Mierlose kers vroeg dit jaar

zaterdag 09 juni 2007 | 10:10 | Laatst bijgewerkt op: zaterdag 09 juni 2007 | 10:35

MIERLO – De Mierlose zwarte kersen worden dit weekeinde geplukt en zijn vanaf midden in de week te krijgen. Liefhebbers van de fameuze Mierlose Zwarte moeten dan wel naar Willy en Gina van der Linden aan de Eendenpoel in Mierlo komen.

Zij hebben namelijk de enige boomgaard van deze kersensoort. Wel staan her en der in Mierlo en omgeving losse exemplaren bij boeren en particulieren. Het is wel ooit anders geweest. Pakweg een eeuw geleden was er in Mierlo zelfs zoveel teelt dat er een veiling voor werd gebouwd.

Oudere inwoners van Mierlo en de hele regio herinneren zich nog wel dat het dorp landelijk bekend was om zijn boomgaarden met het bijzondere kersenras en de evenementen rond de oogst. Zo was er het Kersenoogstfeest en een belangrijke wielerklassieker, de Kersenronde.

De namen van de plaatselijke carnavalsverenigingen Spruwwejagers, De Kersepit en De Stillekes herinneren aan de glorietijd.

De Mierlose Zwarte is dit jaar ‘extreem vroeg’, vertelt Willy van der Linden, die de boomgaard zo’n 35 jaar geleden via ruilverkaveling verwierf. Hij zag door de klimaatverandering in die tijdspanne de oogsttijd al een maand naar voren opschuiven.

Zijn vrouw Gina vertelt dat de boomgaard zo’n honderdvijftig bomen telt waarvan tachtig Mierlose Zwarte. Vijftig oude bomen (40 tot 50 jaar) en dertig jonge geënte exemplaren. De familie Van der Linden heeft een vijftiental kersensoorten. Van de kersenteelt is niet rond te komen en de boomgaard wordt beschouwd als hobby en bijverdienste.

„Je moet als de kersen rijp worden verschrikkelijk veel tijd steken in het wegjagen van spreeuwen. We hebben enkele stellages gebouwd met een vogelverschrikker en dingen die lawaai maken. Door aan lange touwen te trekken, zet je ze in beweging. Het werkt wel maar als je aan de ene kant aan het wegjagen bent, zijn de vogels aan de andere kant alweer in de kersen aan het pikken. Om stress van te krijgen.”

Wat de Mierlose Zwarte zo beroemd heeft gemaakt is de bijzondere smaak. „Het ras zal wel min of meer toevallig zijn ontstaan, maar dat kan ik niet achterhalen”, zegt Van der Linden. „De smaak is te verklaren uit de bodemsamenstelling in Mierlo en dan met name het kalkgehalte. De Mierlose Zwarte groeit het best op een ondergrond van een meter zwarte aarde en daarna het gele zand. De wortels kunnen zo goed uitgroeien.”

© Eindhovens Dagblad 2011, op dit artikel rust copyright.