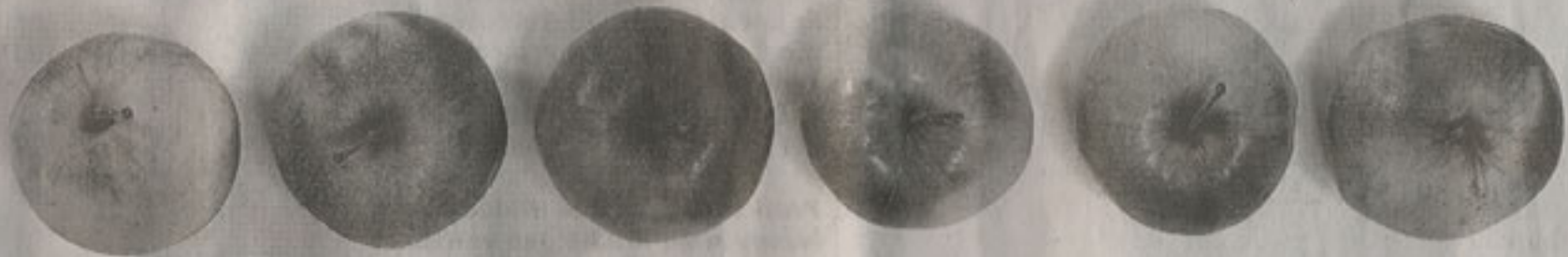


ALLEMAAL EVEN GOEDE JONAGOLDS

Ze lijken allemaal sprekend op mekaar, de 30 Jonagolds die ik vorige week kocht. Telkens verpakt per zes, bij vijf verschillende supermarkten. Allemaal van dezelfde klasse en dus van quasi gelijke grootte. Duidlijkste verschil is de prijs. Die van Lidl waren het goedkoopst. Die van Delhaize het duurst. De vraag is echter: zijn er nog meer verschillen? Het antwoord is nee.

De Jonagold is een klassieker onder de Belgische appels. Het is een kruising van de *Jonathan* en de *Golden Delicious*. Hij wordt geacht smakelijk, vast en knapperig te zijn. Dat was ook zo bij de 30 appels die ik de voorbije dagen at, al smaakten en knapten ze toch niet allemaal even voortreffelijk. Vooral naarmate de dagen vorderden, werden sommigen wat muf. Niet allemaal, en ongeacht waar ik ze had gekocht.

«Of een appel slechter of beter is, hangt vooral af van wanneer in het jaar je hem eet en hoe je hem thuis bewaart. Leg hem in de koelkast, onderaan in het fruit- en groentevak. Dan rem je de rijping», zegt onderzoekster Ann Schenk van het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinproducten (VCBT).



Jonagolds worden geplukt de laatste weken van september en de eerste van oktober. Vers geoogst zijn ze op hun best: zowel qua smaak als qua vitaminegehalte. De mijne kwamen — zoals alle Jonagolds nu — uit de koeling op de veiling of bij de teler. «Ze kunnen daar tot tien maanden in kratten liggen in een zuurstofarme omgeving. Daardoor wordt het rijpingsproces stilgelegd, zoals bij een winterslaap», zegt Schenk, die onderzoek doet naar de optimale pluk- en bewaaromstandigheden. De appels rijpen in de koeling hoe dan ook

een beetje door en hoe langer ze bewaard worden, hoe minder knapperig ze worden. Degene die je nu koopt, zijn dus zo'n twee maanden oud en volgens de verpakkingen waren de mijne allemaal net uit de koeling gehaald en naar de winkels gebracht. Vers uit de winterslaap, zeg maar.

LABELS

Je kan aan een Jonagold goed zien dat hij rijper wordt: dus zachter en met meer aroma. «Normaal is het een appel met een rode blos op een groene achtergrond. Hoe

rijper, hoe geler en zachter hij wordt en hoe meer het natuurlijk waslaagje op de appel versmelt. Daardoor wordt hij wat vettig», zegt Schenk. Volgens haar worden Jonagolds die een label van de veiling dragen geacht knapperiger en zoeter te zijn. Ik heb geen verschil gemerkt. Er zaten nochtans twee pakken met Truval-label van de Truiense veiling bij. Eén van Aldi en één van Carrefour. Het enige verschil tussen die twee was de prijs. Dat geen enkele Jonagold — ook niet die in hetzelfde pak — gelijk smaakt en er altijd wel een mindere tussenzit, wijt Schenk aan 'biologische variabiliteit': «Het blijft een natuurlijk product. De ene appel groeit in de top van een boom volop in de zon, de andere in de broek van de boom in de schaduw. Daar wordt wel rekening mee gehouden bij het plukken, maar ook dat sluit verschillen niet uit!»

6 appels

	Euro	Euro/kilo	euro/appel
Jonagold (Lidl)	1,19	0,90	0,20
Basic Jonagold (Colruyt)	1,04	0,93	0,17
Jonagold (aldi)	1,21	0,99	0,20
Jonagold (Carrefour)	1,49	1,29	0,25
Jonagold (Delhaize)	1,92	1,49	0,32