

MADE BY K.U.LEUVEN (1)

De Belle de Louvain

In onze universiteit wordt niet alleen heel wat kennis uitgewisseld en opgedaan, die kennis wordt ook geconcretiseerd in producten. In de eerste aflevering van deze nieuwe reeks maken we kennis met de Belle de Louvain, een pruim met universitaire roots die belicht wordt tijdens de Week van de Smaak. Dominique Vanpée is de bezieler van een tentoonstelling over de pruim, georganiseerd door SIWE. Professor Wannes Keulemans is hoofd van het Fruitteeltcentrum van de K.U.Leuven en doctoreerde op pruimen.

TINE BERGEN

NAAM:

Belle de Louvain, in de volksmond ook wel 'paterskloten'

GESCHIEDENIS:

Vanpée: "Jean-Baptiste Van Mons was in de eerste helft van de negentiende eeuw professor scheikunde in Leuven. Hij was ook een gekend pomoloog of fruitkundige en heeft in zijn carrière honderden fruitsoorten gecatalogiseerd, waaronder vrij veel peren. Ook de Belle de Louvain heeft hij in zijn registers opgenomen."

Keulemans: "De Belle de Louvain is waarschijnlijk een toevalsaailling, want we kennen de ouders niet. Er werden in die tijd heel veel kruisingen gedaan, het was onder andere de hobby van veel pastoors en paters. Veel fruitvariëteiten komen dan ook uit kloostertuinen."

KENMERKEN:

Keulemans: "De Belle de Louvain is een vrij grote, eivormige pruim die in onze contreien sterk verspreid was. Het is een heel productieve pruim omdat ze zichzelf deels kan bevruchten en daardoor

minder afhankelijk is van kruisbestuiving. Net die kruisbestuiving vormt vaak de struikelsteen bij de pruimproductie. Daarvoor is de pruimelaar afhankelijk van bijen en als het weer tegenvalt komen die in april, wanneer de pruimelaar bloeit, nog niet naar buiten. De Belle de Louvain is bovendien beurtjarig: het ene jaar hangen er zoveel pruimen op de boom dat die zichzelf zodanig uitput dat hij geen energie meer overhoudt om het volgende jaar nog te bloeien. De smaak van de Belle de Louvain vind ik vrij flauw en niet zo bijzonder."

SUCCEES:

Keulemans: "De Belle de Louvain is heel populair geweest hier in de omgeving, maar de pruim als soort wordt vandaag weggeconcurrerd in België door onder andere de nectarine die veel langere tijd bewaren is, en door de Franse Reine Claude-pruimen. Omdat de smaak niet zo bijzonder is en hij vrij oogstonzeker is, wordt de Belle de Louvain vandaag niet meer commercieel geplant. Hij is wel nog in heel wat achtertuinen terug te vinden. Omdat hij zelfbevruchtend is, is één pruimelaar immers voldoende om ook vruchten te krijgen."

Vanpée: "Het is precies dat achtertuingegeven dat maakt dat ik

deze tentoonstelling wilde organiseren. De Belle de Louvain dook in zowat alle tuinen van mijn jeugd op. Ook in die van mijn vader, die bijzonder graag tuinierde. Het ging zover dat ik zijn planten niet eens mocht aanraken. Niet alleen de naam van de pruim verwijst naar het Leuvense, denk ook aan bijvoorbeeld de J.B. Van Monsstraat die hier te vinden is. We organiseren de tentoonstelling ook niet toevallig in het anatomische theater. Dit was de ingang van de vroegere kruidtuin."

AFGELEIDE PRODUCTEN:

Vanpée: "De Belle de Louvain komt vooral tot zijn recht in bereidingen. Naar aanleiding van de tentoonstelling en de Week van de Smaak hebben de gebroeders Bleus van de stoomstroopfabriek in Borgloon de Lo(v)onse Pruimenstroop gecreëerd op basis van de Belle de Louvain. De stroop zal ook door koks van acht Leuvense restaurants, waaronder Jeroen Meus, gebruikt worden in een speciaal gerecht."

Keulemans: "Ik heb met de Belle de Louvain al een uitstekende wijn gebrouwen in mijn kelder. Het is een vrij zware, aromatische wijn die vooral geschikt is als aperitief. Ik durf wel betwijfelen of er een grote markt voor is."



De Belle de Louvain

(© ingezonden)

NOG UNIVERSITAIR FRUIT?

Keulemans: "Met Better3fruit, een spin-off van de K.U.Leuven, hebben we ondertussen verschillende appelvariëteiten op de kaart gezet, waarvan de Kanzi de meest geplante nieuwe appelvariëteit in Europa is vandaag. Kanzi wordt geplant in Zuid-Amerika, Zuid-Afrika, de Verenigde Staten... Kanzi is Swahili voor 'verborgen schat', dit is dan ook een knapperige appel waar het sap werkelijk uitspringt als je er in bijt. De zuur-zoet balans zit goed, de appel ziet er aantrekkelijk uit en hij houdt zijn kwaliteit ook lang. Bovendien is de dikte en de kwaliteit van de Kanzi veel uniformer dan bij veel andere variëteiten, wat commercieel ook heel interessant is."



Jean-Baptiste Van Mons

'Belle de Louvain, een Schone van Leuven?!', van 11 tot 21 november, Anatomisch theater, Minderbroedersstraat 50, Leuven. Meer info: www.siwe.be/actactueel.php