

Fruitbedrijf Goense

FRUITBEDRIJF GOENSE Marwijksoord 21-a, Marwijksoord (Rolde)

Tel. (0592) 24 27 69

www.fruitbedrijfgoense.nl

Het kleinfruitbedrijf van de familie Goense is opgebouwd en aangeplant in 1999. Het wordt gerund door Kees en Ria Goense en de kinderen helpen mee als het erg druk is. Het bedrijf is volledig ecologisch. Er worden dus geen kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen gebruikt. De fruittuin is 3,5 ha groot met een verscheidenheid aan soorten, o.a. zwarte bes, rode bes, witte bes, bosbes, kruisbes, braam, zomer- en herfstframboos en cranberry's. De bessen worden tijdens de oogst in de Landwinkel verkocht. De vruchten die niet verkocht worden gaan in het vrieshuis en worden vervolgens verwerkt tot DrentsGoed streekproducten zoals vruchtensappen, siropen, jams, wijnen, vruchten bonbons en appel/perenstroop in totaal meer dan 40 producten. Deze producten worden zonder toevoegingen gemaakt op ambachtelijke bedrijven. Het bedrijf participeert in de fietsroute langs agrarische bedrijven in Rolde, Grolloo, Amen en omgeving. Langs de route staan informatieborden en de route is bewegwijzerd. De route is 30 km.

DrentsGoed producten bij Fruitbedrijf Goense: Per Fruitsoort de producten :Zwarte bessen:Sap 100%, Sap 40%, siroop, jam, wijn, vruchten bonbons, dessertsaus, tweedrank, bosvruchten mix.Rode bessen: Siroop, jam, wijn, bosvruchten mix.Blauwe bessensap: sap 50% sap 100%, siroop, jam, wijn, vruchten bonbons, dessert saus, bosvruchten mix.Witte bessen: wijnKruisbessen: wijn, jam, bosvruchten , kruisbessen op lichte siroopBramen: tweedrank, siroop, jam, wijn, bosvruchten mix.Frambozen: Jam en wijnCranberry: Planten zijn nog in een jong stadium, dus geven nog niet voldoende vruchten.Appels: appelsap, appel/perensap, tweedrank, appelmoes, appel/perenstroop.De appels worden door particulieren verzameld op het fruitbedrijf en dan worden ze geperst en worden verwerkt tot al deze producten. 85% van de appels zijn hoogstam-appels.Beperkte productinformatie:

- Zwarte bessen sap 40% is 60% water en 40% puur sap en een beetje suiker. Het sap wordt niet alleen gekocht omdat het apart en lekker is, maar ook omdat het erg gezond is. Het helpt tegen vele ziekten en kwalen.

- Zwarte bessen sap 100% is ongezoet en zonder watertoevoeging. Het wordt alleen gebruikt voor medicinale doeleinden bij ziekten en kwalen. Voor meer informatie over de specifieke eigenschappen van zwarte bessen kijk op de website www.fruitbedrijfgoense.nl.

- Zwarte bessen siroop is ingedikt zwarte bessensap en aangezoet net als ranja. Het is bijzonder lekker op ijs en in de yoghurt maar kan ook aangelengd worden met water tot een heerlijk frisse limonade.

- Bosbessensap is 50% puur sap en 50% water, het sap is wat zoeter dan zwarte bessen sap. Het is goed tegen darmklachten.

- Bosbessen siroop is bijzonder lekker op ijs en in de yoghurt maar kan ook aangelengd worden met water tot een heerlijk frisse limonade.

- Jam wordt een klein beetje aangezoet met appelpectine (een natuurlijke zoetstof) en kan gebruikt worden door diabetici.

- Wijn wordt op ambachtelijke wijze gemaakt. De procedure duurt een half jaar, van persen tot bottelen. Er zitten nagenoeg geen sulfiet of andere toevoegingen in. Het is een onverdunde, goed smakende wijn met 12 tot 13% alcohol. Bij iedere soort wijn proef je de smaak van de vruchten erboven uit; het is een bijzonder lekkere wijn.Informatie borden:Op het bedrijf zijn 11 informatie borden geplaatst waar veel informatie op staat over de teelt en de producten. Het bedrijf is toegankelijk tijdens de openingstijden van de Landwinkel.Excursies