

Maak op zondag 26 juni kennis met fruitboerderij Oold Bleank

Jos en Margriet Schilder-
rinck nodigen uit voor
de open dag van zondag
26 juni op fruitboerderij
Oold Bleank in Rossum. Dé
kans om kennis te maken
met het bedrijf, de vruch-
ten en de werkwijze. En
om een leuke dag te bele-
ven, natuurlijk.

ROSSUM - De boerderij-
winkel is altijd open voor
bezoekers, maar op zondag
26 juni krijgt iedereen de
kans om ook de boomgaard
te bezoeken. Dan is er name-
lijk open dag. "Met speciale
aandacht voor de kersen,"
vertelt Jos. "Want de ker-
senoogst is sinds vrijdag in
volle gang."

Boerderijwinkel

En dat is goed te merken
op de fruitboerderij in het
buitengebied van Rossum.
Rijen kersenvruchten vol met
de mooiste kersen. Klant-
en in de boerderijwinkel
die allemaal om de eerste
kersen vragen. En een hele-
boel kwetterende vogels die
proberen de kersenvruchten
te bereiken maar stuiten op
het grote, voor hen ondoor-
dringbare net. "Als we dat
net niet hadden, waren we
onze oogst nu al kwijt. Goed
opletten als je de boomgaard
betreedt dus. Laat geen vo-

gel met je meevliegen."

Voor Jos en Margriet is de
open dag een mooi moment
om mensen kennis te laten
maken met hun fruitbedrijf.

Interessant proces

Jos: "We vertellen iedereen
over de fruitteelt, het pro-
ces en het product. Tijdens

OPEN DAG MET SPECIALE AAN- DACHT VOOR RIJPE KERSENOOGST

elke open dag horen we
weer dat mensen soms he-
lemaal niet weten hoe fruit
groeit en rijpt, terwijl het
juist zo'n interessant pro-
ces is. Er komt veel meer bij
kijken dan alleen een boom
planten. Het liefst geven we
uitleg aan kinderen: zij kun-
nen écht iets leren hier en
zijn allemaal heel geïnteres-
seerd. Wie eenmaal op een
fruitboerderij is geweest,
kan zich echt een voorstel-
ling maken van de fruit-
teelt. Zo'n open dag biedt
beleving."

Kinderen

Tijdens de open dag rijdt de
'pluktrein' rond. Daar waar
normaal kisten met appels
worden vervoerd, mogen
nu kinderen plaatsnemen.



Een mooi moment op kennis te maken met fruitboerderij Oold Bleank in Rossum van Jos en Margriet Schilder-
rinck: op zondag 26 juni is er een open dag.

Foto en tekst: Debby Kok-Koehorst

De pluktrein is ook geschikt
voor mensen die niet zo
goed ter been zijn. Zo kan
iedereen de boomgaard be-
treeden.

De bezoekers krijgen in
groepjes een rondleiding.
De medewerkers geven uit-
leg over de fruitteelt, van
knop tot pluk.

De boerderijwinkel is na-
tuurlijk ook open en op het
terras wordt koffie en thee
met kersenvlaai geserveerd.
Voor kinderen zijn er ijsjes.

Kersenoogst

De kersenoogst is vrijdag
van start gegaan. Jos vertelt:
"We zijn dit jaar laat met de
eerste kersen. De vroege ras-
sen hebben wel vier weken

gebloeid vanwege het koude
weer. Hoe kouder, hoe langer
de kersen bloeien terwijl de
bloei bij warm weer al met
vier dagen over kan zijn. De
late rassen hadden juist weer

Open dag bezoeken

Fruitboerderij Oold Bleank is gevestigd aan de Reimerweg 13 in
Rossum. De open dag is op zondag 26 juni van 10.30 tot 16.00 uur.
De entree is gratis. Zie voor meer informatie de website

www.ooldbleank.nl

heel goed weer, waardoor
de kersen heel verspreid rijp
zijn." Tussen het eerste en
het laatste ras zit bijna acht
weken verschil in rijping.
Daardoor zijn een heel lange
periode kersen te koop bij
Oold Bleank. Dat zijn tel-
kens andere rassen, met elk
zijn specifieke smaak.

Uitmundende smaak

"Tijdens de open dag is de
Burlat rijp, een donkere
kers met een uitmundende
smaak", zo laat Jos weten.
"In plukweek 6 is de Kordia
rijp, volgens veel mensen de
allerlekkerste kers. Maar dat
is voor iedereen verschil-
lend. Ik vergelijk het soms
met wijn proeven: kersen
kennen net zoveel verschil-
lende smaken en onderto-
nen. Bovendien: wat de een
als zoet ervaart, proeft de
ander heel anders."

Zelf plukken

Op zaterdag 2 juli beginnen
de plukdagen. Elke zaterdag
mag het publiek dan zelf de
kersenboomgaard in om te
plukken. "Best bijzonder,
want een kersenboomgaard
mag normaal gesproken
niet betreden worden. Wij
willen de mensen echter de
beleving bieden van het zelf
kersen plukken."
Zelf plukken is goedkoper
omdat de pluk- en sorteer-
kosten niet worden bere-
kend, maar er wordt wel
entree betaald: hetzelfde be-
drag als de prijs van een kilo
kersen. "Want ik weet uit er-
varing dat niemand van de
kersen kan afblijven tijdens
het plukken. Je eet er zo een
kilo van op," lacht Jos.