



BD-Fruittteeltbedrijf te koop

Bruno van der Dussen

Zo stond het in het vorige nummer van Dynamisch Perspectief. Piet Saal en Tinie Saal zijn eigenaar van het fruitteeltbedrijf in Wognum (Noord-Holland), met 30 jaar het oudste BD-fruittteeltbedrijf in Nederland.

Piet Saal vertelt in gloedvolle bewoordingen hoe hij indertijd met zijn bedrijf is begonnen: "In 1968 hebben mijn vrouw en ik het bedrijf overgenomen van mijn vader. Ongeveer tien generaties achter elkaar is het een familiebedrijf geweest. Het fruitteeltbedrijf is dus meer dan driehonderd jaar een familiebedrijf."

De vader van Piet Saal bouwde in 1914 één van de eerste kassen in Nederland, met een oppervlakte van bijna 4000 m². "Toen nog van echt Amerikaans grenen, maar ze worden nu echt oud".

Spint

"In 1972 zijn we omgeschakeld naar de bd-methode", vertelt Piet Saal, "dat kwam door de kassen. Daar werden druiven in gekweekt die naar Engeland werden uitgevoerd. In die tijd werden - vooral in het Westland - enorm veel druiven geteeld. Onze druiven waren heel smaakvol, later kwamen er goedkopere druiven uit Frankrijk, Spanje en Griekenland. Daar konden wij niet tegen concurreren.

Voor 1972 bleek dat als de spint in de kassen doeltreffend bestreden zou moeten worden, er steeds zwaarder en meer vergif gespoten zou moeten worden. De spint werd namelijk resistent tegen deze vergiften. In die tijd bleek dat het op een andere manier ook kon, zonder de gifspuit te hanteren. Mijn stelling was toen: geven we de aarde op of geven we de aarde door. Zodoende zijn we in 1972 begonnen met een roofmijt tegen de spint. De roofmijt, met het blote oog bijna niet te zien, vreet de spintmijt op. Als je te vroeg was met het uitzetten van de roofmijt was er nog geen spint. Als je te laat was, deed de spint (miljoenen) al veel schade aan de druivenbladeren. Want door iedere pik die de spintmijt in de bladeren geeft, gaat er een bladgroenkorrel dood, met het gevolg bruine bladeren: zonder bladgroen kan een plant niet leven."

"In die tijd was ik de eerste biologisch-dynamische fruitteler in Nederland en de vierde bd-kweker in Noord-Holland, samen met Jan Schrijver de groentekweker in Warmenhuizen, Jelte Wiersma de akkerbouwer in de Wieringermeer en Piet van der Gracht groentekweker in Onderdijk. In het begin leverde ik aan Gea. Toen die failliet ging ben ik aan Odin gaan leveren. Dat liep wederzijds altijd vlekkeloos. We hadden ook een goede verstandhouding."

Klimaat

"In de afgelopen dertig jaar is er ten aanzien van het klimaat wel het een en ander veranderd. Dat geeft de laatste jaren wel eens problemen. Vaak een natte herfst en een natte winter met in januari en februari zoveel regen dat ik me ga afvragen of vanwege de schimmels biologisch-dynamisch fruit telen in Nederland nog wel mogelijk is. Er zijn twee schimmelsoorten waar wij de meeste last van hebben: de schurftschimmel, die van die zwarte vlekjes op de appels geeft en de vruchtboomkanker. Die verspreidt zich in de herfst als de bladeren van de bomen vallen. Op de plek waar de bladsteel heeft gezeten, komt een klein wondje. Dat is precies de plek waar de vruchtboomkankerschimmel zich nestelt. Als dat erger wordt gaan alle éénjarige takken dood. Dat is een ramp in de biologisch-dynamische teelt. Vooral met vochtig weer vermeerdert die schimmel zich." Piet Saal vindt dat fruit telen op biologische manier het moeilijkste van de biologische landbouw. "Met fruitbomen kun je geen teeltwisseling toepassen. Die staan 10 à 15 jaar op dezelfde plek. Sommige fruitbomen zoals de Elstar en de Jonathan zijn erg gevoelig voor schimmels en passen eigenlijk niet in de biologische fruittteelt. Wij zijn daarom drie jaar geleden begonnen met het aanplanten van schurftresistente rassen.

Ook dan blijft het moeilijk om biologisch te telen zonder op gespannen voet te staan met de economische maatstaven, want elke appel moet er gaaf en ongeschonden uitzien. De uiterlijke kwaliteitseisen worden steeds strenger. Kleine schurftplekjes op een appel die overigens niets af doen aan de smaak worden niet meer geaccepteerd door de handel.”

Milieu

Jarenlang kwamen er excursies op het bedrijf van Piet Saal, volwassenen en (vrije) schoolkinderen. Soms om te wieden maar eigenlijk veel meer om naar de verhalen van Piet te luisteren. Verhalen over de natuur en het milieu. “Ik vertelde dan de over de blauwe reigers die te oud waren om naar het zuiden te trekken en in de winter overleven in Nederland doch in strenge winters stierven. Niet van de honger, maar door vergiftiging. Doordat ze inteerden op hun vetweefsel kwamen er vergiften vrij. Ze gingen dus dood aan vergiftiging doordat ze beesten als kikkers, insecten en dergelijke gegeten hadden die vol zaten met landbouwgif. Ik vertelde dan over de DDT en andere vergif dat via de vissen al bij de pinguïns aan de zuidpool was geconstateerd.”

“Een tijdje geleden hebben we door de Dienst Landbouwvoorlichting een rapport laten opmaken over de natuurwaarden van het bedrijf. Die bleken hier heel hoog te zijn. Er broedt bijvoorbeeld een staartmees in de boomgaard en praktisch alle soorten zangvogels zijn er. Wij proberen op ons bedrijf een evenwicht te vinden tussen cultuur en natuur. Maar door de steeds toenemende uiterlijke kwaliteitseisen is het gevaar groot dat de natuurwaarde achteruit gaat.”

Compostering

Compostering en het gebruik van de preparaten is voor Piet Saal één van de belangrijkste zaken binnen de bd-fruitteelt. “Koemest- en kiezel-preparaat gebruik ik regelmatig. Ik heb zelfs geëxperimenteerd met effectieve micro-organismen. Toch lukte dat niet goed. Daar zijn we mee gestopt. Waar het mij om gaat is het voeden van de grond en niet het voeden van het gewas. Dat lukt alleen met goede composteringmethoden. Daar hoort geen drijfmest bij. Ik vind dat vergif voor de bodem. Daar zit zoveel ammoniak in, dat moet eerst omgezet worden voordat het de bodem ingaat.”

Resistentie

Drie jaar geleden is Piet Saal begonnen met het aanplanten van schurft-resistente rassen, zoals de Reika een herfstappel, de Santana en de Topaz, een zogenaamde lange-bewaarappel. Toch is die resistentie volgens Piet Saal riskant: “Want die resistentie zit maar in één gen. Mocht die doorbroken worden, dan zitten we met een probleem. Het is net als met de griep. Die muteert ook langzaam. In de loop der tijd ontstaan daar verschillende varianten van. Bij de schurftschimmel zijn er inmiddels zes varianten. Dit jaar hebben de we tweede oogst van de schurftresistente

appels. Die ziet er weliswaar veelbelovend uit, maar ik maak me toch zorgen. Ik voel me met handen en voeten gebonden aan de economische omstandigheden. Een nat jaar of een flinke nachtvorst in het voorjaar en je zit zo met een halve oogst. Vaak zijn er dan ook veel appels met schoonheidsfoutjes. Maar die gaan bij ons in de appelsap.”

Overname

Jarenlang al runt Piet Saal het bedrijf samen met zijn vrouw Tinie. Tinie heeft op vrijdag- en zaterdagochtend nog een winkel op het bedrijf waar naast het fruit ook komkommers, pruimen en druiven van eigen teelt worden verkocht aangevuld met groente uit eigen tuin zoals sla, andijvie, koolrabi, sperziebonen, snijbonen, spinazie, tomaten, komkommers, paprika, enzovoort. Soms wordt bepaalde groente van Odin betrokken. Later kwam hun zoon Dik in het bedrijf. “Hij werkt nu al meer dan 10 jaar mee in de maatschap. Vorig jaar toen ik 65 werd zou hij het bedrijf overnemen. Maar zoals bij veel kleine ondernemers zit ook ons pensioen in het bedrijf. Alles wat we verdienen is voor ons levensonderhoud of wordt geïnvesteerd in het bedrijf. “Je portemonnee hangt buiten”, zeg Piet, “Je bent afhankelijk van het weer: hagel, nachtvorst in mei maar ook de zachte winters waardoor de fruitbloei vroeger is dan normaal en de kans op nachtvorst veel groter is.”



“Eigenlijk zou het bedrijf eigendom moeten zijn van een stichting, zodanig dat consumenten eigenaar zijn van een stuk grond met een boom. Ze zouden zich meer betrokken voelen bij het bedrijf.”



“Dat het een biologisch-dynamisch fruitteeltbedrijf blijft, daar is het ons in eerste instantie om te doen.”

Ze wilden hun woonhuis verbouwen, waardoor een apart gedeelte voor Dik beschikbaar zou komen. “We hebben hiervoor een bedrijfsplan laten opstellen”, zegt Piet Saal, “in principe was opvolging mogelijk. Maar als alles aangeplant zou moeten worden met schurftresistente rassen zou hij een aantal jaren moeten overbruggen, omdat een fruitboom de eerste jaren moet groeien voordat hij fruit geeft. Er mag dan ook niks mis gaan. Dat risico durft Dik niet aan.”

“We vragen ons wel eens af waar we de afgelopen dertig jaar mee bezig zijn geweest. Het is moeilijk om na dertig jaar te zeggen: we moeten er mee stoppen. Ik zou het eigenlijk een biologische bestemming willen geven. We zouden het aan Biogron kunnen verkopen, maar dat is een dure zaak. De pacht prijs is gerelateerd aan de aankoop prijs. Economisch gezien is dat moeilijk op te brengen. Eigenlijk zou het bedrijf eigendom moeten zijn van een stichting, zodanig dat de consumenten eigenaar zijn van een stuk grond met een boom. De mensen zouden zich dan ook meer betrokken voelen bij het bedrijf. Dat is hard nodig want men raakt steeds meer van de natuur verwijderd.”

“Eigenlijk zouden mijn vrouw en ik het bedrijf nog jaren kunnen voortzetten, maar aan de andere kant worden we achterhaald door onze leeftijd. Het probleem van bedrijfsopvolging speelt in de gehele landbouw, ook in de biologische. Overnemen van een bedrijf door één van de kinderen is bijna niet meer mogelijk. Natuurlijk zouden we het bedrijf straks goed kunnen verkopen. Dan kunnen Tinie en ik rustig gaan leven. Maar dan is het lang niet zeker dat het een biologisch-dynamisch fruitteeltbedrijf blijft. En daar is het ons in de eerste plaats om te doen.” ■

**Maatschap
Piet Saal**

Oosteinderweg 57
1687 AB Wognum

Opp: 7,6 ha
Appels, peren,
pruimen
Kassen met druiven
en groente

