

Supergezonde rozenbottels vooral verkocht als verwerkt product

Rozenbottels zijn door een hoog gehalte aan vitamine C en andere inhoudsstoffen supergezond. Rozenbotteltuin De Put in Wijk bij Duurstede teelt als zo'n beetje de enige in Nederland op wat grotere schaal rozenbottels en verwerkt ze tot een reeks interessante producten.

Rozenbotteltuin De Put in Wijk bij Duurstede kent een lange geschiedenis. In 1951 startte op een voormalig gronddepot voor het graven van het Amsterdam-Rijnkanaal de nog jonge fruitteiler Hans Moerkoert en zijn vrouw Topy uit Jutphaas met het telen van rozenbottels. Na de Tweede Wereldoorlog startte familie Zwaardemaker, die in Maassen een jamfabriek hadden, met de verwerking van rozenbottels. Zwaardemaker verwerkte rozenbottels onder andere tot de beroemde Karvan Cevitam siroop. Hans en Topy Moerkoert gingen vervolgens rozenbottels telen voor Zwaardemaker.



Rozenbottels zijn rijk aan vitamine C

Biologisch geteeld

In de loop van de jaren is de teelt van rozenbottels voor verwerking in Nederland vrijwel verdwenen. Rozenbotteltuin De Put ging echter door op een kleinere oppervlakte van bijna twee hectare. Inmiddels telen al sinds de tachtiger jaren dochter Emmelie Moerkoert samen met haar man Eric Hees nog steeds rozenbottels. Ze doen dat sinds hun intrede in het bedrijf al biologisch en gericht op kleinschalige afzet in de korte keten. De verwerking gebeurde in de eerste jaren door biologische verwerkers als firma Gaipolis, Aquarius en Natufood. In de negentiger jaren kwam de productie van vruchtenwijn op

basis van rozenbottels op gang. Tegenwoordig verwerkt de bekende jammaker Van Woerkom hun rozenbottels tot jam, chutney en rozenbottelcoulis (een vruchtenpuree).

Vitaminetekort als drive voor inplant

Rozenbottels zijn supergezond en staan bekend als zeer rijk aan vitamine C. Een groot tekort aan vitamine C in het dagelijkse voedselpakket in ons land in de jaren '40 en daarna was de grote stimulans om de teelt en verwerking van rozenbottels na de Tweede Wereldoorlog op grote schaal te

stimuleren. Ooit kende De Put een oppervlakte van 20 hectare rozenbottels en werden er alleen al voor Zwaardemaker op ongeveer 80 hectare op diverse locaties in Nederland rozenbottels geteeld. Door een veranderd voedselpatroon waarin vitamine C een veel minder probleem werd en de verplaatsing van de teelt naar laagland-landen vanwege de arbeidsintensieve pluk ging het vanaf de 70-'er jaren bergafwaarts met de rozenbottelteelt.

Afzet

De afzet van de bottels gebeurt bijna geheel als verwerkt product waarbij De Put samenwerkt samen met diverse partners. Jammakerij Van Woerkom maakt er conservenproducten van. De Lindenhoff in Baambrugge is al meer dan 10 jaar actief als distributeur van de rozenbottelcoulis naar toonaangevende restaurants in Nederland. Daarnaast zijn er nog een reeks van kleinere bedrijven die hun producten distribueren en verkopen. Maar afnemers kunnen ook rechtstreeks bij De Put kopen. Emmelie Moerkoert en Eric Hees zijn erg trots op dat De Put is aangesloten is bij Slow Food Nederland. Hees en Moerkoert zien een groeiende belangstelling voor producten op basis van rozenbottels. Steeds meer mensen uit de met name de culinaire wereld hebben interesse in dit niet alledaagse producten. Daarbij speelt zeker ook het gezondheidsaspect een grote rol want inmiddels is aangetoond dat rozenbottels niet alleen vol vitamine C zitten maar ook heel veel andere gezonde inhoudsstoffen hebben.



Eric Hees en Emmelie Moerkoert

Rozenbotteltuin De Put



Coulis is een puree van rozenbottels zonder toevoegingen
Rozenbotteltuin De Put



Coulis, chutney en confituur van de Put

WTE Fruitadvies

Coulis, chutney en confituur

De rozenbottels worden vooral verwerkt tot coulis, chutney en confituur. De confituur bevat naast rozenbottels ook appel en beperkt suiker en honing. De chutney is iets pittig en bevat ook pruimen, appel en kruiden. De rozenbot-

telcoulis is de ietwat zure, puur gepureerde rozenbottel. Daarmee kan iedereen aan het werk in de keuken, om bijvoorbeeld ijs, saus of een pizza te maken, of vlees te marinieren. Rozenbotteltuin De Put heeft ook een receptenboekje uitgebracht. (Wouter van Teeffelen, WTE Fruitadvies)

Bedrijfsgegevens;

- Rozenbotteltuin De Put, Broekweg 10 in Wijk bij Duurstede
- Ondernemers: Emmelie Moerkoert en Eric Hees. Zij combineren deze kwekerij met een baan als werkcoach bij Werkzaak Rivierenland en als adviseur bij CLM Onderzoek en Advies.
- Teelt: 2 hectare rozenbottels van de flesvormige soorten *Rosa alpina* en *Rosa blanda*.
- Afzet: bijna alles wordt als verwerkt product in de korte ketens en naar horeca verkocht. De verwerking en distributie verloopt in samenwerking met een reeks van partners.
- Website: www.rozenbotteltuindepnt.nl

De Put bij BinnensteBuiten

Culinair expert Alain Caron ging in 2018 voor het TV-programma BinnensteBuiten op bezoek bij rozenbotteltuin de Put van Eric en Emmelie. Alain maakt met de rozenbotteljam een heerlijk taartje. De uitzending is te bekijken via de link <https://binnenstebuiten.kro-ncrv.nl/pas->

[sie-voor-eten/video/rozenbottels-wijk-bij-duurstede](https://binnenstebuiten.kro-ncrv.nl/pas-sie-voor-eten/video/rozenbottels-wijk-bij-duurstede) of via de afgebeelde QR-code

