

# Okkernoot



Notelaars stonden in grote getallen in Weert (Bornem), op en onderaan de dijken. Wat begrijpelijk is als je bedenkt dat de noot een worteloppervlak vormt dat dubbel zo groot is als andere fruitbomen en dus veel meer bijdraagt aan de versteviging der dijken. Bovendien werden deze dijken begrast door schapen die de grond zeer vast lopen, wat bij runderen niet het geval is.

In 1917–1918 werd veel notenhout naar Duistland geëxporteerd voor de productie van geweerkolven. Notenhout heeft hiervoor twee ongeëvenaarde kenmerken: het versplintert niet en het vervormt niet in vochtige omstandigheden. Nadien zijn er vele notenbomen teruggeplant.

## Synoniemen

De botanische naam is *Juglans regia* of *gewone walnoot*.

## Herkomst

De okkernoot kwam in het tertiair tijdperk in heel Europa voor, maar stierf bij ons gedurende de ijstijden uit. De recente verspreiding is waarschijnlijk afkomstig uit Zuidwest-Azië (het huidige Iran) via de Romeinen.

## Boom

Zeer sterke groeikracht in vergelijking met andere fruitbomen. Gezaaide notelaars worden meestal groter dan veredelde rassen.

## Productiviteit

Komt in productie zeven jaar na planting, geënte noten drie jaar na planting.

## Ziektegevoeligheid

Doorgaans zeer gezonde boom, af en toe aantasting door specifieke schimmels, soms gevoelig voor bacteriebrand en bladvlekkenziekte.

## Vruchtbeschrijving

**Vorm:** De langwerpige noot zit in een gladde groene bolster die bij rijpheid openbarst. Van zaailingen kunnen de noten erg verschillend zijn in grootte, doorgaans tussen 35 mm en 50 mm lang. Zaailingen van grootvruchtige noten geven vaker grootvruchtige nakomelingen, maar dit is lang geen zekerheid.

**Schaal:** Houtig omhulsel dat uit twee gelijke helften bestaat.

**Noot:** Het eetbare gedeelte is omhuld door een lichtbruin vlies met een bittere smaak.

**Rijpt:** Eerste helft van oktober.

## Gebruiksmogelijkheden

Erg rijk aan eiwitten. De noten kunnen gebruikt worden als basis voor notenolie (kan in de keuken op gelijkaardige wijze gebruikt worden

als zonnebloemolie) en van de onrijpe vruchten bereid men een uitstekende notenlikeur. Walnoten worden meestal vers gegeten. Luchtig en droog opgeslagen kunnen ze tot 15 maanden bewaard worden. Uit het donkerbruine, fraaie notenhout werden meubels, piano's en zelfs vliegtuigpropellers gemaakt. Nu wordt het onder meer nog altijd in dashboards van auto's verwerkt.

## Soorteigenheid, beheervorm, aanplanttips, onderhoud

Okkernoten geven de voorkeur aan vruchtbare, warme standplaatsen met een goede ontwatering en een kalkrijke ondergrond. De bomen komen pas rond half mei in blad. Ze vormen van nature hoogstammige bomen met een grote omvang. De plantafstand bedraagt best twaalf meter of meer. De snoei is best in augustus en september uit te voeren om het bloeden te vermijden. Klierharen aan de onderzijde van de bladeren geven een etherische olie af die de groei van andere planten afremt en ook insecten weert. Walnoten werden vroeger dan ook vaak aan het keukenraam geplant, of in de nabijheid van de mestvaalt. Onze grootouders gebruikten de bolsters ook steevast voor het verven van gekookte paaseieren.

De grootvruchtige variëteiten, zoals onder meer Buccaneer, Broadview, Coenen, Axel en Rote Donau (met rode vruchthuid), kunnen door enten vermeerderd worden.

## Bloei en bestuiving

Om het bevriezen van jong uitlopende scheuten te vermijden tijdens periodes met lichtenachtvorst, kiezen we best voor variëteiten die laat uitlopen en laat bloeien (bijvoorbeeld: Rote Donau, Buccaneer en Broadview bloeien middertijds tot laat).

De meeste variëteiten moeten bestoven worden door een andere gelijktijdig bloeiende variëteit. Sommigen, zoals bijvoorbeeld, Buccaneer zijn echter voldoende tot zeer goed zelfbestuivend. Buccaneer kan ook zeer goed gebruikt worden voor de bestuiving van Broadview. Deze laatste is matig zelfbestuivend.