

# 'Uienteler moet groener rooien

Bewaardeskundige en uienkenner Evert Steenge ziet met lede ogen aan hoe het gesteld is met de kwaliteit van de Nederlandse ui. „Er gaan te veel slechte uien de grens over.” De sleutel voor verbetering ligt volgens hem rond het moment van inschuren. „Telers moeten groener rooien en sneller droogstoken.”

In 1988 kreeg de Stichting Nederlandse Uienfederatie (Snuif) de opdracht de kwaliteit van uien op een hoger plan te brengen. Directeur Evert Steenge, daarvoor werkzaam als akkerbouwvoorlichter in Flevoland, kreeg als belangrijkste taak mee: het tackelen van de 'verwering' van uien via het ontwikkelen van betere oogst- en bewaar technieken. Vijfentwintig jaar later is de kwaliteit van uien weer hot topic, na enkele jaren met bovengemiddeld veel uitval. In de kern gaat er nog steeds hetzelfde mis, meent Steenge, tegenwoordig zelfstandig teelt- en bewaaradviseur. „Verwering is ook nu de oorzaak van veel problemen. De uien blijven te lang op het veld staan, met alle gevolgen van dien. Niet alleen de kleur wordt minder mooi, je krijgt ook meer problemen met ziekten, zoals koprot.”

Veel van zijn huidige advieswerk doet Steenge in Duitsland en Frankrijk, landen waar de kwaliteit van het product zwaar weegt. De Hollandse ui heeft daar een slechte naam, merkt hij. „Ik vrees dat de export naar Duitsland zijn langste tijd heeft gehad. Een verweerd product en flessenhalzen, daar staan we om bekend. Het is belangrijk dat een ui mooi toont. De grote Duitse supermarkten schakelen op 1 april standaard over op zuidelijk-halfroonduien. Dat zouden we toch eigenlijk heel erg moeten vinden? Onze export groeit vooral in gebieden waar mensen niet veel kunnen betalen voor uien. Zeker de afgelopen jaren zijn er heel wat slechte uien de grens over gegaan.”

Veel telers worstelen met de kwaliteitsproblemen. Koprot en andere ziekten krijgen veel aandacht, maar dat zijn volgens Steenge allemaal losse symptomen. Het bovenliggende probleem is volgens hem verwering. „Dat wordt onderschat. Telers moeten hun uien vroeger pakken. Je moet ze rooien bij 50 procent groen, liefst niet te lang in het zwad laten liggen en dan zo snel mogelijk droog draaien. De hals moet snel indrogen zodat ziekten niet naar binnen kunnen dringen. Ook krijg je door groener te

rooien een mooier uiterlijk. In het verleden hebben we goede resultaten behaald met deze aanpak, ook in de praktijk. Maar de telers die we aanvankelijk meekregen, zijn afgehaakt omdat ze het gevoel hadden dat ze wat betreft tonnen niet meer mee konden komen. Voor een deel hadden ze daarin gelijk. Uit onderzoek weten we dat de bruto-tonnen ruim 7 procent lager kunnen uitpakken, omdat die laatste kilo's niet meer bijgroeien. Maar door de betere kwaliteit valt het verlies netto heel erg mee. Dat bleek maar 1 procent te zijn.”

Stelregel van Steenge is dat de uien binnen vijf dagen droog moeten zijn. „Elke dag eerder droog is winst. Dus wat je ook doet: kachel erbij. Vroeger zei ik nog wel eens: 'Stook de uien maar op tot 25 à 30 graden', maar bij de huidige gasprijzen is het misschien verstandiger om het ietsje rustiger aan te doen. Als je maar beseft dat die eerste week in de bewaarplaats het verschil maakt. Natuurlijk, gas kost geld. Ik houd altijd rekening met 16 tot 20 liter propaan per ton voor een gezonde partij en 25 liter bij een partij met kwaliteitsproblemen. Maar draaiuren van ventilatoren kosten ook geld en hebben veel minder resultaat. Er wordt veel te veel en te lang gedraaid.”

Mits er niet te hoog wordt gestort, voldoet een normale bewaarplaats nog altijd prima, vindt Steenge. Wel wordt er naar zijn smaak iets te warm bewaard. „Vaak zitten partijen op 7 à 8 graden, terwijl een ui onder de 5 graden het best bewaart. In een goed geïsoleerde luchtkoeling moet je lager kunnen uitkomen.” Kistenbewaring kan voordelen bieden, maar is allerminst een garantie voor een goed product. „Zeker niet als er niet genoeg lucht door het product kan in de droogperiode. Van zuigventilatie ben ik bijvoorbeeld geen voorstander. Er moet geforceerd lucht door die kisten om ze in korte tijd goed droog te draaien. Je hebt tegenwoordig prachtige bewaarplaatsen waarin je alles tot achter de komma kunt meten en regelen. Maar kijk vooral naar het

product en gebruik je boerenverstand. De parate product- en bewaarkennis bij jonge boeren valt me tegen. Zij zijn opgevoed door de leveranciers van bewaar techniek. Onafhankelijke bewaarkennis is bijna niet meer voorhanden.”

De basis voor kwaliteit is een geslaagde teelt. De laatste jaren is er volgens Steenge terecht gewezen op het belang van kwaliteitsrassen en het matigen van de stikstofgift. „Ik zie het zo: verwering is het kernprobleem. Als je dan ook nog eens met een grote bak stikstof zit, dan gaat de kwaliteit helemaal hard van je af. Mijn advies aan akkerbouwers is: heb je de laatste jaren regelmatig kwaliteitsproblemen gehad, dan moet je niet hoger gaan dan 135 kilo zuiver. Ook niet als je 80 ton rooit. Uitgaande van 2 kilo stikstof per ton, zou je misschien zeggen dat je 160 kilo zuivere stikstof moet strooien. Maar je moet ook rekening houden met de mineralisatie. Te veel stikstof is echt een probleem. Handelaren in Duitsland vragen me wel eens: in welke gebieden wordt veel stikstof gestrooid? Ofwel: waar moeten we geen uien kopen? Dat is voor mij een gewetensvraag.”

Het al dan niet optreden van koprot is volgens Steenge puur een kwestie van hygiënisch werken. „Geen afvalhopen binnen 500 meter van het perceel. Zelfs niet een kruiwagen vol. Dek die hoop af en verwacht vooral niet te veel van nevenwerkingen van fungiciden. Afval is dé oorzaak van koprot.” Is er toch sprake van aantasting, dan komt het verhaal weer terug bij het stokpaardje van Steenge: vroeg rooien en snel droogstoken. „Je hebt zomaar een paar procent minder koprot als je een dag sneller droogt. Maar alleen al voor de kleur is het het waard om de uien eerder naar binnen te rijden. Dat kost een klein beetje opbrengst. Maar als buitenlandse kopers Nederland gaan mijden vanwege de kwaliteit, dan ben je als uiensector veel verder van huis. En ook als individuele teler kun je maar beter een box met kwalitatief goede uien hebben. Een bult grauw verkoopt niet, een bult goudgeel wel. Ook in jaren met veel uien.” ■

# en sneller droogstoken'

*'Een bult grauw verkoopt niet.  
Goudgeel wel'*

## Uitgesproken

In de rubriek Uitgesproken komen mensen aan het woord met een uitgesproken opvatting, mening of visie over zaken die in de akkerbouwsector spelen. Het doel is een podium te bieden voor nieuwe visies, krachtige pleidooien, opmerkelijke drijfveren, wringende ergernissen en andere zaken die de akkerbouw 'in het hoofd en in het hart' raken. Wilt u zichzelf ook een keer uitspreken? Mail de redactie [redactie@akkermagazine.nl](mailto:redactie@akkermagazine.nl) en wij nemen contact met u op.