



# OLIE VAN EIGEN WALNOTEN

Particulieren leveren walnotenoogst in bij  
Belgische echtpaar en krijgen 3 maanden later olie

## AUTEUR:

Ellen Jobse

## PUBLICATIEDATUM:

11 jan 2016, 16.32 uur

**Particulieren konden zaterdag hun walnotenoogst inleveren. Over drie maanden krijgen ze er olie voor terug, schrijft de PZC.**

Met in iedere hand een aardappelzak vol walnoten stapt Han Risseeuw het koffie- en theepottenmuseum bij bed & breakfast De Witte Hoeve in Ovezande binnen. Hij is speciaal vanuit Oostburg naar Ovezande gekomen om zeven kilo walnoten af te leveren bij **Frédéric Lerouge** en **Krista Lammens** van “**de Mobiele Fruitpers Zevergem**”. Het Belgische echtpaar is op verzoek van Stichting Landschapsbeheer Zeeland (SLZ) naar De Witte Hoeve gekomen om de walnotenoogst van particulieren uit heel Zeeland in ontvangst te nemen. Op zaterdag 16 april komen Frédéric en Krista nogmaals; deze keer om de noten in de vorm van olie terug te geven aan hun eigenaren.

"Dus ik moet drie maanden wachten?", zegt Lies Appelman uit Ovezande. Ze kijkt een beetje verbaasd om zich heen. "Op zich is dat geen probleem hoor, ik had alleen verwacht dat de noten hier gelijk geperst zouden worden." Ze is niet de enige die wat meer activiteit ter plekke had verwacht. Gastvrouw Wicki Wolff doet haar gasten die teleurstelling gauw vergeten met een dampende kop koffie, een stukje warme appeltaart en een hartelijk woord.

Frédéric legt uit dat het moeilijk is om in een kort tijdsbestek een goed beeld te geven van het totale proces van noot tot olie. "Ik kan het wel vertellen, maar demonstreren wordt lastig. Het duurt namelijk drie tot vier maanden voordat de walnootolie klaar is."



*Kien Glerum, Elly Glerum en Lies Appelman (van links naar rechts) proeven van de notenpesto die Frédéric Lerouge van de Mobiele Fruitpers Zevergem heeft meegenomen naar Ovezande. Op de voorgrond aangeleverde walnoten die mee naar België gaan om er olie van te maken. Foto: Johan van der Heijden*

Het proces begint met het machinaal kraken van de noten. Hierna volgt het sorteren, waarbij met de hand alle schilresten en slechte noten verwijderd worden. Bij de Mobiele Fruitpers Zevergem ondergaan de noten een zogeheten koude persing, wat inhoudt dat de vetzuren, antioxidanten en vitamines behouden blijven doordat de temperatuur van de olie bij het persen niet boven de vijftig tot zestig graden komt. Vervolgens krijgt de olie de tijd om te bezinken, waarna de olie wordt weggezogen en gebotteld.

Geen demonstratie dus, maar wel allerlei proeverijtjes en een hoop nuttige informatie. De interesse voor walnootolie van eigen oogst is er, merkt Frédéric aan de constante aanloop. Alleen de hoeveelheden mogen van hem wat groter. "Het is de eerste keer dat wij walnoten inzamelen in Zeeland; ik kan me voorstellen dat mensen eerst willen proberen. Onze ervaring is dat aan olie van eigen walnoten een verhaal kleeft. En een zekere trots."