



Paprika, tomaat en komkommer

Drie vruchtgroenten van drie vakmannen

door Marjol Neeffjes

Leo Verbeek raakt nooit uitgekeken op tomaten. Al vijftientig jaar houdt hij zich met weinig anders bezig dan die kleine rode vruchtgroente. Maar in die kwart eeuw is er wel heel veel veranderd op het bedrijf van hem en zijn broers Jac en Fons. Met als grootste verandering de omschakeling naar biologische bedrijfsvoering in 1998-99. “Vóór de omschakeling produceerden we één product: de tros-tomaat, op steenwol. Nu hangen er een heleboel verschillende soorten tomaten in de kas, en produceren we ook komkommers en alle kleuren paprika’s, allemaal in de volle grond”, zo vertelt Leo Verbeek.

Naast grondgebondenheid is één van de eisen van biologische bedrijfsvoering namelijk de vruchtwisseling. De gebroeders Verbeek hebben daar een slim roulatiesysteem voor ontwikkeld. Elke broer heeft zich in één teelt gespecia-

liseerd en naast de bestaande kas zijn er twee grote kassen bijgebouwd, met de bijbehorende kantoorruimtes, kantines en bedrijfshallen. En zo trekt Leo, de tomatenman van de drie, elke winter een kas verder met zijn kantoor, zijn tomatenpersoneel en zijn volledige tomatenpluk-, sorteeren en verpakkingsmachinepark. En ook zijn broers schuiven met hun hele hebben en houden jaarlijks een paar honderd meter op.

MEER TUINDER

“Je kiest wel voor meer onzekerheid als je omschakelt naar biologisch”, zo vertelt Leo Verbeek. “In de gangbare teelt hadden we een vaste productie, die hooguit een paar procent afweek van de verwachtingen. En de prijs fluctueert licht, dus je kunt van tevoren aardig inschatten wat je kosten en je baten zijn. Dat heeft zo zijn voordelen natuurlijk, maar wij liepen vast in die voorspelbaarheid. Je bent te veel manager, die winst zoekt door overal nog net wat meer uit te knijpen. En je bent haast gedwongen om

steeds te groeien, maar dat is een schaalvergroting die alleen maar meer van hetzelfde is.”

De broers waren dus wel toe aan wat meer uitdaging, om weer meer tuinder te zijn en wat minder manager. In biologisch telen dachten ze die uitdaging wel te zullen vinden. Leo Verbeek: “Nou, dat hebben we geweten! Het was nog wel iets meer uitdaging dan we verwacht hadden. Maar ik heb er nog geen moment spijt van gehad, ik zou het zo weer doen.” Hun vakmanschap als tuinder hebben ze hard nodig om de problemen aan te pakken waar ze tegenaan lopen. “Zo hebben we in de paprika’s veel meer luis dan we verwacht hadden. We dachten dat dat wel los zou lopen, want gangbaar wordt luis al bijna helemaal biologisch bestreden, met maar af en toe een chemische ingreep. Maar dat ‘af en toe’ blijkt toch wel cruciaal te zijn, en dat mag nu natuurlijk niet meer.”

KOMKOMMERS TER DISCUSSIE

Ook de teelt van komkommers verloopt niet zonder ‘uitdagingen’, zo vertelt Leo Verbeek. “Doordat het gewas vegetatievler groeit, meer op het gewas en minder op de vrucht, moeten we meer arbeid inzetten dan we hadden verwacht. En het blad kunnen we niet op de grond laten liggen, omdat we dan teveel infectiedruk krijgen. Verder hebben we door aaltjes en wortelziektes toch wat minder opbrengst dan we hadden gehoopt.” De gebroeders vragen zich zelfs af of ze wel met komkommers door moeten gaan. Leo Verbeek: “Voor de biologische teelt hoeft het niet, daarvoor is een vruchtwisseling van één op twee ook genoeg. Maar de markt heeft wel behoefte aan EKO-komkommers. Om ermee door te gaan, hebben we dan wel een hogere prijs nodig. Omdat die meerprijs moeilijk uit de markt te halen is, zullen we over de prijs moeten onderhandelen met onze afnemer Eosta.”

Ondanks alle problemen zijn de broers nog steeds zeer gemotiveerd voor de biologische teeltwijze. Een gangbare teler richt zich toch vooral op de vrucht, en nu houden ze zich bezig met de hele plant en vooral ook de bodem waarin die groeit. Zo maken ze hun eigen compost om de bodem te verbeteren. En in de studieclub biologische glastuinbouw



Gebroeders Verbeek, Velden (Limburg)

Oppervlak: 78.000 m² (18.000 m², 30.000 m² en 30.000 m²)

Omschakeling in 1998, biologisch in 1999

Assortiment: paprika, tomaat, komkommer
eigen compostproductie volgens CMC-methode
www.gebrverbeek.nl

wisselen ze regelmatig kennis en ervaringen uit om de problemen beter de baas te worden. Ook het onderzoek, waar de tuinders binnen Biokas intensief mee samenwerken, levert een goede wisselwerking. Wel kan Leo Verbeek zich soms verbazen over de onderzoekers: “Het lijkt wel alsof ze de omschakeling naar de biologische manier van werken nog niet allemaal gemaakt hebben. Ze richten zich soms nog wat teveel op een bepaald plantendeel, in plaats van de plant als geheel te zien, inclusief de toestand van de bodem en de omgeving.”

DUIDELIJKE GRENZEN

Voor de gebroeders Verbeek is biologisch in elk geval de toekomst. Leo: “In de gangbare glastuinbouw zijn er geen grenzen, alles lijkt wel te mogen. Gentech, belichting, het gaat gewoon steeds verder, en de markt dwingt je om daarin mee te gaan. Voor mij is EKO, met de duidelijke grenzen die erbij horen, dé manier om voedsel te produceren.”



De overige innovatiebedrijven van Biokas

Naast het bedrijf van de gebroeders Verbeek, kent Biokas nog vijf innovatiebedrijven. Een kort overzicht.



Familie Van Aart te Hoeven (NBr)

Wim en Ans van Aart hebben in 1990 hun glastuinbouwbedrijf omgeschakeld naar de biologische productiemethode. Inmiddels werkt ook zoon Joris mee in het familiebedrijf. Naast vruchtgroenten (tomaten, paprika en komkommers) worden er in de winterperiode bladgewassen geteeld. Er wordt nu circa 5.250 m² beteeld, het totale bedrijf is 14.000 m². De producten zijn grotendeels bestemd voor de natuurvoedingswinkels, daarnaast werkt het bedrijf aan huisverkoop en sinds kort ook verkoop via de website: www.heulhoeve.nl.

Sterke punten: er wordt gewerkt vanuit ecologische principes met vruchtwisseling en braakperiodes om de grond rust te geven.



Familie Van Dijk te Schalkwijk (Ut)

Ron van Dijk heeft het bedrijf van zijn vader overgenomen en teelt tomaten, paprika's en aubergines. Na enkele jaren van vernieuwing en herbouw is het bedrijf nu modern ingericht. Door

gebruik van compost is de bodemvruchtbaarheid en bewortelbaarheid na de verbouw weer verbeterd. Er zijn vier afdelingen met een totale oppervlakte van 21.000 m².

Sterke punten: Er is vanaf 1980 ervaring met de biologische (dynamische) teelt en na verbouw voldoet de inrichting aan de eisen waardoor het klimaat goed wordt beheerd.



Familie Jonkers te Middelbeers (NBr)

Vader Adri en zoon Jorrit Jonkers zijn in 1999 begonnen als glastuinders. In het voorste gedeelte van het bedrijf stonden tot voor kort kasasperges. De rest is gevuld met tros-tomaten en paprika's rood en geel. Alleen de achterste kas (8.000 m²) is nieuw en voorzien van grondverwarming. In totaal heeft het bedrijf 20.000 m² teelt onder glas. Bij huis teelt Adri Jonkers nog asperges in de volle grond wat in het voorjaar extra drukte meebrengt in het bedrijf.

Sterke punten: de ervaring van vader Jonkers gecombineerd met frisse ideeën van Jorrit geven het bedrijf de nodige dynamiek.



Familie De Koning te Tinte (ZH)

Vanuit eigen toekomstvisie heeft Frank de Koning gekozen voor de biologische teelt, in 2000 werd het substraat verwijderd en de bodem geschikt gemaakt voor telen in de grond. Op het bedrijf (25.000 m²) staan paprika's en tomaten in verschillende varianten.

Via de verpakingslijn komen de tomaten in consumentenverpakking terecht. In 2004 staat er een keur van zogenaamde 'wild wonders' tomaten. *Sterke punten: Frank is bereid te vernieuwen en zoekt kansen in de markt.*



Familie Van Luijk te St. Annaland (Ze)

Het bedrijf telt drie ondernemers, namelijk vader Van Luijk en zonen Matthijs en Antoine. Vanaf 1999 is het bedrijf biologisch. De meeste producten worden via the Greenery verkocht, de nateelten (bladgewassen) komen grotendeels in het schap van de natuurvoedingswinkels terecht. De zavelgrond is wat slempgevoelig zodat voorzichtigheid met water geven en bewerking geboden is. De verwarming gebeurt met hete-luchtkachels; in verband hiermee worden de vruchtgroenten paprika en tomaten wat later in het voorjaar geplant. Oppervlakte glas is 20.400 m². *Sterke punten: goed vakmanschap inzetbaar waardoor vreemde arbeid beperkt blijft.*