

# Tomatenteler Janssen: 'Ik wil met



Ton Janssen: "Alle leden van onze telersvereniging hebben zich verplicht aan een ras en aan een teeltrecept."

Aan de zuidkant van Venlo ligt Tuinderij Janssen-Kusters van Ton en Annie Janssen. Al van buitenaf is aan het logo te zien dat hier de trostomaat Tasty Tom wordt geteeld. Binnen is er tegen het einde van de teelt meer tomaat dan blad te zien. Keurig hangen de volle trossen op plukhoogte aan de plant.

TEKST EN BEELD: MARLEEN ARKESTEIJN

Ton Janssen en Tasty Tom lijken één. Gelijk bij binnenkomst laat hij een onderstreepte frase in het blad 'Mijn geheim' zien: '.. met een hoofd zo rood als een rijpe Tasty Tom ..'. "Dat is nu precies wat ik wil", zegt hij. "Naamsbekendheid! Mensen moeten thuis komen en de naam Tasty Tom nog herkennen vanuit het winkelschap."

## Van Wasserbombe naar smaaktomaat

De Tasty Tom bestaat dit jaar tien jaar. "In 1994 werd ik met Arnold Sweep en Eric Truffino van het CBT uitgenodigd voor een discussie over de kwaliteit van de Nederlandse tomaat in een 'life'-programma op de Duitse televisie. We moesten discussiëren met drie Duitsers, waaronder een kok, die de Nederlandse tomaat de grond in boorde als computergestuurde 'Wasserbombe'. Na het programma

dacht ik nachtenlang na over een goed weerwoord."

Zo ontstond het idee van de 'Tasty Tom'. Samen met de gebroeders Verbeek en Vereijken Kwekerijen ging hij op zoek en vond de 'Campari' van Enza Zaden.

## Teeltrecept

Rondom de smaaktomaat werd een telersvereniging opgericht die nu bestaat uit drie bedrijven in Brabant en Limburg en drie in het Westland met een gezamenlijk oppervlak van 35 ha. Dit areaal groeit langzaam doordat leden hun bedrijf vergroten.

Janssen en zijn collega's hebben zich behalve aan een ras ook verplicht aan een teeltrecept. "Een Tasty Tom-tomaat mag niet zwaarder zijn dan 55 gram en niet grover dan 52 mm doorsnede. Daarvoor moet je gevoelsmatig tegenstrijdige teeltmaatregelen nemen. Onze nachttemperatuur mag bijvoorbeeld niet verder zakken dan 17°C, terwijl wij oorspronkelijk 15°C aanhielden om de tomaten dikker te krijgen. Normaal planten tomatentelers 3,5 planten per vierkante meter. Wij houden vier planten aan. Waar andere tomatentelers een EC aanhouden van minder dan 2,5 EC, zitten wij op 3 tot 3,5. Hoe hoger de voedingswaarde, des te hoger het smaakniveau."

## Teelttechnisch 'een ramp'

Janssen vindt de 'Campari' teelttechnisch een ramp. "Er is jammer genoeg nog steeds geen betere smaaktomaat. Het dieven gaat moeilijk. De plant heeft onvoldoende groeikracht en daardoor onvoldoende zetting. Sinds twee jaar enten we hem daarom op onderstam 'Maxifort'. We blijven doorzoeken naar een beter ras, waarvan de smaak minimaal vergelijkbaar is. Op twee bedrijven, in het Westland en Limburg, doen we rassenproeven. Door het seizoen heen wordt wekelijks geteld, gemeten, gewogen en geproefd."

## Oogstspreading

De telers spreken met elkaar af wanneer ze stoppen en starten. Als vereniging kunnen ze jaarrond aanleveren. Vier van de zes telers van de vereniging belichten. Zij planten vanaf half september tot eind oktober en beginnen met oogsten in een

# Tasty Tom naamsbekendheid'

periode van aantrekkelijke prijsvorming. Ze proberen zo hun extra kosten voor belichting terug te verdienen. De traditionele kwekers planten tussen half november en de eerste week van december. Zo krijg je een vlakke aanvoer.

Janssen zelf belicht niet. "Het is een Westlandse aangelegenheid onder het motto: iedereen belicht, dus ik ook. Tegelijkertijd is het jammer dat het in Limburg niet gebeurt, omdat we hier 's winters koudere nachten hebben en gemakkelijker het warmteoverschot kwijtraken. Juist dat warmteoverschot houdt verdere uitbreiding van de belichte teelt tegen."

## Goede naam

De Tasty Tom tomaten worden via The Greenery en ZON afgezet. Van de totale aanvoer gaat 60% naar Duitsland, 20% blijft in Nederland en de rest gaat de hele wereld over van de rest van Europa tot Japan. "We hebben een duidelijke keuze voor de veiling gemaakt, omdat we veel verschillende afnemers nodig hebben. In Nederland zie je deze smaaktomaat terug bij supermarkten als Albert Heijn, Hoogvliet en Poiesz en bij groentespecialzaken. De vraag naar Tasty Tom groeit jaarlijks met 10%.

"Helaas zien we onze concollega's ook met sprongen uitbreiden. Voordat je het weet, zit je in een verzadigingsmarkt. Dat is vervelend. Door onze manier van werken, hebben we een derde minder productie, terwijl onze kostprijs hoger is. Wij hebben gelukkig in tien jaar een goede naam opgebouwd."

## Limburg en de rest

Janssen ziet duidelijke verschillen tussen de Limburgse tuinbouw en die in het Westland. "Hier is het klimaat voor tomaten minder optimaal. De winters zijn strenger en de zomernachten zwoel, terwijl koude nachten 's zomers beter zijn voor de tomaat. We hebben weliswaar 's winters tien procent meer licht, maar die voor-sprong halen ze in het westen snel in."

Limburg heeft ook voordelen. "We hebben hier perfect water en ruimte. Wij kunnen van alles rondom het bedrijf bijbouwen, zoals een buffer, zonder dat het gelijk onze bloementuin kost. De grond is hier beduidend goedkoper. Je zit hier op een steenworp afstand van het Duitse afzetge-



De wedstrijd naar gigantische groot, zoals in het Westland, hoeft voor ons Limburgers niet."

bied. Daar is logistiek voordeel uit te halen. Bepaalde handelaren kopen gemakkelijker in bij veiling ZON en geven een betere prijs voor de groenten."

De tomatenteler voelt een duidelijk mentaliteitsverschil. "Wij zijn behoudender en wat meer Bourgondisch. Westlanders hebben meer lef. De wedstrijd naar gigantisch groot, zoals in het Westland, hoeft voor ons niet. Het experimenteren met nieuwe ontwikkelingen door de Westlanders vind ik super. Ik snap alleen niet waarom ze dat niet op een hoekje doen, maar gelijk op 2, 4 of 6 hectare."

## Energie: zes of vijftien euro?

De Limburger ziet de verschillen in energiekosten het komende jaar als megaprobleem. Er ontstaan grote kostenverschillen per m<sup>2</sup>. De aankoopprijs van gas ligt tussen de 14 en 25 cent per m<sup>3</sup>. "Wie het begin dit jaar aandurfde om gas voor twee jaar te kopen, heeft nu gas van 14 cent. Ik heb dit jaar in juni mijn gasprijs vastgezet op 20 cent voor twee jaar."

Janssen legt uit dat tuinders met een scherm per jaar 45 m<sup>3</sup> per m<sup>2</sup> verstoken, zonder scherm is dat 60 m<sup>3</sup>. Het komende seizoen zal daarom starten met sterk uiteenlopende energiekosten: van minimaal € 6,30 per m<sup>2</sup> (45 x 0,14) tot maximaal € 15,00 per m<sup>2</sup> (60 x 0,25).

Janssen heeft een modern bedrijf van 2,6 ha met 3,75 meter pothoogte, een WKK met CodiNOx en een energiescherm. De

arbeid in de schuur bij de verwerking van de tomaten is zo licht mogelijk gemaakt door het gebruik van een palletiseerder en ontstapelaar.

## Toekomst

Vernieuwen en uitbreiden hoeft voorlopig niet voor hem. "Waarom zou je uitbreiden als je met 2,6 hectare ook een goede boterham kunt verdienen?" Het zou anders zijn als één van de drie zoons hem op zou volgen. Tot zijn 65<sup>e</sup> doorgaan trekt hem in ieder geval niet.

"Gezien mijn ambitie om meer in de PR te gaan, koos ik drie jaar geleden om niet verder in het bedrijf te investeren. Ik besteed nu de helft van mijn tijd aan het bedrijf en de helft aan PR voor Tasty Tom. Dat zou kunnen groeien tot 100% PR voor de tuinbouw in het algemeen of de Tasty Tom in het bijzonder. Een rol in de komende Floriade zou ik ook prima vinden."

### SAMENVATTING

Ton Janssen uit Venlo was tien jaar geleden een van de 'uitvinders' van smaaktomaat Tasty Tom en oprichter van de gelijknamige telersvereniging. De leden telen op 35 ha het ras Campari en zijn aan strenge teeltafspraken gebonden.

Janssen heeft bewust gekozen om zijn bedrijf niet verder te laten groeien door gebrek aan een opvolger. Het liefst zou hij verder gaan in de PR voor de tuinbouw.

