



Van Eigen Grond

Text: Michiel Bussink
Fotograaf: Andrea Gulickx

Tot voor kort kwam de walnotenolie in de supermarkt uit Frankrijk. Tegenwoordig perst een bedrijf in de Betuwe olie van walnoten van particuliere Nederlandse bomen. Heerlijk en gezond!

Betuwse olieslager
vindt gat in de markt met
notenolie van eigen erf



Het is een komen en gaan van mensen met appels, peren en sap ten tijde van het interview op het erf van Melissa en Rudolf Jan den Beer Poortugael in het Betuwse Zoelen. Kratten met appels van particuliere fruitboomeigenaren gaan vanuit de achterbak van de auto's de schuur in en komen in vijfliterpakken sap de schuur weer uit. Twaalf jaar geleden waren Melissa en Rudolf Jan de eersten die met hun mobiele sap-pers, de Mobipers, door Nederland reden. Veel appelboombezitters hadden zo eindelijk een bestemming voor hun overvloedige fruit.

Inmiddels zijn er zeven mobiele sap-persen in Nederland. Melissa en Rudolf hebben gekozen voor een vaste sap-pers op hun boerderij. Wel hebben ze een nieuwe tak

aan hun ambachtelijke bedrijf toegevoegd: een noten-pers. "Veel mensen met een boomgaard hebben ook één of meerdere notenbomen", vertelt Melissa in de schuur met de 65 jaar oude olijfolie-pers uit Florence, die nu dienst doet als Nederlandse notenpers. "Verzin ook eens iets voor die noten", zeiden de mensen. Dat hebben we gedaan. We zijn met onze camper naar Frankrijk gereden, op zoek naar een professionele notenperser. Die vonden we. We mochten met de kampeervagen bij hem in de tuin staan en hij heeft ons alles geleerd."

Oude en zware pers

Een aantal jaren reden ze met gepelde, in de Betuwe ingezamelde, walnoten naar hun Franse leermeester. Daar

Peter Klosse: Een ranzige smaak bij te lang bewaren

Peter Klosse van restaurant De Echoput in Hoog Soeren en de Academie voor Gastronomie is lid van het Naaber-smaakpanel. Zijn bijnaam is 'smaakprofessor'.

"Notenolie is geen neutrale olie. Die gebruik je voor de fantastische smaak. Lekker door de sla, bijvoorbeeld. Daarom zou ik hem ook niet verhitten. Dan gaan de aroma's verloren, net als bij smakelijke olijfolie. Jammer van de prijzige notenolie.

Wat veel mensen niet weten is dat notenolie kan bederven. Het is een illusie te denken dat je olie eendeloos kunt bewaren. Op een bepaald moment oxideert de olie. Die krijgt dan een ranzige smaak. Hoe dat te voorko-

men is? Op tijd opmaken. Al helpt het wel om hem donker en koel te bewaren. Ik was eens bij een notenoliemolen in Frankrijk en daar leerde ik dat je twee manieren van persen hebt: koud (zoals bij Mobipers in Zoelen) en met verhitting. Met warm persen krijg je meer opbrengst, maar de koudgeperste olie wordt meestal als smaakgever gebruikt: het bevat meer stoffjes die de notenolie zijn karakteristieke smaak geven. Noten, zeker walnoten, zijn gezond. Je kunt

echter niet zeggen dat walnoten- of hazelnotenolie net zo gezond is als de noten waaruit ze zijn geperst. Het is net als bij sinaasappels: met het drinken van sinaasappelsap krijg je niet de vezels van de vrucht binnen. Die zijn óók gezond. Ook noten hebben gezonde vezels die niet in de olie zitten. Per saldo is notenolie natuurlijk wel een gezond plantaardig product."



Gezondheid

Noten zijn gezond, blijkt uit onderzoek. Met name walnoten. Dagelijks een handjevol walnoten eten vermindert de kans op hart en vaatziekten. Ze zitten vol met gezonde vetten, vezels, vitaminen (E en B6), magnesium, antioxidanten en foliumzuur. Er wordt ook een gunstige invloed op de hersenen aan toegeschreven.



werd er walnotenolie van gemaakt. Die deden ze thuis in flesjes, waarna de olie haar bestemming vond bij eigenaren van notenbomen en andere klanten. Het laatste jaar kwamen ze met een bus vol noten in Frankrijk. "Dat is veel te veel. Het wordt tijd voor juitie eigen pers", vond de Franse olieslager. Zo geschiedde. Ze reddden een 65 jaar oude, 7000 kilo zware olijfoliepers van de Italiaanse schroothandel en reden het gevaarte met een dieplader naar Zoelen. "Hij staat anderhalve meter in de grond en werkt op waterdruk; hij perst 300 ton druk of fiewel 20 vrachtwagens op elkaar."

Het immense gewicht perst zoveel mogelijk van de smakelijke olie uit de noten.

Het walnotenconcept bij Mobipers in Zoelen is vergelijkbaar met dat van de appels: wie zijn walnoten brengt krijgt er een flesje walnotenolie voor terug. Anders dan bij de sappen betalen de mensen niet voor het persen, maar houdt Mobipers een deel van de olie zelf. Betaling in natura. Wie graag olie van eigen walnoten wil moet de noten gepeld brengen, minstens tien kilo.

De walnoten zijn welkom, als het sap-persseizoen voorbij is. Vanaf januari, tot april. "Wel schoon en droog, want we willen goede kwaliteit olie leveren." Behalve walnoten persen Rudolf en Melissa ook hazelnoten en in de toekomst mogelijk andere pitten en zaden. "Het notenolie persen is enorm aangeslagen. Uit heel Nederland en België komen mensen hun walnoten brengen."

Wapens van de nöttenboom

Bij de meeste boerderijen in Oost-Nederland staat wel een nöttenboom. De juglans regia (ook wel okkernoot) kan uitgroeien tot een koninklijke (regia is koninklijk in het Latijn) boom van wel dertig meter hoog. Met een brede kroon met bladeren waaronder het 's zomers licht en koel is. Het hout van de notenboom is geliefd bij meu-

belmakers en in het verleden ook bij wapenmakers. In de Eerste Wereldoorlog sneuvelden veel walnotenbomen in Nederland, omdat het leger kastanjabomen vorderde voor geweerkolven.

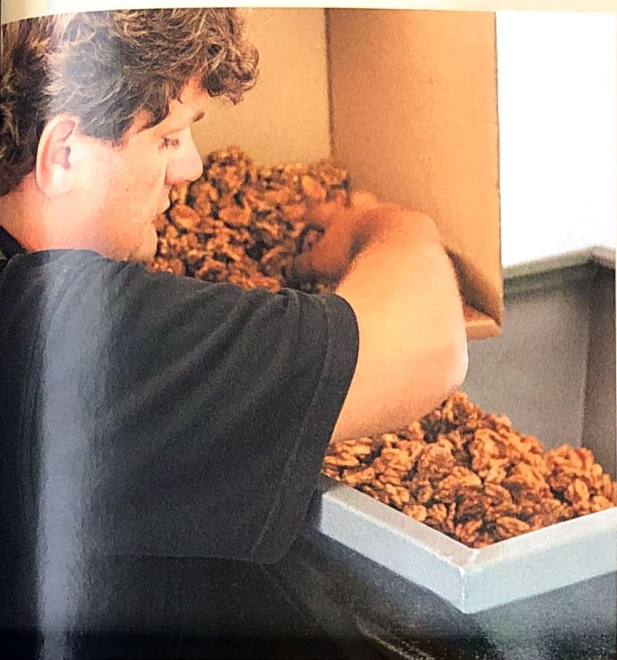
Momenteel worden overal in het land weer volop notenbomen aangeplant. Vooral voor hun gezonde noten die in nazomer en herfst uit de groene bolsters vallen. Voor wie meerdere notenbomen heeft is een notenroller handig. Daarmee kun je, zonder te bukken, veel noten tegelijk rapen.

2018 belooft een heel goed notenjaar te worden. Anders dan vorig jaar, toen zeker in Oost-Nederland een groot deel van de noten last had van vorstschade. Melissa

*"Dit rapen
vanaf januari, peeren
voor de heerlijkste olie"*

is benieuwd naar de kwaliteit van de noten, want dat kan per jaar nogal verschillen. "Ik kan het verschil goed merken aan de hand van de klanten die jaarlijks met tien kilo noten komen. Meestal houd je zo'n 50 procent van de noten over aan olie. In heel goede jaren is dat echter wel 65 procent."

Noten en notenolie staan te boek als heel gezond. "Ik heb klanten die daarom elke dag een lepeltje notenolie nemen." Melissa vindt het zelf vooral heel erg lekker. "Door de sla, 'om een eitje in te bakken. Weet je wat ook heerlijk is? In plaats van boter een scheut notenolie door



de aardappelpuree. Wat te denken van een paar druppels hazelnootolie op vanille-ijs!"

Roosteren of niet?

Inmiddels hebben Melissa en Rudolf Jan een hele notenverwerkingslijn: drogers, een sorteermachine, een machinale kraker, een rooster en inmiddels twee notenpersen. Plus een biovergasser. Daarin verbranden ze alle notendoppen, zodat ze in de schuur geen kou hoeven te lijden.

De zes volwassen notenbomen op het erf leveren een bescheiden bijdrage aan de jaarlijkse productie van notenolie, maar in de toekomst moet er veel meer notensmaak van

komt. "Daar koop je haar toch vooral voor". Het andere kamp vindt dat er dan minder gezonde voedingsstoffen in de olie zitten. Reden voor de Duitse walnotenoliepersers om hun noten niet te roosteren. "Wij willen weten hoe het echt zit en Wageningen Universiteit zoekt dat voor ons uit."

Liefhebbers kunnen trouwens nu al kiezen voor olie van ongeroosterde noten. Advies van Melissa: proef en beslis zelf.

"Uit heel Nederland en België komen mensen hun walnoten brengen"

eigen land komen. Een paar jaar geleden hebben Melissa en Rudolf Jan 220 walnotenbomen aangeplant. "Over een jaar of zes beginnen die ook flink te leveren." Veertig verschillende rassen maar liefst. In samenwerking met de Nederlandse Notenvereniging bestuderen de Zoelenaren verschillende rassen om te zien welke bomen het beste resultaat geven.

Zelfs Wageningen Universiteit buigt zich inmiddels over de notenolie uit Zoelen. In de wereld van het notenolie persen heb je namelijk twee kampen: rooster je de noten wel of niet voor het persen? Melissa en Rudolf Jan hebben ervoor gekozen om wél te roosteren. Zij vinden dat de karakteristieke notensmaak dan het best tot zijn recht

Andere noten(olie) producenten in Oost-Nederland:

Oliepersen L. Kieper Hart, Alibroek

Verwerkt gepelde noten tot olie, waarbij de klant olie van eigen beval ter beschikking.

Notengaard Bisschop, Villerkele

Een van de grootste notengaarden van Nederland.

Verkoop van ongepelde en gepelde noten en notenolie van de eigen notengaard

Plantage Witharen, Ommen

Noten en notenolie, soms te koop aan huis, op diverse verkooppunten en online

Biologische hazelnootenteler 't Joostenhuus, Breedenbroek

Hazelnoten te koop in de notenkraam met zelfbediening op het erf.