



© PATRICK DIELEMAN

ALLES GERICHT OP THUISVERKOOP

Eind mei pikten we aan bij het bezoek van het Koninklijk Nationaal Verbond van Aardbeitelers aan De Freezebeeze te Zwevegem. We zagen er dat het ook mogelijk is om een boterham te verdienen zonder te kiezen voor massaproductie. – *Patrick Dieleman*

Bedrijfsleider Lieven Verhaeghe vertelt dat hij enkele jaren in Thailand werkte, na zijn studies Landbouwkundig ingenieur. Nadien volgden een opdracht in Syrië en een jaartje bij de FAO in Rome. Terug in België werkte hij een tijdje voor het PCA

bij Inagro. Toen het project daar afliep, besloot hij iets te beginnen op het kleine boerderijtje in Zwevegem waarop zijn grootmoeder zich na een actief leven op een grotere boerderij terugtrok om te rentenieren.

Rentenieren zat er zeker nog niet in voor Lieven en Kristien. Ze begonnen met aardbeien en teelden in de winter ook oesterzwammen. Enkele van de ex-collega's bij Inagro, die in de kleine teelten actief waren, stimuleerden hen om ook veldsla en peterselie te telen. Hiervoor kwam er een eerste plastic kap op het bedrijf. "We zaten niet graag op onze knieën, daarom hebben we dat warehouse omgebouwd voor hydroteelt van aardbeien. Ondertussen zitten we volledig op hydroteelt, met inbegrip van enkele kappen met substraatruggen." Lieven geeft daarnaast ook enkele uren les aan de bachelorstudenten Land- en tuinbouw van Vives in Roeselare. Hij vertelt dat die beperkte lesopdracht hem jong houdt en hem ook verplicht om bij te blijven in de sector. "Dat het minder belastend is voor de knieën is een bijkomend voordeel", voegt hij er lachend aan toe.

DE FREEZEBEEZE

Leeftijd: Lieven Verhaeghe (53) en Kristien Vandelanotte (48)
 Gemeente: Zwevegem
 Specialisatie: aardbeien, frambozen, rode bessen, bramen en kersen. Verwerking tot confituur, coulis, fruitsap. Thuisverkoop.

Lieven wil de plantdichtheid verder verminderen om de smaak van de aardbeien nog te verbeteren.

© PATRICK DIELEMAN

gie. Behalve het milieu en het imago speelt zeker ook de kostprijs mee. Ze hebben een brander voor houtsnippers van Hargassner (zie foto 2). Die wordt gevoed met een vijzel en is in staat om naast de woning ook nog een kap met aardbeien te verwarmen gedurende enkele weken per jaar. "Het heeft geen zin om de volledige ruimte te willen verwarmen", vertelt Lieven daarover. "We werken met water van 20 °C, dat we via een slang in de rug vlak bij de planten brengen. Dit is ons tweede seizoen en we zijn daar heel tevreden over." Eerst kocht hij houtsnippers bij een gespecialiseerde handelaar, maar ondertussen laat Lieven allerlei snoeihout en resthout van het rooien van bomen uit de buurt versnipperen. De snippers drogen voldoende door ze te bewaren onder een afdak. Dit systeem past goed in het substraat-ruggensysteem, dat Lieven een tweetal jaar geleden introduceerde op zijn bedrijf. Hij is tevreden, maar vindt toch dat het nog niet volledig op punt staat. Hij merkt dat de planten in het tweede jaar op een aantal plaatsen niet meer zo vlot willen groeien. Dat wil hij verhelpen door een extra drainageslang toe te voegen. Problemen met mollen en muizen in het eerste jaar wist hij te counteren met een antiworteldoek. De aardbeien van de bermen worden geplukt vanop een gocart. Ze duwen zich achteruit om voort te bewegen. Tegen witziekte wordt preventief behandeld, spintbehandelingen worden gericht uitgevoerd. Lieven vertelt dat hij al problemen had met *Drosophilla suzukii*. Door die ervaring kan hij aan zijn collega's vertellen dat het nodig is om alle rot en beschadigd fruit te plukken en te begraven.

Thuisverkoop

Dit bedrijf is 1 ha groot. De teelt werd volledig opgevat in het licht van de thuisverkoop. Lekkerere rassen hebben de voorkeur boven rassen die meer vruchten per m² leveren. De verwarmde teelt werd gerealiseerd met Flair. "Flair schijnt minder goed bewaarbaar te zijn, maar dit ras leent zich heel goed voor thuisverkoop." Ook Darselect, in de tweede kap, is een vroeg ras. We zien een doorteelt na een verlate teelt van 2014. Veel telers voorzien 12 planten per lopende meter, maar Lieven houdt het op 10. Hij denkt zelfs om de dichtheid nog iets te verminderen en zo de bladmassa meer kans te geven. Hij verwacht dat dit nog ten goede zal komen aan de smaak. In 2 andere serres wordt Elsanta geteeld met druppelbevloeiing. Lieven verkiest het Franse

capillaire systeem boven de nieuwere types, omdat je verstoppingen nog zelf kan verhelpen met een injectiespuit. Met de combinatie van 5 teelten kan hij aardbeien aanbieden van in het voorjaar tot oktober.

.....
De aardbeien worden vervroegd door bij te verwarmen met 20 °C vlak bij de planten.

ze blijken nog steeds te werken in de vollegrond." Een deel van de Polka's werd geroid en vervangen door bramen van het ras Chester tornless. Verse bramen verkopen minder goed, maar ze zijn heel nuttig voor de verwerking tot confituur. Ook de rode aalbessen (Rolan) worden voor het grootste deel verkocht als confituur. Lieven kan blijven vertellen, en ook Kristien weet haar verhaal goed te brengen. Het is geen wonder dat ze ook sterk inzetten op het ontvangen van groepen. Na het bezoek konden ze de groep van



1 De ruggen worden aangelegd met een speciale machine. Er komt een antiworteldoek bovenop en de geul bovenaan wordt gevuld met turf. Daarin planten gaat volgens Lieven heel vlot. **2** De houtsnippers komen in de kachel via een vijzel. Lieven ondervond dat hardere houtsoorten minder as opleveren dan zachte.

Ander fruit

We krijgen een jonge laagstamaanplanting met kersen van meerdere rassen te zien. Door het verschil in rijpingstijdstip kan ook de verkoop gespreid worden. Als frambozenrassen zien we Sugana en Polka. "Twee afgeschreven rassen", weet Lieven, "maar we hebben ze al 7 jaar en

meer dan 50 geïnteresseerde telers perfect opvangen in hun ontvangstruimte. En het moet gezegd, een frisse war rinzige roodbruine van brouwerij Verhaeghe uit Vichte is een perfecte aanvulling op de portie kleinfruit(teelt) die Lieven ons voorschotelde tijdens het bezoek. ■