nieuws

"Soms smaken appels naar stro of metaal"

nieuws

Kanzi, de appel die de jonagold naar de kroon zou moeten steken, werd geboren bij Better3Fruit, een spin-off van de K.U.Leuven in het Vlaams-Brabantse Rillaar. Inge De Wit vult er haar dagen met appels kruisen en proeven. Vooral veel proeven. "Paarse of langwerpige appels, we zien het hier allemaal passeren. Maar de smaak is het meest bizarre. Soms bijt je in een appel en proef je een druif of een peer. Af en toe heeft het zelfs helemaal niks met fruit te maken en heb je opeens metaal, anijs, boter, stro of karton in je mond".

27 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Kanzi, de appel die de jonagold naar de kroon zou moeten steken, werd geboren bij Better3Fruit, een spin-off van de K.U.Leuven in het Vlaams-Brabantse Rillaar. **Inge De Wit** (35) vult er haar dagen met appels kruisen en proeven. Vooral veel proeven.

Ze geeft haar visitekaartje. Aan de ene kant, de Engelse, wordt haar beroep omschreven als 'breeder'. De andere, Nederlandstalige, kant heeft het over het wondermooie 'veredelaar'. Inge De Wit werkt tussen de heuvels van het Vlaams-Brabantse platteland. Een relatief bescheiden kantoorgebouw, een grote hangar en duizenden en duizenden boompjes. Meer is er niet.

Toch is Better3Fruit wereldleider in zijn domein: nieuwe appels (en sinds kort ook peren) ontwikkelen. Wie de laagstambomen bekijkt, merkt dat geen twee appelsoorten gelijk zijn. De ene is rood en rond, een tweede geel en plat en een derde bezaaid met bruine stipjes. De Wit loopt samen met haar twee medewerkers tussen de boompjes. Ze plukken, schillen, proeven. Soms knikken ze goedkeurend en soms spuwen ze de appel meteen weer uit.

"Deze valt alleen al op uiterlijk af", zegt De Wit streng. "Kijk hoe lelijk hij is: veel te groot en met ruwe, bruine plekken". Ook de appeltjes aan een boompje verderop zullen nooit in de winkel liggen: met een diameter van amper een tweetal centimeter zijn ze een miskleun. Appels kweken is een beetje een rad van fortuin. "Dit jaar hebben we 13.000

nieuwe soorten gekweekt", vertelt De Wit. "Het verhaal doet de ronde dat je per 50.000 soorten één appel ontdekt die je op de markt kunt brengen".
De mogelijkheden zijn eindeloos. Vooraleer je alle mogelijke uitkomsten van één ouderpaar kent, moet je ze honderdduizenden keren kruisen. Het is net als bij mensen: alle combinaties zijn mogelijk. Hier geldt de wet van de grote getallen: hoe meer soorten je maakt, hoe groter de kans dat er een goede bij zit. Kruisen levert overigens vreemde resultaten op. "Paarse of langwerpige appels, we zien het hier allemaal passeren. Maar de smaak is het meest bizarre. Soms bijt je in een appel en proef je een druif of een peer. Af en toe heeft het zelfs helemaal niks met fruit te maken en heb je opeens metaal, anijs, boter, stro of karton in je mond. Vreselijk vies is dat".
"Van paarse appels weten we dat ze vaak heel zuur smaken. Je kijkt er dan tegen op om er in te moeten bijten. Heel soms draait zo'n vreemde smaak wél goed uit: we hebben eens een lycheesmaak gehad. Dat viel best mee", zegt De Wit. Hoe die smaken in de appel geraken? "Ik heb er niet het flauwste idee van. Je weet nooit wat een combinatie van genen zal opleveren. Zo kan het zijn dat je twee gele appels kruist en dat er een rode uitkomt. Alles is mogelijk. Al kunnen we natuurlijk wel een beetje selecteren. De kans op een appel die niet bruin wordt, is bijvoorbeeld groter als je twee ouders neemt die allebei een hoog gehalte aan vitamine C hebben".
Van 1 augustus tot kerst zit vakantie er niet in voor De Wit. "Dan proeven we de appels. Eerst aan de bomen en vervolgens gaan ze de koelcel in. Dan herproeven we ze om de twee à vier weken om te zien hoe ze bewaren. We geven alledrie punten en op het einde van het jaar hebben we een top twintig klaar. Het jaar daarna begint alles opnieuw. We proeven de appels drie jaar na elkaar. Zo zie je of er elk jaar evenveel vruchten aan de bomen komen én test je de invloed van het weer op de smaak. Een warme zomer betekent zoeter fruit".
Het nieuwe paradepaardje, kanzi, is niet haar baby. "Ik werk hier nu zeven jaar. Kanzi werd gekweekt in 1992. Gemiddeld duurt het vijftien jaar vooraleer een soort gecommercialiseerd kan worden. Na de kruising moet je al zes jaar wachten vooraleer je een boom hebt met de nieuwe vruchten. Ik kijk er naar uit om een eigen appel in de winkel te zien liggen, ja. We hebben laatst drie nieuwe appels een naam moeten geven. Kanzi, wat we niet zelf gekozen hebben, is Swahili voor 'verborgen schat'. We hebben het woordenboek erbij genomen en die andere appels ook een naam uit het Swahili gegeven. Nu ligt er een lijstje klaar met mogelijke appelnamen voor later".
Op trends inspelen is moeilijk. "Tegenwoordig neigt de consument naar zoet maar wie weet wat het over vijftien jaar zal zijn. De appelvoorkeur is ook nationaal bepaald. Hoe noordelijker, hoe zuurder een appel mag zijn. Zelfs de grootte hangt samen met het

land: Engeland wil kleine appeltjes, Belgen hebben graag een redelijk grote appel maar Russen zijn kampioen wat dat betreft: zij willen echt reuzenappels. De jonagolds die te groot zijn voor onze winkels gaan bijna allemaal naar ginder".
Maar niet alleen de consument doet zijn zeg. "We mikken op appels die schurftbestendig zijn. Voor de telers is dat belangrijk omdat ze dan minder pesticiden moeten gebruiken. De productiviteit en de arbeidsintensiteit tellen ook mee. Als je je appels in drie keer moet plukken omdat ze niet allemaal op hetzelfde moment de juiste kleur krijgen, kost dat veel geld".
13.000 appels proeven en herproeven gaat niet in je koude kleren zitten. "Mijn tandarts merkt het, ja. Appels zijn vaak heel zuur en dat tast het gebit aan. Er is maar één tandpasta die ik kan gebruiken. (lacht) En van fruit moet je me al helemaal nu niet spreken. Heel af en toe een banaan, dat gaat misschien nog, maar ander fruit, nee, bedankt. Zelfs 's avonds, nadat ik gegeten heb, komt die appelsmaak terug".(KS)

Bron: De Morgen

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 |