



Zijn hoge smaakwaliteit, knapperig-zachte vruchtvlies en voedingswaarde worden weliswaar vaak genoemd, toch heeft deze lekkere handpeer nog meer in huis. Hij blijkt namelijk ook ideaal voor in de keuken. Om te stoven, te bakken, te pochieren, te drogen of te konfijten. U kan het zo gek niet bedenken of de Conference-peer leent zich ertoe. Mocht u desondanks toch niet weten hoe u vandaag van deze wonderpeer wilt genieten? Geen nood: de trots van onze fruitteelt is nog lang houdbaar ook. Vooral in de koelkast.

Geplukt voor alle seizoenen

Eertijds waren verse peren alleen verkrijgbaar vanaf de oogst tot in de prille wintermaanden. Vandaar dat een groot deel werd ingemaakt in weck-potten of blik, danwel verwerkt tot sap, perencider of likeur. Ook perenmoes, confituur en gedroogde stukjes bleven lang lekker en gezond. Vandaag duurt het verse perenseizoen bijna het hele jaar. Want nadat de vruchten met de hand zijn geplukt, gewassen en gesorteerd, wordt het merendeel van de oogst opgeslagen in speciaal geconditioneerde koelruimtes. Vooral de Conference-peren doorstaan deze kunstmatige winterslaap zonder noemenswaardig kwaliteitsverlies. Vandaar dat ze tegenwoordig in alle jaargetijden vers verkrijgbaar zijn.

Bloemetjes zonder bijtjes

De juichende perenbloesem die straks ontluikt, belooft dus veel goeds. Toch zou deze 'voorlichting' niet compleet zijn als we u nog een bijzondere eigenschap van de Conference zouden verzwijgen: de bloemetjes van deze peer hebben namelijk helemaal geen bijen nodig om vruchten voort te brengen. Zelfs bij een late nachtvorst blijft een rijke oogst verzekerd. Zowel voor eigen gebruik als voor de groeiende export naar landen als Duitsland, Rusland en China.

Meer over het fijne van peren?

Volg onze **Peer-Groep** op internet voor speciale recepten, voedings-informatie, bijzondere weetjes en verrassend leuke links.

www.conference-peer.nl

Peren om te seizoenen...

Binnenkort staan ze weer in volle bloei, de perenbomen in onze streken. Van april tot in mei bloesemen zowel de hoogstammige en als de lager gekweekte perenrassen. Het is een blozende voorbode van de rijke en gevarieerde oogst die in september gaat volgen.

Niet alleen een lust voor het oog

Een toeristisch lente-uitstapje langs schilderachtige boomgaarden geeft altijd een gelukkig gevoel. Van oudsher zijn de Betuwe, Zeeland en Zuid-Limburg het meest bekend, daarnaast blijven ook het Belgische Haspengouw en Hageland bijzonder in trek. Fiets- en wandelroutes vindt u er legio, en ... wat nog mooier is ... u hoeft niet eens op de oogst te wachten om te kunnen genieten van de streekgerechten met peer. Want anders dan vroeger is dit fruit er nu het hele jaar door. Dat maakt een bezoek aan een van onze perenstreken niet alleen tot lust voor het oog, maar ook tot een onverwacht gastronomisch genoegen.

De ene peer is de andere niet.

Handperen en stoofperen bestaan in talloze variëteiten. Van zoet, sappig en mals tot hard en ietwat zuurder van smaak heeft elke peer zijn eigen kwaliteiten. Zowel telers als kenners weten de diverse eigenschappen met naam en toenaam te waarderen. Toch

is er één perenras dat daarbij een heel bijzondere plaats inneemt, en dat is de Conference-peer. Sinds zijn introductie op de *British National Pear Conference* van 1895 (vandaar zijn naam) is dit unieke ras stilaan uitgegroeid tot de meest succesvolle peer aller tijden. Vooral in onze eigen streken, waar het klimaat gunstig is en de teeltgrond voedzaam, behoren de Conference-peren tot lekkerste ter wereld.

Perenoogst in Nederland en België x 1.000.000 kg

| 2010 | NL | BE |
|-------------------|------------|------------|
| Conference | 210 | 201 |
| Doyenne de Comice | 23 | 15 |
| Durondeau | | 7 |
| Overige peren | 34 | 5 |
| Totaal | 267 | 228 |

De trots van onze gewesten

Geen wonder dus dat de fruitteelers in Nederland en België zich steeds meer toeleggen op de productie en verdere veredeling van hun paradepaardje: de Conference-peer. Deze dankt immers zijn grote, en nog steeds toenemende populariteit aan de combinatie van een aantal zeer bijzondere eigenschappen.



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN DE
EUROPESE UNIE

