Deze mobiele fruitpers helpt Gerda en Peter uit Munnekeburen af van hun overvloed aan appels en peren

Jan Kuppens (midden) zorgt er elk jaar voor dat de fruitpers naar het Poptaslot komt. Foto: Jacob van Essen

Een overvloed aan appels en peren in de tuin? Bij het Poptaslot in Marsum hebben ze een oplossing om toch al het fruit van de overvolle bomen te gebruiken. „Eerst zeiden we: 'beetje dooreten'."

Nu de herfst zich aandient, moeten mensen met fruitbomen in hun tuin aan de slag. „Je moet ze op tijd plukken", weet Gerda van Beek (62) uit Munnekeburen. In de tuin van Van Beek staan vier appel- en perenbomen. „Als ze al van de boom gevallen zijn, ben je te laat. Dan zijn ze aangevreten."

Samen met haar man Peter is ze naar het Poptaslot gereden om hun appels en peren te laten persen. Aan de ene kant van de machine op wielen gooit Jan Kuppens, tuinbaas van de state, kratten appels leeg op een lopende band. De mobiele fruitpers begint te zoemen. Aan de andere kant tapt een medewerker het sap in pakken van 3 liter.

Aan de andere kant van de machine wordt het sap getapt in zakken van drie liter. Foto: Jacob van Essen

Voordat-ie in de molen van de fruitpers kan verdwijnen, pikt Kuppens een appel uit de stapel. „Dit is een zoete. Van alle appels van het Poptaslot weet ik precies welke zoet is en welke zuur." Hoe hij dat weet? „Ik werk hier al veertig jaar."

'Echt een uitkomst'

Gerda en Peter laden de laatste kratten met pakken sap in. Hun oogst was dit jaar zo'n 100 kilo aan appels en peren. Goed voor 58 liter sap. „Dat is best veel. Het was een heel goed fruitjaar."

Maar daar is het stel niet automatisch blij mee. „Je zit met al dat fruit. Je eet het nooit allemaal op." Een kleine last, noemt Gerda de bomen. „De fruitbomen hadden niet per se gehoeven."

Voordat ze de fruitpers ontdekten, maakten ze appelmoes of stoofperen op sap van de oogst. „Maar tegenwoordig lusten veel mensen geen stoofperen en met onze drukke banen hebben we niet veel tijd." Een kennis wees hen op de mobiele fruitpers. „Echt een uitkomst."

Dubbele van vorig jaar

Eerst worden alle appels en peren van de state geperst, daarna is het de beurt aan particulieren die hun fruit willen laten persen. De bomen van het Poptaslot leverden dit jaar vierduizend kilo op. Ruim het dubbele van vorig jaar. Met zijn drieën hadden ze drie weken nodig om de bomen leeg te plukken.

Tuinbaas Jan Kuppens gooit appels in de fruitpers. Foto: Jacob van Essen

„Ze hingen allemaal hoog", zegt Kuppens. „Het was constant trap op, trap af. Toen ik tegen de mensen van de fruitpers zei hoeveel kilo we hadden, zeiden ze: 'grapje zeker? Dan moeten we twee dagen inplannen'." Hoeveel bomen nodig zijn om zo'n voorraad van appels en peren bij elkaar te krijgen? „Ik heb ze nooit geteld."

Voordat ze er appel- en perensap van maakten, bracht Kuppens kisten vol fruit naar de rentmeesters van het Poptaslot. „'Beetje dooreten', zeiden we dan." Achttien jaar geleden vroegen zij aan Kuppens: 'Kun je daar niet wat anders mee doen?'

'Elke keer een gok'

Nu komt elk jaar de fruitpers naar het Poptaslot. De eerste keer was de operatie even sleutelen voor de tuinman. „Normaal pluk je een appel als je ziet dat die rijp is, maar nu moeten we zo'n drie maanden van tevoren regelen dat de perskar hier komt. Dus is het elke keer een gok."

Niet alleen de bomen van het Poptaslot leverden dit jaar meer werk op dan vorig jaar. Ook meer particulieren melden zich. „Het is twee, drie keer zo druk als vorig jaar", zegt Alfred Bos, die de pers bedient. „Terwijl het dit jaar best droog was, maar er was weinig nachtvorst dit voorjaar. Ik denk dat het daardoor komt."

Wie zelf nog zijn fruit wil laten persen, kan op 4 oktober in Frederiksoord terecht. Ook kunnen belangstellenden op dinsdag, donderdag en zaterdag met hun fruit naar Willemsoord, de vaste plek van de fruitpers. Bij meer dan 2500 kilo aan fruit komt de pers op locatie.

Voor het lekkerste sap hebben Gerda en Peter nog een tip. „Zo'n 60 procent appels en 40 procent peren. Als je te veel appels doet, wordt het sap te zuur. Het moet minstens helft-helft zijn."

Hoe werkt de fruitpers?

De fruitpers wast de peren en appels en vermaalt ze. De pulp komt dan op een band terecht waar het sap eruit wordt geperst en opgevangen. Het sap wordt nog even gefilterd en gepasteuriseerd op een temperatuur van 80 graden. Aan de andere kant komt de vloeistof terecht in tanks. Een medewerker tapt het sap in pakken van 3 liter.

Alfred Bos bedient de fruitpers. "Het is twee, drie keer zo druk als vorig jaar." Foto: Jacob van Essen