

Manjoh Ranch kiest aardappels die smaken zoals vroeger

De meest geteelde tafelaardappel in Zuid-Afrika smaakt nergens naar, vinden Johnny en Tony da Costa. Zij leggen zich daarom toe op de teelt van smakelijke rassen - en met succes. De aardappelen van de Manjoh Ranch brengen 10 tot 15 procent meer geld in het laatje dan hun smakeloze soortgenoten.

Door: Gineke Mons
Fotografie: Gineke Mons

Het is oogsttijd op de Manjoh Ranch in Nigel. Maar verwacht hier op het aardappelland geen grote bunkerrooier van Reekie of Grimme, de oogst gebeurt voor het grootste gedeelte met de hand. De ruggen worden weliswaar mechanisch blootgelegd, maar de piepers worden met de hand geraapt en in zakken gestopt door een ploeg van zo'n vijftig mannen en vrouwen. Volle zakken legen ze in big bags en als die

De tafelaardappelen worden met de hand geraapt. Op Manjoh Ranch zijn daar circa vijftig medewerkers druk mee bezig. Na het rapen wordt de knollen via big bags met een shovel in een kiepwagen gestort.



kuubzakken vol zijn, worden ze in de kieper gestort. „Aardappelen die met de hand worden geraapt, raken veel minder beschadigd dan mechanisch gerooide”, legt Tony da Costa uit terwijl hij met z'n *bakkie* (pick-up) even naar het land rijdt. „We hoeven bijna niks af te keuren als gevolg van kneuzingen.”

Ook in de schuur waar de aardappels worden gewassen, gesorteerd en opgezakt, is het een drukte van belang. De tarraverwijdering, het wassen en de maatsortering gebeurt automatisch, maar het sorteren op kwaliteit en het wegen en opzakken is handwerk. Onge-schoolde arbeidskrachten zijn in Zuid-Afrika nu eenmaal relatief goedkoop. Het gemiddelde maandloon bedraagt zo'n 1.200 rand, omgerekend pakweg 120 euro. „Maar op deze manier hebben wel 130 mensen een vast inkomen”, verklaart Da Costa. „Ik zou die salarissen ook kunnen investeren in een mooie grote rooier. Dan vloeit dat geld weg naar een of andere machinefabrikant in Europa. Nu komt het weer terug in de gemeenschap en hebben ze tenminste geld om mijn aardappelen te kopen”, lacht hij.

Aardappels naar stieren

Tony da Costa (30) en zijn broer Andre (28) zitten sinds 2000 in het bedrijf dat in 1969 werd opgericht door zijn vader Manuel (57) en zijn oom Johnny (53), de naamgevers van de Manjoh Ranch. De ranch is ook voor Zuid-Afrikaanse begrippen een grote onderneming. Het bedrijf beslaat 5.500 hectare. Een groot deel van het areaal staat onder de maïs; zo'n 1.900 hectare per jaar. Het bedrijf beschikt over een eigen maalderij en produceert maïsmeel voor menselijke consumptie. Daarnaast gaat een deel van de maïs naar de 20.000 stuks veevee. Als de stiertjes (van het Amerikaanse ras Beefmasters) zo'n 450 kilo wegen, gaan ze naar de slacht, 40.000 tot 45.000 stuks per jaar. „Ook afgekeurde aardappels gaan naar de stieren”, vertelt Da Costa.

Dan worden er nog 600 hectare gespikkelde

bonen verbouwd, ook wel suikerbonen genoemd. Die worden als gedroogd of gemalen product verkocht. Met 90 hectare is de aardappeltak de kleinste poot onder het bedrijf. De Da Costa's zijn nu voor het tweede jaar terug in de aardappelteelt. „In de jaren tachtig hadden we ook aardappelen, maar destijds nog zonder irrigatiesysteem”, vertelt Da Costa. „Dat was net roulette: we zijn hier veel te afhankelijk van de regen.”

Sinds een paar jaar beschikt het bedrijf echter over grote beregeningsinstallaties. In eerste instantie werd het land onder irrigatie verhuurd aan McCain; inmiddels telen ze weer zelf aardappelen. „Voor een deel is dat uit oogpunt van risicospreiding”, geeft Da Costa aan. „Maar van oudsher waren we ook meer 'groenteboeren'. Op de een of andere manier zijn we gigantisch gegroeid in de maïssteelt en de veeveehouderij, maar we willen nu toch wat meer terug naar de AGF.”

Smakelijke rassen

Maar daarbij kiezen de Da Costa's niet voor de gemakkelijkste optie. Daar waar steeds meer tafelaardappeltelers overgaan op het ras Mondial, houden zij vast aan de smakelijke rassen Vanderplank en Up-to-Date. Tony: „Mondial is heel populair, omdat het heel makkelijk te telen is, 'boer-proof', zeg maar. Je zou bij wijze van spreken zomaar een bespuiting of het beregenen een keer kunnen vergeten. Het ras is ziektevrij, schurftresistent, het heeft een gladde, harde schil en de aardappels zien er altijd mooi en gaaf uit. Bovendien haal je vijftien ton meer van een hectare. Maar ze smaken gewoon heel slecht.” Vanderplank en vooral Up-to-Date zijn volgens Tony da Costa veel lekkerder. „De Up-to-Date smaakt zoals ik me de smaak van aardappelen herinner uit mijn jeugd.”

Vanderplank en de Up-to-Date zijn beide verschillende tafelaardappelen. Vanderplank is iets kruimig en daarom ook geschikt voor puree en de frietproductie. Up-to-Date leent zich meer voor koken en roosteren maar kan ook worden gebruikt in de chips- en fritesindustrie, aldus Da Costa.

Van de 90 hectare is ongeveer 15 hectare

De aardappelen worden gewassen en gesorteerd voor zij naar de markt gaan.



Johnny (links) en neef Tony da Costa, twee van de partners in Manjoh Ranch.

HET BEDRIJF

Manjoh Ranch is de boerderij van Manuel, Johnny, Tony en Andre da Costa, akkerbouwers en veeveehouders in Nigal, Zuid-Afrika. Ze hebben 5.500 hectare grond, waarvan 2.910 hectare grasland. Het bedrijf teelt 1.900 hectare maïs, 600 hectare gespikkelde bonen en 90 hectare tafelaardappelen. Ze houden 20.000 stuks veevee.

Vanderplank. „Dit vroege ras is binnen 120 tot 140 dagen na het poten oogstbaar”, geeft de teler aan. „Dat telen we om vroeg in het seizoen op de markt te zijn.” Up-to-Date doet er twintig tot dertig dagen langer over. De aardappels worden tussen eind augustus en eind oktober gepoot. De oogst start na nieuwjaar en loopt door tot en met juni. Het ras Vanderplank levert gemiddeld 45 tot 50 ton op per hectare, Up-to-Date 55 tot 60 ton.

Gevoelig voor schurft

Voor de Zuid-Afrikaanse aardappelsector is schurft de grootste bedreiging wat ziektes betreft. En juist Vanderplank en Up-to-Date zijn daar heel gevoelig voor. Maar de Da Costa's weten de schurft goed onder controle te houden, voornamelijk dankzij de enorme oppervlakte van het bedrijf. De aardappelen kunnen daardoor steeds op ëmaagdelijke grond worden geteeld. „Daar waar ze nu staan, hebben in achttien jaar geen aardappels gestaan. Maar we streven naar een 1 op 7-rotatie.” Ook de zuurgraad van de grond (de pH moet

boven de 5,5 blijven) en het gebruik van preventieve middelen helpen om schurft onder de duim te houden. De Manjoh Ranch voert wekelijks een bespuiting uit met een combinatie van Syngenta, dat preventief werkt tegen schurft, phytophthora, roest en motten. Aaltjes worden bestreden met het bodemmiddel Temik. „En weet je waar we hier ook veel last van hebben? Stekelvarkens. Die zijn gek op aardappels”, vertelt Da Costa. „Uit de hele regio komen ze hiernaartoe. En als de aardappels weg zijn, beginnen ze aan de maïs.” Af-schieten is het enige dat helpt. „En ze smaken zelf ook niet verkeerd”, geeft de teler toe. Gelukkig hebben de stekelvarkens dit jaar nog wel wat aardappels laten zitten. Nu de oogst in volle gang is, worden van maandag tot en met donderdag aardappelen klaargemaakt voor de afzet. Het streven is om elke dag tienduizend zakken van 10 kilo af te leveren; oftewel zo'n 400 ton per week.

De Da Costa's zetten de aardappelen af op de vrije markt. Ze gaan dagelijks naar de groothandelsmarkten in de steden Johannesburg, Pretoria, Springs en Durban, waar inkopers

voor de detailhandel komen inkopen. De telers proberen met hun smaakaardappelen een merk neer te zetten waarnaar mensen op zoek gaan. En dat lijkt te werken. „Vorige week beurden we op de markt in Durban 40 tot 50 rand (4 tot 5 euro) per 10-kilozak Up-to-Date, waar de prijs voor gewone aardappels op 25 tot 30 rand lag.” Dankzij de meerprijs is de teelt van de smaakaardappelen toch rendabeler dan de teelt van de 'kiloknaller' Mondial. Alleen op vrijdag gaan de Manjoh-aardappelen niet naar de markt. Dan liggen ze het weekeinde over in de winkels, en dat willen de telers niet. In Zuid-Afrika worden alle aardappelen gewassen verkocht, wat toch nadelig is voor de houdbaarheid, vindt Tony da Costa. „Zelfs in Harrod's in Londen liggen ze ongewassen in de schappen. Bij jullie in Holland ook? Verdorie, ik vervloek de kerel die hier is begonnen met het wassen van aardappels”, lacht hij.

De aardappelen worden mechanisch met de voorraadrooier ge-rooid, waarna het met de hand oprapen kan beginnen. Hierdoor worden de knollen zo min mogelijk beschadigd.

'Stekel- varkens zijn gek op aardappe- len'

