



JAN VAN BAVEL

SLUITKOOL ALS TEELTAFWISSELING

In Zonnebeke baten Paul en Annie Demyttenaere-Degroote een groentebedrijf uit met prei, sluitkool, knolselder en courgettes. Toen hun zoon Dieter mee in de zaak stapte besloten ze de sluitkoolteelt uit te breiden, zowel voor de vers- als de industriemarkt. In het kader van de actie 'Kool is cool' die door de vakbeurs Agro-Expo Vlaanderen werd opgezet, brachten we onlangs een bezoek aan het bedrijf. – Jan Van Bavel

Sluitkolen worden zo genoemd omdat de bladeren zich dicht over het groeipunt sluiten en zo een vaste kool vormen. Het is de verzamelnaam voor witte-, rode- en savooikool. "Deze kolen worden vooral in Oost-Europa geteeld en verbruikt. Daar gaat onze export dan ook vooral naartoe", aldus Rik Decadt, directeur productie bij de REO Veiling. "In de Benelux is het areaal beperkt: 1500 ha wittekool, 600 ha savooikool en 550 ha rodekool.

Gestage groei

In 1989 namen Paul en Annie Demyttenaere een gemengd bedrijf over met varkens, vleesvee en grondwitloof. Na een jaar voegden ze prei, knolselder, bloemen sluitkool en vollegrondsla aan het teeltplan toe. De afzet verliep meteen via de REO Veiling. "In 1995 breidden we ons bedrijf uit, vervingen we bloemkool door broccoli en hielden we prei als hoofdteelt aan", vertelt Paul. "Ons preiareaal steeg tot 20 ha en in 2004 wonnen we de Prei Award, in het kader van Agro-Expo Vlaan-

deren. In 2010 kwam onze zoon Dieter, na zijn opleiding tot kok, mee in het bedrijf. We kozen ervoor om uit te breiden in de teelt van sluitkolen, aanvankelijk voor bewaring maar later ook met levering voor de verwerkende industrie. Hierdoor schroefden we de teelt van vroege prei wat terug. Ons areaal sluitkool (savooikool plus wittekool) steeg tot 14 ha, onze bedrijfsoppervlakte tot 50 ha."

Teeltrotatie

Paul is overtuigd van het nut van teeltrotatie. "De combinatie van prei, sluitkolen en knolselder laat toe op ons bedrijf aan teeltrotatie te doen. Deze gewassen behoren tot verschillende families. De diverse teelten zorgen voor een drukke arbeidsplanning, maar ook voor afwisseling in het werk en de nodige risicospreiding. Van januari tot juni leveren we prei en bewaarkool voor de versmarkt, van juni tot september courgettes, prei en vroege savooikool voor de industrie- en versmarkt en van oktober tot december kolen,

knolselder en prei, eveneens voor de industrie- en versmarkt." Voor de teelt van sluitkool doet de familie Demyttenaere een beroep op akkerbouwers uit de ruime omgeving, waar ze elk jaar percelen huren. "Zo kunnen we een rotatie van één op 4 aanhouden", vervolgt Paul. "We kiezen voor humusrijke en kalkrijke zware gronden met hoge pH, zodat de kolen rustig en constant kunnen groeien. Op deze gronden hoeven we meestal ook niet te beregenen. Voor het planten van de kolen worden de percelen met mengmest gevoerd. Begin augustus beslissen we dan op basis van een analyse en in overleg met een teeltbegeleider van TACO hoeveel er eventueel moet worden bijbemest. Dat gebeurt via breedwerpige toediening met kalknitraat. Een aangepaste bemesting is essentieel om problemen tijdens het bewaarproces te vermijden."

Planten en gewasbescherming

"Omdat we vooral op zware gronden sluitkool telen, kozen we voor een zesrij-

ige Ferrari-plantmachine. De ploegkouter voor het plantmechanisme is veer scherper en smaller dan bij andere plantmachines. Hierdoor kan er een betere, gelijkere diepte worden bereikt. Bovendien kan je veel sneller planten en is de ergonomie voor de planters ook beter. Er worden ongeveer 46.000 planten/ha gebruikt. De plantafstand tussen de rijen bedraagt 50 cm. Hierdoor kunnen kolen voor afzet via de veiling in een vierkant worden geplant en krijgen we uniformere kolen. In de rijen varieert de plantafstand tussen 42 en 50 cm. De ruimste plantafstand is voor de afzet voor de industrie, waardoor we een hogere opbrengst per ha kunnen halen." Voor de rassenkeuze wordt vooral rekening gehouden met het afzetkanaal. "Wittekool voor de industrie vereist een productief ras dat een hoge opbrengst toelaat, terwijl voor afzet via de veiling vooral de bewaarkwaliteit van het ras een

.....
 Bij de oogst moet de kool goed gevuld zijn en mag de celspanning niet te groot zijn.

rol speelt. We telen één ras voor de vroege afzet (vanaf februari) en 2 rassen voor de late afzet (vanaf maart-april tot juni). De savooien voor de verwerkende industrie kiezen we volgens de oogstperiode en in functie van mogelijke afzet. Voor de andere kolen overleggen we met de zaadhuisen en de teeltbegeleider van TACO."

De onkruidbestrijding gebeurt volledig mechanisch door een tweetal keer te schoffelen. De koolvliegbehandeling vindt plaats op het moment dat de jonge koolplantjes nog in de plantbakken staan. De ziekte- en insectenbestrijding tijdens de teelt verloopt op basis van een waarnemings- en waarschuwingssysteem. Begin oktober wordt er een laatste keer behandeld tegen de typische bewaarziektes.

Oogsten

Doordat de koolsoorten op diverse tijdstippen worden geplant, kan er vanaf juni tot half november worden geoogst. Om piekmomenten op te vangen, werkt de familie met vreemde arbeidskrachten via de seizoensregeling. Voor sluitkolen betekent dit dat in de plant- en oogstperiode enkele extra arbeiders worden ingezet. "De savooikolen voor de industrie en versmarkt worden het eerst geoogst, vanaf juni tot september. Rode- en witte-

kolen worden geoogst vanaf half september tot half november", legt Dieter uit. "Het tijdstip en de behandeling van de kolen bij het oogsten hebben een grote invloed op de kwaliteit en de bewaarbaarheid. Bij het oogsten moet de kool goed gevuld zijn. Ze mag dus niet te jong zijn en er moet al een zekere afrijping ingezet zijn. Ook belangrijk is de celspanning. Als die te groot is, kunnen de kolen barsten bij het snijden of weggelaten. Op de oogstband worden de kolen door 3 personen gesneden en door 4 personen afgelegd in containers, met de snijvlakken steeds in dezelfde richting. Hierdoor is er geen

voor 210 containers – worden de kolen op een temperatuur van 0,5 °C bewaard. Tussen elke container is er zo'n 10 cm ruimte voor luchtcirculatie."

Leveren van bewaarkolen

Als de kolen uit de koelcel komen, worden ze eerst individueel bijgesneden en worden overtollige bladeren met perslucht weggeblazen (zie foto p. 32). Zo komen de bladeren vlot los, zonder dat de kool onderliggend wordt gekwetst. Vervolgens worden de kolen via een transportband individueel gewogen en op basis van het gewicht automatisch gesorteerd in



FAMILIE DEMYTTENAERE

Leeftijd: Paul (55), Annie (49), Dieter (22)
 Gemeente: Zonnebeke
 Specialisatie: prei, sluitkool en knolselder

De diverse teelten zorgen voor een drukke arbeidsplanning, maar ook voor afwisseling en risicospreiding.

schimmelbesmetting vanuit het snijvlak naar de onderliggende kool mogelijk, worden de kolen minder gekwetst en krijgen we een goede verdeling in de container. Omdat sorteren op het veld niet eenvoudig is, wordt elke container voorzien van een etiket met vermelding van het ras, veld en de oogstdatum. Hierdoor kan nadien, in overleg met de commerciële cel van de veiling, de afzet worden geregeld. Containers van de kopackers worden ook steeds afzonderlijk en langs de zijkant van de koelcel geplaatst, zodat ze gemakkelijk bereikbaar zijn. Die kolen kunnen meestal minder lang worden bewaard. In de koelcel – waar ruimte is

4 gewichtsklassen. "De sorteermachine komt uit Nederland en is uniek in ons land", aldus Dieter. "We gebruiken ze ook voor knolselder. De gesorteerde kolen worden aansluitend verpakt in diverse soorten verpakkingen, van de gewone EPS-kist (met 6 of 8 kolen) over netzakken tot kartonnen bigbags. Onze kolen worden in zo perfect mogelijke omstandigheden getransporteerd. Dat is zeer belangrijk, vooral om onze exportmarkt te kunnen behouden." ■