot 8 kilo fruit van eigen bodem verwerkt. In de toekomst richt ‘Limburg finest’ zich naast de reeds genoemde fruitsoorten op oude, inheemse fruitsoorten. Dat moet de biodiversiteit ten goede komen en bijdragen aan de herwaardering van de hoogstam fruitbomen die het Limburgse landschap karakter geven.

Bron: Fruit

Beeld: Limburg Finest

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