



AUBERGINES, ZUIDERS MAAR VAN BIJ ONS

Tijdens de Week van Groenten en Fruit (5-11 mei) werd de aubergine verkozen tot groente van het jaar. We kennen de peervormige vruchten van deze 'eierplant' vooral uit de zuiderse keuken. Maar aubergines worden ook bij ons geteeld, zoals bij de familie Heulens in Vremde. — *Jan Van Bavel*

De aubergine is een subtropische plant uit de nachtschadefamilie en wordt al eeuwen geteeld in China en India. Hij komt oorspronkelijk uit Myanmar (het vroegere Birma) en werd omstreeks het midden van de 15de eeuw in Europa geïntroduceerd vanuit Spanje. De naam in het Sanskriet die 'plant die winderigheid geneest' betekent, werd in het Catalaans verbasterd tot *alberginia* en later in het Frans tot *aubergine*. De groente wordt gebruikt in veel zuiderse, warme gerechten, zoals moussaka. Rauw kan je een aubergine niet eten. De bij ons meest verkochte aubergine heeft een zacht glanzende bruin-paarse schil en bijna wit vrucht vlees. Turkije, Spanje en Italië zijn de grootste aubergineproducenten in Europa.

Opportuniteit

Volgens teler Jan Heulens wordt er in Nederland ongeveer 100 ha aubergines

geteeld, veel meer dus dan de bijna 23 ha in België. "Mijn vader startte hier in de jaren 60 met een voor die tijd typisch tuinbouwbedrijf van 6000 m² met een winterteelt sla en een zomerteelt tomaten in de vollegrond", vertelt Jan. "Met de intrede van de steenwolmatten in de jaren 80 schakelde hij over naar een doorteelt van tomaten en groeide zijn bedrijf tot 12.000 m². In 1993 was hij uitgekeken op de tomatenteelt en koos hij voor de aubergines. Datzelfde jaar startte ik vlakbij een bedrijf met een nieuwe serre van 13.000 m² voor aubergines. Om ons te informeren bezochten we diverse Nederlandse auberginetelers waar we nog steeds goede contacten mee hebben. We namen ook een ervaren teeltbegeleider in dienst. In 2000 sloopte mijn broer Tom de door hem overgenomen serre van het ouderlijke bedrijf en bouwde hij er een nieuwe van 2 ha. Dankzij de omschakeling van ongeënte naar geënte rassen kregen

we toen een meer regelmatige gewasgroei, wat zich vertaalde in een hogere productie. In de winter van 2007-2008 kon ik op een perceel dat grensde aan het bedrijf van mijn broer uitbreiden met een volledig nieuwe serre tot 5,6 ha. Om de energiekosten te drukken, installeerden we toen een Jenbacher-wkk. Door de fusie van de 2 bedrijven tot de cvba Heulens groeiden we uit tot de huidige 7,5 ha. Intussen telen we hier al 20 jaar aubergines." De 3 bedrijfsleiders van het familiebedrijf hebben elk een specifiek takenpakket. Jan staat in voor de teelt, de wkk en de verwerking. Tom volgt het werk in de serre en de seizoenarbeiders op en zus Ann houdt zich bezig met de sortering en de administratie.

Teeltproces

Aubergines houden van een warm, vochtig klimaat. De relatieve luchtvochtigheid in de serres bedraagt in de zomer zo'n 80 à

90%, hoger dus dan bij tomaten (zo'n 70%). Voldoende zonlicht, warmte en water met voedingsstoffen via druppel-slangen zorgen voor mooie, donkere en stevige vruchten. "Onze teelt op steenwol ligt op de grond die bedekt is met plastic folie", vervolgt Jan. "We telen het standaardras Jaylo met als wilde tomaten-onderstam Kaiser, beide rassen van Rijk Zwaan. Medio december zetten we de zesweekse plantjes rechtstreeks op het plantgat van de substraatmat, zodat ze direct kunnen inwortelen. Dankzij een dubbel scherm (beweegbaar + vast folie-scherm) houden we een temperatuur van 23 °C aan en wordt het vochtgehalte in de serre verhoogd. Begin januari verschijnen de eerste bloempjes op de plant. De dagtemperatuur wordt dan verlaagd naar 19 °C, terwijl de nachttemperatuur constant 17-18 °C bedraagt. Vanaf het voorjaar wordt de dagtemperatuur via de klimaatcomputer telkens opgebouwd van 20 °C 's morgens tot 30 °C rond 15-16 uur,

.....
Door de Ruslandcrisis is het vinden van nieuwe afzetmarkten een topprioriteit.

met de nodige verluchting. De gemiddelde dagtemperatuur bedraagt dan 25 °C, de gemiddelde nachttemperatuur 19 °C. Elke plant krijgt 4 houten stengels, die recht naar boven groeien. Werkzaamheden daarbij zijn touwtjes hangen, aanknopen aan de plant, overtollige 'dieven' wegsnijden en indraaien (plant rond de koorden leiden). Vermits het touw verteerbaar is, wordt dat op het einde van de teelt samen met de gewasresten door een loonwerker versnipperd en tot compost verwerkt. De bestuiving gebeurt met bijen of hommels. We werken hiervoor samen met Nederlandse imkers." De piekperiode loopt van eind maart tot half september. In die periode krijgen de 14 vaste medewerkers hulp van 10 seizoenarbeiders voor het plukken. "Oogsten kan van half februari tot half november. Dat gebeurt in verschillende plukbeurten, want alleen de perfect rijpe vruchten worden geoogst. Met een trostomatenschaartje wordt de aanhechting van de vrucht aan de plant zorgvuldig doorgeknipt. Sommige plukkers dragen een stofmasker, omdat er bij het plukken allergische pluisjes kunnen vrijkomen (zie cover). De gemiddelde productie bedraagt zo'n 40 à 50 kg/m². Extra belichting is momenteel niet nodig, dat is enkel een optie als er het jaar rond zou worden

geproduceerd. Maar vanaf eind september krijgen onze telers stevige concurrentie uit Spanje."

De familie werkt volgens het principe van de geïntegreerde teelt. "Aubergines zijn heel gevoelig voor allerlei ziektes. Niet voor niets zetten sommige tomatentelers aubergineplanten tussen hun rijen tomatenplanten, om te zien wanneer schadelijke insecten als witte vlieg en spint

De afzet verloopt volledig via BelOrta. In het hoogseizoen rijden mijn vader of mijn broer 3 keer per dag met de vrachtwagen naar de veiling, goed voor zo'n 72 palletten per dag."

Nieuwe afzetmarkten?

Jan ziet de toekomst met enige bezorgdheid tegemoet. "Uitbreiding is op deze locatie niet meer mogelijk. Een stabiele of



FAMILIE HEULENS

Leeftijd: Jan (46), Tom (45) en Ann (43)
 Gemeente: Vremde
 Specialisatie: aubergines

De familie Heulens teelt al 20 jaar aubergines.

opduiken. De opvolging van die insecten, zoals ook trips, wantsen en rupsen, is heel belangrijk. Vanaf half februari zetten we daar roofmijten als natuurlijke vijanden zoals *Amblyseius swirskii* en *Orius laevigatus* tegen in. De laatste jaren duikt de gekkewortelziekte steeds meer op, maar gelukkig blijft de impact daarvan beperkt door het toevoegen van waterstofperoxide aan het druppelwater."

Sorteermachine op gewicht

"Onze volautomatische sorteermachine op gewicht zorgt ervoor dat we geen doosjes of kistjes meer moeten afwegen om het juiste gewicht te krijgen. In het hoogseizoen kan de machine zo'n 30 à 35 ton aubergines per dag verwerken. Tijdens de sortering scheiden onze medewerkers de peervormige Flandria-aubergines (klasse 1) van de donkerdere, kromme en ook lichtere vruchten (klasse 2). Deze laatste klasse wordt apart verpakt. Zo'n 80% van de productie wordt verpakt in auberginedozen, 10% in tomatenkistjes en grote, hoge kisten en de overige 10% in verkopersverpakkingen.

iets hogere productie is ons streefdoel. Op prijstechnisch niveau hebben we de situatie niet in de hand. Veel zal afhangen van wat er met de capaciteit in de Oost-bloklanden, Turkije, Spanje en Italië zal gebeuren, die vergeleken met België en Nederland een veel hogere totale productie hebben. Onze aubergines worden voor 60 à 70% geëxporteerd, de rest blijft in eigen land. De voornaamste exportlanden zijn Duitsland, Frankrijk en ... Rusland. Door de Russische boycot van Westerse land- en tuinbouwproducten valt er een heel belangrijk afzetgebied weg. Dat verontrust me; ik hoop dat alle actoren (VLAM, LAVA, BelOrta ...) volop zoeken naar alternatieve afzetmarkten. Daarbij denk ik aan de VS, Canada en het Midden-Oosten. Intussen promoten we onze groente volop in eigen land. Zo brachten de Vlaamse auberginetelers een budget bij elkaar voor specifieke promotie in de supermarkten. En op de Open Bedrijvendag van zondag 5 oktober willen we bij veiling BelOrta in Sint-Katelijne-Waver een stand inrichten met alle informatie over het telen van aubergines ..."