

Productiereglement
'Blauwe bessen met Gagel-jam'

inzake certificering en gebruik van het keurmerk 'Erkend Streekproduct'.

Stichting Wrâldfrucht
Voorstraat 1
9285 NM Buitenpost
Tel. 0511-54 24 76



Foto: De Blauwe bessen met Gagel-jam te midden van de Gagel

Naam van product(groep): 'Gagelproducten'

Handelsnaam: 'Blauwe bessen met Gagel-jam'

Algemeen

Vanouds worden in 'De Wâlden' (De Friese Wouden) vele soorten tuinbouwgewassen geteeld, waaronder ook verschillende soorten en rassen van fruitgewassen.

Een impressie van de historische tuinbouwactiviteiten op een aantal Friese bedrijven biedt het interview met Johannes Brouwer op de website van het Streekmerk Wâldpyk [www.waldpyk.com].

Binnen het reguliere grootfruit en kleinfruit is de Blauwe bes een betrekkelijk nieuwe soort in de Friese en ook in de Nederlandse fruitteelt.

De Gagel wordt in Nederland op kleine schaal voor de bloemisterij geteeld. Hiervoor wordt dan voornamelijk de mannelijke plant gebruikt, die met zijn goudbruine bloemknoppen een bijzonder mooie aanvulling op winter- en voorjaarsboeketten vormt.

De combinatie met Narcissen is hiervan een klassiek voorbeeld.

Gagel

De Gagel (*Myrica gale*) is een kleine struik die in Nederland van nature thuis hoort. De groeiplaatsen van de Gagel omvatten vochtige en lichtzure standplaatsen zoals die in vochtige heiden, aan oevers van vennen en pingo's, in verlandingen en op legakkers in laagveengebieden en in duinvalleien van de kalkarme duinen worden gevonden.

De Gagel leeft in symbiose met straalschimmels van het geslacht *Frankia*, en is daarmee in staat stikstof uit de bodemlucht vast te leggen en te benutten. Onze elzen en duindoorns verstaan dit kunstje eveneens.



Oude botanische afbeelding van de Gagel - Bron: Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1885)

Inhoudsstoffen van Gagel

De bladeren bevatten een essentiële olie die rijk is aan terpenen, in verschillende samenstellingen.

Hoofdbestanddelen zijn α -pineen, 1,8 cineol, myrceen en limoneen.

Daarnaast komen ook β -cadinen, 11-selinene-4-ol, β -terpineen, p-cymeen, caryophylleen, 4,11-selinadien, β -elemenoon, germacroon en andere componenten voor.

Gagel voor bier

Vroeger werd de Gagel in het wild verzameld om te dienen als ingrediënt bij de bereiding van bier.

De Gagel werd in combinatie met een groot aantal andere kruiden gemengd tot een product dat Gruit werd genoemd.

Dit Gruit verleende aan het bier de smaak, bitterheid en houdbaarheid voordat deze rol op grote schaal door de Hop werd overgenomen.

Er zijn nu nog enkele bedrijfjes die Gagelbier produceren en op de markt brengen.

In België zijn twee Gagelbieren, in Nederland één en ook in Wales bestaat een Gagelbier waarvoor overigens bij de bereiding ook Hop is gebruikt.



Gagelbier uit Wales: Champion beer of Wales in 2009!

Blauwe bessen in Nederland

De eerste Blauwe bessen in Nederland werden in 1923 op Drentse bodem geplant. Proeven met de teelt van de Blauwe bes werden door Dr. Beijerinck eveneens in de provincie Drenthe uitgevoerd.

Hierna volgt een overzicht van het leven en streven van de buitengewoon erudiete en ondernemende pionier van de teelt van de Blauwe bes, dr. W. Beijerinck.

BEIJERINCK, Willem (1891-1960)

Beijerinck, Willem, bioloog (Utrecht 3-7-1891 - Assen 8-2-1960). Zoon van Frits Beijerinck, hoofd van de rijksopsporingsdienst van delfstoffen, en Henriette Lambertina Hofman. Gehuwd sinds 4-10-1918 met Geesje Popping. Uit dit huwelijk werden geen kinderen geboren.

Beijerinck bezocht de lagere school o.a. in Nederlands-Oost-Indië, Duitsland en Nederland en voltooide zijn HBS-opleiding te 's-Gravenhage. Van 1912-1916 was hij als student ingeschreven in de landbouwkunde op de Landbouwhogeschool te Wageningen. Gedurende zijn praktijktijd bezocht Beijerinck diverse bedrijven, als laatste het gemengde bedrijf van W. Popping te Wijster.

Na zijn afstuderen werd hij assistent in de microbiologie te Delft bij zijn naamgenoot en verre neef prof. M.W. Beijerinck, maar Delft trok hem blijkbaar niet en zo volgde zijn terugkeer naar Wijster en zijn huwelijk daar met Geesje Popping. Toen zijn schoonvader overleden was nam hij de leiding van de boerderij over, na nog enige tijd assistent in de plantenfysiologie te zijn geweest bij prof. A.H. Blaauw in Wageningen. Gedurende de negen jaar dat Beijerinck de boerderij samen met zijn schoonmoeder dreef, werden door hem diverse biologische verkenningen verricht, die hun neerslag vonden in artikelen van zijn hand in het tijdschrift *De levende natuur*.



Daar zijn hart trok naar de biologie, beëindigde hij het 'boer-zijn' in 1926 om zich daarna geheel te wijden aan het onderzoek van de natuur, aan het onderzoek van 'de schatten van Drenthe'. Speciaal het plankton der heiplassen had zijn belangstelling. Daar het werk in het 'laboratorium' op de boerderij onder zeer primitieve omstandigheden moest plaatsvinden, werd een betere huisvesting gezocht, die uiteindelijk werd gevonden aan de Kampsweg te Wijster. In 1927 kwam het privé biologisch station gereed en in hetzelfde jaar promoveerde zijn oprichter cum laude tot doctor in de landbouwkunde op het proefschrift *Over verspreiding en periodiciteit van de zoetwaterwieren in Drentse heideplassen*.

De eerste opdracht die W. Beijerinck ontving kwam van het Landbouw Export Bureau Fonds en behelsde een onderzoek naar de subfossiele plantenresten in de terpen van Groningen en Friesland. Publikaties hierover volgden in de jaren 1929-1931. Door financiële omstandigheden gedwongen (hij was voor de exploitatie afhankelijk van giften in natura, zoals onderzoeksmateriaal e.d.) moest Beijerinck wel medewerken aan de oprichting van een stichting: Het Nederlands Biologisch Station. Deze stichting nam het privé biologisch station in 1933 over en Beijerinck werd directeur van het biologisch station te Wijster. Daar deze stichting meer landelijk was geïntereerd werd de doelstelling ook anders geformuleerd en wel: onderzoek van de fauna en flora van het Nederlandse landschap, voor Wijster speciaal het Drentse landschap. Ook deze nieuwe stichting kreeg met grote financiële moeilijkheden te kampen, hetgeen uiteindelijk uitliep in 1956 op de overdracht van het Biologisch Station te Wijster aan de Landbouwhogeschool te Wageningen. Beijerinck werd wetenschappelijk hoofdambtenaar en behield de leiding van Wijster tot zijn pensionering in 1957.

De grote wetenschappelijke betekenis van Beijerinck dient vooral gezocht te worden in zijn pioniersonderzoek inzake oecologie van plankton-organismen, zijn ijveren voor het behoud van typisch Drentse biotopen o.a. Dwingelose heide, alsmede het stichten van een veelzijdig (botanisch en zoölogisch) station - het enige op de pleistocene zandgronden van Nederland - en het schrijven van een zadenatlas van alle Nederlandse wilde planten.

Op 15 juli 1960 zijn bij testamentaire beschikking alle bezittingen van mevrouw Beijerinck vermaakt aan de Koninklijke Akademie van Wetenschappen onder de last na haar dood een stichting in het leven te roepen wier inkomsten aangewend zullen worden voor de bevordering van oecologisch veldonderzoek. De stichting genaamd Beijerinck-Poppingfonds kwam bij notariële akte van 19-8-1965 tot stand en verleent verschillende subsidies.

J.H.S. Lodewijks - Oorspronkelijke versie opgenomen in: *Biografisch Woordenboek van Nederland 1* (Den Haag 1979) Bron: <http://www.historici.nl/Onderzoek/Projecten/BWN/lemmata/bwn1/beijerinck>



Blauwe bessen

Rond het jaar 1940 waren er verschillende proefbeplantingen in Nederland. De groei van het areaal ging aanvankelijk niet hard en in 1979 was er ongeveer 75 ha.

Daarna kwam er schot in de zaak en in het jaar 1990 was het areaal gegroeid tot ongeveer 200 ha.

In 2009 was er zelfs al 526 ha Blauwe bes in ons land.

Opmerkelijk is dat er een centrum van de teelt van Blauwe bessen in het Peelgebied op de grens van de provincies Noord-Brabant en Limburg is ontstaan.

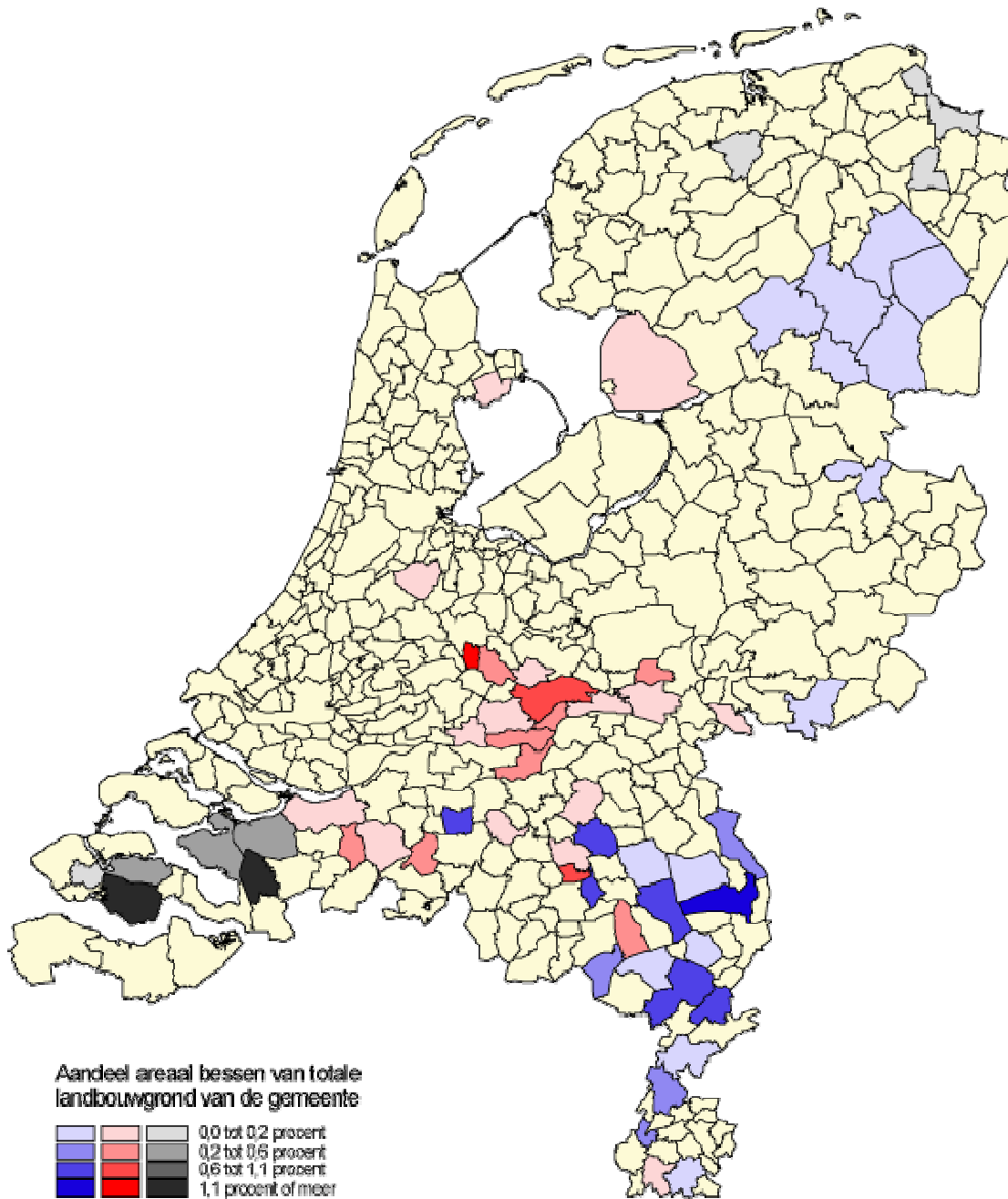
Met name in en rond Helenaveen vindt men veel Blauwe bessenteelt.

Het is met het oog op het voorgaande ook op zijn minst opmerkelijk dat Hans en Klaartje van Wijk, de eigenaars van het bedrijf dat Blauwe bessen en Gagel teelt en de Blauwe bessen met Gagel-jam heeft geproduceerd en geïntroduceerd, uit respectievelijk Drenthe en Noord-Brabant afkomstig zijn.

De bessenkaart van Nederland

Blauwe en Zwarte bessen hebben wat meer specifieke teeltomstandigheden nodig. De Blauwe bes groeit het best op een luchtige zand- of veengrond met een hoge zuurgraad (pH 4-5). Vandaar dat deze vruchtjes vooral in Noord-Limburg en Drenthe te vinden zijn. De Zwarte bes bloeit vroeg, van april tot mei, en is daardoor gevoelig voor nachtvorst. Dat verklaart de concentratie van dit gewas in de nabijheid van de warmte van het Scheldewater. Deze warmte verkleint de kans op nachtvorst. De Rode bes bloeit later dan de Zwarte bes en is daardoor minder kwetsbaar voor nachtvorst. Bijna elke grondsoort is geschikt of geschikt te maken voor de teelt van Rode bessen. De teelt van Rode bessen is dan ook meer verspreid over Nederland dan zijn blauwe en zwarte soortgenoten.

Gemeenten met grootste areaal bessen naar bessensoort, 2009



De kaart toont de Nederlandse gemeenten die het grootste areaal aan bessen hebben. Samen nemen deze gemeenten 95 procent van het totale areaal in Nederland voor hun rekening. Met de kleuren rood, blauw en zwart wordt aangegeven welke bessensoort binnen een gemeente het meest voorkomt. De kleurtinten (van licht naar donker) van een gemeente geeft de klasse aan waartoe een gemeente behoort. De indeling in klassen is gebaseerd op het percentage landbouwgrond waarop bessen geteeld worden.

Marius Reitsema en Wim de Rooij

Bron: StatLine, [bessen](#)

Beschrijving

De Blauwe bes is een plant die de wetenschappelijke naam *Vaccinium corymbosum* draagt.

Vaccinium corymbosum groeit in het wild in het oosten van Noord-Amerika. Het geslacht *Vaccinium* omvat een groot aantal soorten die met name in de boreale naaldhoutgordel en op de toendra, en ook in alpiene gebieden voorkomen. De bij ons inheemse Blauwe bosbes (*Vaccinium myrtillus*) en de Vossebes (*Vaccinium vitis-idaea*) zijn bekende leden van dit plantengeslacht.

Door fruittelers wordt zowel de vrucht als de plant Blauwe bes genoemd. Dit sluit aan bij de algemene Amerikaanse naam 'Blueberry'. Omdat er in Noord-Amerika meerdere soorten 'Blueberries' voorkomen wordt onze Blauwe bes daar doorgaans 'Highbush Blueberry' genoemd. In de Nederlandse botanische literatuur draagt de plant echter de naam Trosveenbes.

De in mei verschijnende klokvormige bloemetjes worden voornamelijk door Hommels bestoven.

De vruchten die hieruit na een geslaagde bestuiving ontstaan zitten in trosjes en verkleuren van lichtgroen tot witgroen en uiteindelijk tot zwart met een wit waslaagje. Hierdoor lijken de vruchten een blauwe kleur te bezitten.

De meeste vruchten zijn tussen half juli en half augustus rijp.

De herfstkleur van het blad is vaak opvallend rood getint.

De Blauwe bes vraagt voor een goede groei een lichtzure en humusrijke grond met een goede vochtvoorziening.



Gagel

Vruchteigenschappen

De vruchten zijn bijzonder smakelijk en bevatten onder meer de volgende inhoudsstoffen:

100 gram blauwe bessen bevatten:	
Water	85 g
Koolhydraten	12.1 g (waarvan suiker 5.4 g)
Eiwitten	0.7 g
Vet	0.7 g
Calcium	16 mg
IJzer	0.8 mg
Vitamine A	280 I.E.
Vitamine B-complex	0.35 mg
Vitamine C	16 mg
Energie	258 Joule (62 Cal.)
Verder bevat de blauwe bes magnesium, fosfor en diverse belangrijke mineralen	

Bron: Veens Blauwe bessen Helenaveen [www.veensblauwebessen.nl]

Nutritional value per 100 g (3.5 oz)	
Energy	239 kJ (57 kcal)
Carbohydrates	14.5 g
- Dietary fiber	2.4 g
Fat	0.3 g
Protein	0.7 g
Vitamin A	54 IU
- lutein and zeaxanthin	80 µg
Thiamine (vit. B ₁)	0.04 mg (3%)
Riboflavin (vit. B ₂)	0.04 mg (3%)
Niacin (vit. B ₃)	0.42 mg (3%)
Pantothenic acid (B ₅)	0.1 mg (2%)
Vitamin B ₆	0.1 mg (8%)
Folate (vit. B ₉)	6 µg (2%)
Vitamin C	10 mg (12%)
Vitamin E	0.6 mg (4%)
Vitamin K	19 µg (18%)
Calcium	6 mg (1%)
Iron	0.3 mg (2%)
Magnesium	6 mg (2%)
Manganese	0.3 mg (14%)

Phosphorus	12 mg (2%)
Potassium	77 mg (2%)
Zinc	0.2 mg (2%)
Percentages are relative to US recommendations for adults.	
Source: USDA Nutrient Database	

Hierboven een meer uitgebreide opgave van de inhoudsstoffen uit de USA



Gagel met bloemknoppen voor het volgende jaar

Oogst en consumptie

De rijpe vruchten van de Blauwe bes worden vanaf eind juni tot begin september geplukt.

De meeste rassen rijpen echter tussen half juli en half augustus.

De juiste rijpheidsgraad bezitten de vruchten wanneer ze voldoende groot zijn en een goed ontwikkeld waslaagje op een donkere ondergrond bezitten.

Dit waslaagje laat bij voldoende rijpheid gemakkelijk los en het is dan ook zaak om zo voorzichtig mogelijk te plukken omdat de kleur dan het best behouden blijft en de vrucht bovendien nog enige bescherming geniet.

De vruchten zijn in verse of rauwe toestand buitengewoon lekker om uit de hand te worden gegeten.

Ook voor verwerking zijn de Blauwe bessen echter heel geschikt.

Als het mogelijk is om ze direct te verwerken is dat uiteraard het beste, maar ze kunnen eventueel ook worden ingevroren voor later gebruik.

Het is dan wel zaak dat de verwerker ze direct na het ontdooien verder verwerkt.

Teelt

De Blauwe bessen en de Gagel worden geteeld en (de verwerkte producten) worden op de markt gebracht door bedrijven in De Wâlden.

In samenwerking met Stichting Wrâldfrucht geven zij bekendheid aan het nieuwe streekproduct dat uit de combinatie van deze beide gewassen wordt gevormd.

Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van de Blauwe bessen met Gagel-jam gebruik gemaakt van het Streekmerk 'Wâldpyk'.

Stichting Wrâldfrucht sluit zich aan bij de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) teneinde de Blauwe bessen met Gagel-jam te certificeren met het keurmerk 'Erkend Streekproduct'.

Eindproduct

Het gaat bij dit eindproduct om een jam van Blauwe bessen, waarin een kleine hoeveelheid gedroogd blad van Gagel (Galjes in het Frysk) is verwerkt, waardoor het product een typische en bijzonder fijne nieuwe geur en smaak heeft gekregen.

De jam, en ook de ingrediënten worden geproduceerd op de Bessenkwekerij Allardsoog in Bakkeveen.



Klaartje en Hans van Wijk in de Blauwe bessen

De certificering, en het bijbehorende gebruik van het keurmerk, heeft betrekking op:

- Blauwe bessen en Gagel die volgens de richtlijnen uit dit reglement worden geteeld door 'Bessenkwekerij Allardsoog';
- Blauwe bessen met Gagel-jam van bovengenoemde herkomst die wordt geproduceerd, verwerkt en/of verhandeld door 'Bessenkwekerij Allardsoog';
- Blauwe bessen met Gagel-jam van bovengenoemde herkomst die wordt verhandeld door andere partijen in 'De Wâlden' en elders.

Stichting Wrâldfrucht houdt hiervoor een actuele telers-, verwerkers- en handelarenlijst bij en informeert SPN over eventuele wijzigingen.

Stichting Wrâldfrucht is er voor verantwoordelijk dat de aangesloten teler(s) en verwerker(s) werken volgens het voorliggende productiereglement en zich houden aan de afspraken inzake het gebruik van het beeldmerk 'Erkend Streekproduct' (zie afbeelding).



Productomschrijving

- Blauwe bessen met Gagel-jam wordt geproduceerd door Bessenkwekerij Allardsoog in Bakkeveen.
- De hiervoor gebruikte Blauwe bessen en Gagel worden eveneens geproduceerd op de Bessenkwekerij Allardsoog in Bakkeveen.
- De ingrediënten van deze jam zijn Blauwe bessen, Geleisuiker en Gagel.
- Blauwe bessen met Gagel-jam wordt in hoofdzaak door Bessenkwekerij Allardsoog in Bakkeveen verkocht in de eigen winkel en op de Friese Streekmarkt in Oldeberkoop.
- Daarnaast wordt de Blauwe bessen met Gagel-jam verkocht aan de Horeca in De Friese Wouden en aan land- en streekproductenwinkels in met name De Friese Wouden.



Blauwe bessen met Gagel-jam

Herkomst grondstoffen (het productiegebied)

De Blauwe bessen en de Gagel worden geteeld in 'De Wâlden' (De Friese Wouden). 'De Wâlden' omvat het deel van de provincie Fryslân dat is gelegen binnen de begrenzing van de gemeenten Dantumadiel, Kollumerland c.a., Tytsjerksteradiel, Achtkarspelen, Smallingerland, Opsterland, Heerenveen, Ooststellingwerf en Weststellingwerf, alsmede het deel van de gemeente Skarsterlân dat is gelegen tussen A7, A6, Tjonger en A32.

'De Wâlden' is een gebied met overwegend zandige gronden, dat zich vooral onderscheidt van het andere deel van Fryslân door de bomenrijkdom als gevolg van de ruime aanwezigheid van houtwallen, elzensingels, boswallen, bossen, bosjes en hakhoutpercelen, lanen en wegbegeleidende beplantingen, landgoederen en erfbeplantingen.



Blauwe bessen met vee in het landschap

De Blauwe bessen en de Gagel voor de productie van Blauwe bessen met Gageljam worden door de volgende telers geproduceerd:

- Bessenkwekerij Allardsoog in Bakkeveen.

Voor meer uitgebreide en gedetailleerde info over de Blauwe bessen en de Gagel, zie:

Bessenkwekerij Allardsoog <http://www.bessenboerderij.com/>

Streekkeurmerk Wâldpyk <http://www.waldpyk.com/>

Geraadpleegde bronnen (onder meer):

Dijkstra, J.: 'De teelt van Blauwe bessen, Cranberries en Vossebessen', IKC Akker- en Tuinbouw, Afd. Fruitteelt/Proefstation voor de Fruitteelt, Wilhelminadorp 1991.

Website van Veens Blauwe bessen Helenaveen.

Alle foto's: Klaartje van Wijk 2011

Be- en verwerking

- De Blauwe bessen worden als rijpe vruchten en de Gagelbladeren in volgroeide en uitgerijpte toestand met de hand van de struiken geplukt
- Er worden naar behoefte eenvoudige, en de gezondheid en het milieu niet belastende, bewerkingen en conserveertechnieken op uitgevoerd, zoals schonen, sorteren, invriezen, drogen, alsmede in de verwerking gebruikelijke traditionele bewerkingen tot geconserveerd eindproduct of gerecht.

Duurzaamheid van de productie

- De teelt van de Blauwe bessen en Gagel voldoet aan alle wettelijke bepalingen.
- De Blauwe bessen en de Gagel worden op kleinschalige wijze geteeld en met de hand geoogst. De teelt is duurzaam ingepast in het cultuurlandschap van De Wâlden. Er zijn of worden ten behoeve van de teelt van Blauwe bessen en Gagel geen grote ingrepen in het kleinschalige cultuurlandschap gedaan.
- Bemesting vindt bij de Blauwe bessen naar behoefte plaats met organische mest en compost. Bij de Gagel vindt geen bemesting plaats.
- Chemische onkruidbestrijding wordt zo weinig mogelijk toegepast en wordt dan uitsluitend aan de zijanten van de plantstrook uitgevoerd, als de Blauwe bessenstruiken hun blad verloren hebben en geen groene scheuten hebben. Er wordt dan gebruik gemaakt van een middel dat door het blad (van de dan aanwezige onkruiden) wordt opgenomen. Hierbij wordt vermeden enig deel van de struik te raken. Chemische onkruidbestrijding vindt niet plaats bij de Gagel.
- Bestrijding van ziekten en plagen wordt slechts uitgevoerd als dit echt nodig is, bijvoorbeeld in geval van heel veel rupsen van de Kleine wintervlinder.
- Er vindt geen (chemische) grondontsmetting plaats.
- Het watergeven aan de Blauwe bessen geschiedt middels druppelbevloeiing in de plantstrook. Er wordt alleen tijdens de bloei en het afrijpen water gegeven in geval van langdurig droge periodes. De Gagel krijgt geen extra water.
- De stroom voor de verwerking van de vruchten wordt grotendeels opgewekt met zonnepanelen.
- Vogels worden tijdens de rijpings- en pluktijd met behulp van netten uit de kleinfruit-gewassen geweerd.
- Voor zover nodig worden wespen gevangen met wespenvangers die zijn gevuld met suikerwater. Dit gebeurt alleen bij de eerste en bij de laatste bessen van het seizoen.
- Jaarlijks worden nieuwe houtsnippers aangebracht om op die manier het meeste onkruid tegen te gaan, de waterverdamping te beperken en om de bodemtemperatuur constant, en op natuurlijke wijze de grond zuur te houden.



Gagel

Controle op naleving van dit reglement

Stichting Wrâldfrucht is verantwoordelijk voor de naleving van dit reglement. Wrâldfrucht maakt hierover afspraken met de betreffende teler/verwerker en organiseert onafhankelijke controle om hierop toe te zien.

Datum:

Voor akkoord,

Namens de Stichting Wrâldfrucht:

Naam: drs. H. Pilat

Datum:

Handtekening:

Namens Streekeigen Producten Nederland:

Naam: dr. R. de Bruin

Datum:

Handtekening:



Wâldpyk - Jan J. de Boer 2011

Kwaliteit uit de Friese Wouden