

GRO



CARLEEN DE JONG

De beste manier om mensen uit de wijk samen te krijgen en een beetje gemeenschapsgevoel te creëren? Misschien wel met de belofte van een goed glas kersenlikeur. In Blauwestad maken bewoners met de zeldzame Westerleese krik een zoet-zure, fruitige likeur.

at hun kers bijzonder is, is belangrijk om te benoemen, zegt Gerrit Smit (65) uit Blauwestad. De Westerleese krik was nagenoeg verdwenen en de bomen zijn nog steeds moeilijk verkrijgbaar. Maar bij het Park van Pomona in Blauwestad staan er twintig. Goed voor ongeveer 30 kilo kersen, waarvan vorig jaar zestig flesjes kersenlikeur met de naam Krik es aan zijn gemaakt.

Park van Pomona is een boomgaard midden in de wijk Het Park in Blauwestad. Er staan zo'n 170 bomen van zestig verschillende fruitrassen, waaronder meerdere zeldzame rassen: pruimen, peren, appels, kersen, druiven en meer. Vrijwilligers uit de buurt onderhouden het park.

Het is een manier om de gemeenschap te versterken én het is een mooie invulling van het stuk groen in de wijk, waarvan bij de bouw besloten was om het leeg te houden. „Als bewoners kregen wij dit stuk land van de gemeente”, zegt Smit. „In 2012 besloten we gezamenlijk dat het een boomgaard moest worden. En de bomen moesten passen bij de omgeving. Rassen die hier vroeger ook groeiden. We hebben bijvoorbeeld ook de appel waarmee tot de jaren zeventig Phaff werd gebrouwen in Winschoten. Dat is een appellikeur van sterappel. Ons idee was om die likeur terug te brengen.”

„De Westerleese krik is bijzonder omdat het een kleine, zure kers is en omdat het de enige kers is die van oudsher in Groningen gekweekt wordt.” Echt lekker is ie niet om zo te eten. Hij is erg wrang, maar voor het maken van likeur is hij heel geschikt.

Dat doen ze door de kersen inclusief pit (want dat geeft een amandelachtige smaak) anderhalve maand te laten trekken in gedestilleerde moutwijn met minstens 70 procent alcohol. Na die periode wordt het mengsel gezeefd en op smaak gebracht met suiker. Om een likeur te zijn, moet er minstens 10 gram suiker per liter worden toegevoegd. „Wij voegen de minimale hoeveelheid suiker toe, zodat de likeur niet te zoet wordt en het fruit het best tot z'n recht komt”, zegt Zarko Nešić (67) uit Midwolda.

Hij is degene die sinds een paar jaar de likeur brouwt voor Park van Pomona. Hij komt uit Servië en voor hem is brouwen zo ongeveer de normaalste zaak van de wereld. „In het dorp waar ik opgroeide, had iedereen fruitbomen en iedereen maakte er likeuren van. Ketels waren duur, dus alleen boerderijen hadden die. Je kon je erop inschrijven en dan kreeg je bericht als je aan de beurt was. Dat kon ook om half 1's nachts gebeuren.”

Hij vertelt dat zijn ouders witte moerbeï hadden, die hij van de grond moest rapen. Heel voorzichtig, zodat er geen grond meekwam.

Tegenwoordig oogsten vrijwilligers uit de buurt het fruit, terwijl hij zich over een deel van de verwerking ontfert. Verder werkt



Kersen plukken in het Park van Pomona in Blauwestad. FOTO'S: HUISMAN MEDIA

Inwoners Blauwestad kweken zeldzame Westerleese krik

het park samen met Landwijnboerderij in Wirdum. Zij maken bijvoorbeeld wijn. En er komt elk jaar een mobiele fruitpers om sappen te maken.

„We moeten het verwerken wel uit handen geven, anders is het te veel werk”, zegt Smit. „We moeten ook nodig snoeien, dat hebben we nog nooit gedaan.”

Afgelopen woensdag was de eerste plukavond. Van nu tot ongeveer oktober gaan ze elke woensdag om 19.00 uur iets oogsten. De krieken zijn nu geoogst, hierna zijn de pruimen aan de beurt. „Iedereen

‘Waar ik opgroeide, had iedereen fruitbomen en maakte er likeur van’

mag hierbij komen helpen.” En uiteraard is er na afloop wat te drinken.

Verder zijn ze op zoek naar manieren om hun likeuren en andere producten op meer manieren te verkopen. Ze zijn nu alleen te koop in Winschoten bij slijterij Santé en online. En er is één keer per maand een verkoopmoment op het park. Smit: „Het zou mooi zijn als we zoveel kunnen verkopen dat we geld hebben om verder te investeren in de boomgaard.”



De kersen zo eten is niet zo lekker, voor likeur zijn ze heel geschikt.



Bestuursleden Raja Koolhof, Bert Jan Brans en Gerrit Smit van Park van Pomona.



Zarko (onder) is degene die de likeuren maakt.