

Telers blijven ventileren en wachten op hogere prijzen

Uienkwaliteit heel wisselend

De uienkwaliteit wisselt sterk en de prijs is laag. De meeste telers met goede uien zijn daarom nog niet bereid om ze te verkopen. Partijen met een te slechte kwaliteit om langer te bewaren, zijn al vroeg afgeleverd. Drie uienskundigen blikken terug op de afgelopen maanden.

Het natte nazomerweer, snel afstervende gewassen en moeilijke oogstomstandigheden hadden hier en daar een negatieve invloed op de uienkwaliteit. Specialisten adviseerden telers om tijdens de bewaarperiode extra alert te zijn en hun uien regelmatig te controleren. Adviseur Luc Remijn van DLV Plant, verkoopleider Jaap Jonker van De Groot en Slot en uienteler Koos van Gastel uit het Zeeuwse Dreischor vertellen of hun verwachtingen die zij in het novemбернаummer schetsten zijn uitgekomen, en hoe de bewaarperiode tot nu toe verliep. Ook uienteler Jaap de Zeeuw uit Emmeloord blikt in november vooruit. „Voor mij is het nog te vroeg om te zeggen of mijn verwachtingen uit zijn gekomen. Mijn uien zitten nu nog in de bewaring. Over een paar maanden, tijdens het afleveren, zal blijken of mijn beeld van de kwaliteit klopte.“ Aan de hand van een vijftal vragen geven Remijn, Jonker en Van Gastel hun visie.

1. Hoe staan de uien er op dit moment voor?

Remijn: „De slechte prijs van één à twee cent per kilo is op dit moment de meest bepalende factor voor de uien. De stemming is daardoor zeer rustig en de bereidheid tot verkopen is laag. Partijen met een te lage kwaliteit om langer te bewaren, gaan wel weg. Voor de partijen die door een te slechte kwaliteit niet verwerkt kunnen worden, is een vergister wellicht een oplossing.“

Jonker: „De kwaliteitsproblemen zijn groter dan ik eind oktober verwachtte. Vanwege de harde grond op de zwaardere percelen moesten telers schipperen tussen diep en ondiep rooien. Daardoor trad er veel rooibeschatiging op. Veel beschadigingen aan de zijkant van de uien zijn mede het gevolg van kleine scherpe kluitjes. Tijdens de bewaring beginnen de uien daardoor gemakkelijk te rotten. Op de lichtere gronden

ging het rooien beter, daardoor zijn er op dit moment gelukkig ook nog voldoende uien van goede kwaliteit. Maar het aandeel rode uien daarin is op één hand te tellen.“

Van Gastel: „Half november en begin december heb ik mijn uien afgeleverd. Ik had onvoldoende vertrouwen in de markt om ze langer te bewaren. Maar na het bewaarseizoen kan ik pas zeggen of ik er goed aan heb gedaan om ze zo vroeg te verkopen. In andere jaren hield ik mijn uien vaak tot maart in de bewaring.“

2. Welk cijfer van 1 tot 10 geeft u de kwaliteit?

Remijn: „Gemiddeld geef ik de kwaliteit een 6,5. Maar er zitten ook partijen tussen die ik een vier of een negen als cijfer geef. Vanwege de natte augustusmaand ontstonden er problemen met kop-, zij-, en bodemrot (*Botrytis aclada type I* en *Botrytis*

allii, red.). Daardoor liet de kwaliteit tijdens het inschuren hier en daar al te wensen over. Vooral uien met een dikke hals in combinatie met flinke rooibeschatiging scoren een vier of minder. Maar er zitten ook zeker nog goede uien achter de planken die een negen scoren."

Jonker: „De gele uien geef ik een 6 tot een 6,5 en de rode uien een 4. Door hun kwetsbaarheid hebben de rode uien dit jaar meer last van kwaliteitsproblemen dan gele uien. Vooral van koprot vanaf de zij- en onderkant. Niet alleen de slechte rooiomstandigheden hebben daar invloed op, maar ook het natte weertype in de laatste veldperiode. Op 10 en 11 juli was er veel neerslag en wind waardoor loof beschadigde en veel percelen te snel afstierven. Temperaturen van 22 à 23 graden Celsius tijdens de oogst en het inschuren in combinatie met het vele vocht dat nog in de ui aanwezig was, versnelden het rottingsproces. Een samenloop van omstandigheden veroorzaakt dus de slechte kwaliteit."

Van Gastel: „De kwaliteit bleef redelijk constant, daarom geef ik deze een zeven. Het tarrapercentage varieerde van 6,5 tot 10,5, dat is hoger dan in andere jaren. Vanwege een erg natte laatste veldperiode werd de kwaliteit van de uien op het veld al aangetast. Daardoor zaten er meer slechte uien tussen dan anders."

3. Wat zijn de bewaarproblemen?

Remijn: „Doordat een ui voor vijftientig tot negentig procent uit vocht bestaat, hebben schimmels altijd een voedingsstof om te overleven. Goed drogen helpt om schimmels enigszins onder controle te houden, maar tegen een behoorlijke aantasting valt niet te ventileren. Sommige telers kiezen ervoor om dergelijke partijen te bewaren totdat de

aangetaste uien aan de buitenkant beginnen te rimpelen. Zodat ze de zieke uien er gemakkelijker uit kunnen sorteren. Partijen met een zware aantasting zijn niet geschikt voor de verwerking."

Jonker: „De partijen met meer huiden aan de buitenkant van de ui hebben dit jaar over het algemeen ook meer last van watervellen. Het aantal huiden is genetisch bepaald maar is ook grotendeels afhankelijk van het groeiseizoen en de kunstmestgiften. Dit seizoen werd de oogst onder vrij vochtige omstandigheden binnen gereden. Doordat de huiden water vasthouden, drogen de uien met veel huiden extra moeilijk. Wondjes aan onvoldoende droge uien verkurken niet, waardoor deze uien kunnen gaan rotten. De vele ringen waaruit de ui aan de binnenkant bestaat, mede een gevolg van een gelijkmatige groei en een dito hoeveelheid pijpen aan de plant, hebben een positief effect op de hardheid."

Van Gastel: „Tijdens de bewaarperiode deden zich geen bijzonderheden voor, maar mijn uien zaten dit jaar maar kort in de bewaarplaats. Bij langer bewaren is de kans op kwaliteitsproblemen dit jaar groter dan anders."

4. Heeft u uw bewaarstrategie aangepast?

Remijn: „De vroege aandacht voor de uienkwaliteit leidde ertoe dat telers in deze bewaarperiode extra alert zijn en hun uien vaker controleren. Ze bezuinigen niet op het drogen. Doordat telers over het algemeen juist meer ventileren, blijft de kwaliteit redelijk constant en breiden eventuele schimmels zich niet snel uit."

Jonker: „Veel telers zijn vanwege een grotere kans op bewaarproblemen alerter

tijdens deze bewaarperiode. In plaats van de bewaarcomputer in te stellen, ventileren ze de uien vaker op handbediening. Daarom controleren telers de uien regelmatig en passen het ventileren daarop aan. Het is belangrijk om dat op het juiste moment te doen met niet te koude drogende buitenlucht."

Van Gastel: „Ja. Vanwege de waarschuwingen van adviseurs voor kwaliteitsproblemen zoals bacterierot en waterrot, controleerde ik de uien vaker dan anders. Toen ze droog genoeg waren, ben ik met de bewaarcomputer automatisch blijven ventileren."

5. Wat verwacht u de komende tijd in de bewaarplaatsen?

Remijn: „Als deze lage prijs de komende maanden aanhoudt, wachten telers met een goede uienkwaliteit liever met verkopen. Er zit relatief weinig geld in de schuur en er valt op het moment niets te speculeren."

Jonker: „Doordat veel percelen ineens snel afstierven, heeft de MH-besputting niet overal goed geholpen. Daarom zijn er relatief veel kiemlustige partijen. Sommige telers die geen proef in een kiembakje hebben opgezet, werden daardoor verrast. Ik raad aan om slechte partijen nog eerder te verkopen en niet te wachten tot ze in kwaliteit afnemen. In de praktijk gebeurt het nogal eens dat matige partijen, die weg moeten, naar klanten in het buitenland gaan. Op de lange termijn gaat dat ten koste van de afzetmogelijkheden in het buitenland waar afnemers kwaliteit vragen."

Van Gastel: „Ik verwacht dat de kwaliteit van de uien in de bewaarplaatsen blijft dalen. Dat is een algemene tendens die andere uientelers ook bevestigen." ■