

Hage en zijn medewerkers zijn begin vorige week begonnen met het planten van de eerste broccoli.

# Specialisatie en omvan kracht van broccolibed

Of ze nu met spoed een vracht broccoli moeten klaarmaken in Aldi-dozen of een kar met ijsbroccoli voor een cruiseschip: bij de familie Hage in Steenberg (NBr.) draaien ze er hun hand niet voor om. In tien jaar tijd hebben ze hun akkerbouwbedrijf omgevormd tot professioneel broccolibedrijf van 240 hectare.

Door: Egbert Jonkheer  
Fotografie: Peter Roek

Onder vliesdoek stond de eerste lichte broccoliplantjes van het jaar al even klaar om te worden uitgeplant. Het vroege voorjaar mag dan warm zijn: voor broccoli is het nog aan de koude kant. Begin vorige week was het zover en is de eerste broccoli uitgeplant. Het bedrijf van Stan Hage in Steenberg heeft zich gespecialiseerd in de broccoliteelt. Vader Kees Hage en vaste medewerker André Tange zijn beiden rechterhanden.

Tot 1994 had Hage een traditioneel akkerbouwbedrijf met 60 hectare granen, aardappelen, suikerbieten en graszaad. Via een tuinbouwproject van de ZLTO, dat als doel had om hoger salderende gewassen te introduceren in de akkerbouw, maakte Kees Hage kennis met de teelt van broccoli. „We zijn begonnen met een paar hectare, waarvan we de opbrengst via de veiling afzetten. De teelt verliep goed, maar de afzet ging nog niet geweldig.”

**‘Je moet  
precies  
weten wat  
er op je  
bedrijf ge-  
beurt’**

Copyright foto

geen tijd meer voor en als je de teelt moet uitbesteden, dan houd je er niks aan over." Voor het huren van grond moeten ze zo langzamerhand steeds verder van huis, maar dat vindt Hage geen bezwaar. Het is zelfs een stukje risicospreiding, omdat hagelbuien vaak een plaatselijk karakter hebben en zo niet gauw de hele oogst vernielen.

Ze beginnen en eindigen het seizoen op zandgrond vanwege de begaanbaarheid. Deze percelen lenen zich bovendien voor een dubbelteelt. De groeiperiode van broccoli is kort genoeg om ook op de klei twee teeltrondes per jaar te draaien, maar de gewasresten van de eerste teelt verhinderen dat. Die geven storende lagen in de bodem. Zelfs bij het verhakselen van de stronken en het strooien van extra stikstof loopt de vertering van de resten niet snel genoeg, is de ervaring van Hage.

### Schoenmaat 45

De teelt geeft weinig problemen. Aanvankelijk leken de bemestingsnormen krap te worden, maar nu de stikstofnormen voor de dubbelteelten ook dubbel mogen worden gerekend, gaat het goed. „Fosfaat hebben we niet veel nodig. Alleen bij de start van de teelt geven we wat verse fosfaat om de wortels goed te laten groeien.

Ruim stikstof aan de basis is wel heel belangrijk. Zeker nu we steeds meer vraag hebben naar ponders dan naar stronken van 400 gram. De plant moet meteen op volle kracht kunnen groeien en een dikke stengel maken. Vergelijk het met een jongen met schoenmaat 45. Daarvan weet je dat het een boom van een kerel wordt", lacht Hage.

Op het gewasbeschermingfront zijn er meer zorgen. Dit jaar mogen kooltelers voor het laatst de zaadcoating Gigant gebruiken. Dit middel beschermt de plant tegen de koolvlieg, die haar eitjes afzet aan de plantvoet. Zonder een goede vervanger voor Gigant hebben de rupsen van de koolvlieg straks vrij spel, legt teeltman André Tange uit.

### Flexibel

De familie Hage plant vanaf begin maart tot eind augustus en oogst de broccoli vanaf eind mei tot in november. Met The Greenery stemmen ze aan het begin van het seizoen het plantschema af. Wat de prijzen worden, is afwachten. Die schommelen met de grillen van de markt mee.

Is het niet gevaarlijk om zo sterk op één teelt te leunen? Hage vindt van niet. „Juist onze specialisatie en grote omvang zijn onze kracht. We hebben diverse verpakkinglijnen klaar staan, wat ons heel flexibel maakt. Als een afnemer plotseling nog een vrachtwagen vol broccoli nodig heeft, kunnen wij direct aan de slag. We hebben verschillende soorten fust op voorraad. Als we tegelijkertijd een zending broccoli op ijs moeten klaarmaken voor een cruiseschip, dan kan dat ook. Je kunt bij een bestelling niet zeggen: sorry, ik ben aan het maaidorsen of ik loop tussen de kippen."

Het bedrijf is overigens wel bezig met een nieuwe teelt. „Sinds twee jaar experimenteren we met Chinese kool. Dit jaar telen we een miljoen stuks op ongeveer zeventien hectare en gaan we het hele seizoen door leveren", zegt Hage. „Groot voordeel is dat we de oogst van de late teelt enkele maanden kunnen bewaren. Hierdoor houden we ook in de wintermaanden werk en kunnen we een deel van het personeel jaarrond in dienst houden. De betrokkenheid van een vaste club mensen is voor ons heel belangrijk."

Of ze nog andere teelten gaan oppakken, weet Hage niet. „Dat doen we alleen in overleg met The Greenery. Je moet elkaar niet in de wielen rijden, er is al concurrentie genoeg. De teelt

### BEDRIJFS-GEGEVENS

Stan Hage heeft in Steenberg (NBr.) een vollegrondsgroentebedrijf dat is gespecialiseerd in het telen en verpakken van broccoli. Naast 240 hectare broccoli teelt hij dit jaar 17 hectare Chinese kool. De afzet is in handen van The Greenery, die de groente voor het grootste deel verkoopt aan de Nederlandse supermarkten. Hage verpakt de meeste broccoli per stuk in rekfolie, maar levert ook los product in kratten of verpakt in boxen met ijs. Vader Kees is nog dagelijks actief in het bedrijf. Het bedrijf heeft vijf vaste medewerkers. André Tange draagt zorg voor de teelt. Rita de Waal regelt en organiseert de verwerking en verzending. Vriendin Phily Geluk verzorgt de administratie. Twee Duits-Poolse medewerkers maken het vijftal compleet. Tijdens piekperiodes werken er 25 Poolse seizoenskrachten.

van Chinese kool past ons toevallig allebei goed. Dus kunnen we die verder uitbreiden."

### Roosjes

Ook verdere schaalvergroting in de broccoli sluit Hage niet uit, al is het geen doel op zich. „De kostprijs wordt er niet veel lager van. Maar als we onze situatie vergelijken met bedrijven in Duitsland of Groot-Brittannië, dan zijn we nog niet extreem groot."

Waar de familie Hage zich in de eerste plaats op richt, is het optimaliseren van de dingen die zij nu doen. Alle bedrijfsprocessen, zowel op het land als in de schuur, worden nauwkeurig geregistreerd. Niet alleen de vereiste gegevens voor de voedselveiligheid, maar bijvoorbeeld ook de capaciteit bij het oogsten of inpakken. Hage: „Je moet precies weten wat er op je bedrijf gebeurt. Dan kun je ook nauwkeurig plannen."

Bovendien is de logistiek onlangs fors verbeterd. Zij hebben een nieuwe hal gebouwd met een grotere verwerkingsruimte en meer koelcapaciteit. Dat laatste geeft de mogelijkheid om partijen beter te scheiden en minder te hoeven omrijden. Ook onderzoekt Hage de mogelijkheden om meerwaarde te geven aan hun product. Ten eerste door rassen beter af te stemmen op het gebruiksdoel. Maar wellicht ook door in te spelen op de toenemende vraag naar gemaksvuodsel. Hage heeft plannen om broccoli voor te snijden tot roosjes, die bij de consument direct uit de verpakking de pan in kunnen.

# g zijn rijf

Na het ontstaan van fusieveiling The Greenery in 1996 liep de afzet beter en zag Hage kans om de teelt op te schalen. De grootste stap zette hij in 2001, toen hij in één klap verdubbelde van 50 naar 100 hectare. „Toen werd het mogelijk om voor seizoenswerk Poolse werknemers in te schakelen. Tot die tijd hadden we grote moeite om het werk rond te zetten. Tijdens vakanties hadden we voldoende hulp van scholieren. Maar de rest van het jaar konden we niet genoeg mensen krijgen, ook al zitten we hier pal tegen het dorp."

### Aardappelen weg

Immiddels heeft de teelt een omvang bereikt van 240 hectare. Nog altijd staat 60 hectare daarvan op eigen grond, want broccoli leent zich voor een één-op-één-teelt. Wel wordt er land geruimd met andere akkerbouwers die aardappelen op hun land telen. Hage: „We hebben zelf nog jaren aardappelen geteeld, maar zijn er uiteindelijk mee gestopt. We hadden er

Copyright foto