



## KLEURRIJKE ETALAGE VAN VRUCHTGROENTERASSEN

Elk jaar teelt zaadveredelingsbedrijf Rijk Zwaan zo'n 100 tomatenrassen in zijn Trial Center Tomato in het Zuid-Nederlandse Kwintsheul. Het teeltproces en het -rendement van de rassen wordt er nauwkeurig gevolgd en vergeleken met de standaardrassen in alle segmenten. In de presentatieruimte kunnen telers ook komkommer-, aubergine- en paprikarassen beoordelen. – Jan Van Bavel

In de serre van het Trial Center Tomato, vlakbij het hoofdkantoor van Rijk Zwaan in De Lier, staan dit jaar ongeveer 40 bestaande en 60 nieuwe tomatenrassen in alle segmenten, met een gemiddeld vruchtgewicht van 10 tot 270 gram. Bezoekers kunnen ze bekijken in de serre en proeven in de presentatieruimte (zie foto boven). Op 7 september zakten telers en andere ketenpartners uit Nederland en daarbuiten massaal af naar de demodag Tomaat van Rijk Zwaan in het Trial Center Tomato. We gingen praten met Leo van Meurs, tomatenteler en de Nederlandse demomanager van het Trial Center, veredelaar Johan Solleveld en Filip Hermans, accountmanager van Rijk Zwaan België.

### Belichte teelt neemt toe

"Ons bedrijf beslaat in totaal 1,6 ha. Onze demoserre tomaten, waarin we 104 rassen telen, is 9000 m<sup>2</sup> groot. Van de 7000 m<sup>2</sup> sla gaan we nu een slakas van 3500 m<sup>2</sup> ombouwen naar een serre voor belichte tomatenteelt, zodat we ook in de

winter productie hebben", vertelt Leo. "We starten met SON-T-belichting en willen daarna geleidelijk omschakelen naar ledbelichting. Telers die vorige winter belichte teelt hadden, hebben toen winst gemaakt. In heel Nederland neemt de belichte teelt dan ook toe; over 5 jaar zal die wellicht al de helft van de totale tomatenteelt uitmaken."

### Volledig assortiment

"We presenteren zowel nieuwkomers als bestaande rassen, omdat er veel discussie is over het geogste product, inspiratie rond verpakkingen ...", legt Filip uit. "Die discussies voeren we samen met telers, handelaars, retailers ... Naast de tomaten presenteren we ook komkommer-, aubergine- en paprikarassen. Die telen we niet in het Trial Center, maar ze kunnen wel worden beoordeeld in de presentatieruimte." Overigens heeft Rijk Zwaan ook nog een aparte komkommerkas en -demo. "We oogsten elke maandag en donderdag", vervolgt Leo. "Op maandag verversen we de doosjes

tomaten van rassen die zich in fases 3 en 4 bevinden (die commercieel zijn) om ze te laten zien én proeven. Rassen van fase 2 (testfase) tonen we in de serre. We volgen het teeltproces en het -rendement van de diverse rassen zeer nauwkeurig en vergelijken de gegevens met de standaardrassen in alle segmenten. We verzamelen dus heel veel data over fase 3 en 4-rassen, die onze klanten in een mooi schema krijgen. Van elk ras worden er gemiddeld zes metingen bijgehouden, met de plant- en bladlengte, stengeldiameter, bloei met tros, hoeveel tomaatjes er aankomen en geogst worden. Elke week meten we ook de brixwaarde."

### Veredeling van teelbare rassen

Een honderdtal fase 1-rassen bevinden zich in de veredelingsfase, waarvan de potentie in de kas wordt ingeschat. "Vanuit een uitgebreide basiscollectie met allerlei soorten vormen en kleuren proberen we ouderlijnen te ontwikkelen. Tussen die ouderlijnen maken we dan allerlei kruisingen, die onder de juiste

omstandigheden worden uitgetest. Uiteindelijk zullen er slechts een tiental rassen van gecommmercialiseerd worden. Veredeling drijft op het hybride- of heterosiseffect”, licht Johan toe. “Goede voelsprietten hebben is belangrijk; je moet weten wat er ‘actueel’ is in de markt. Gemiddeld duurt het 5 à 7 jaar om een potentieel ras in de markt te zetten. Het effect van belichten op de tomaten nemen we ook mee in de veredeling.” De veredelaars proberen dus om een zo breed mogelijke collectie te maken met goed teelbare rassen, die een zekere stabiliteit en allerlei kleuren, vormen, smaken ... hebben. “We trachten altijd het onderscheid te maken tussen een hype en een trend”, vult Filip aan. “Maar er zitten ook bewegingen in. Enkele jaren geleden zijn we gestart met de cherrytomaat, maar die is snel vervallen tot een *commodity*. We werken ook met smaakpanels en in de veredeling proeven we heel veel zelf. Daarnaast voeren we veel proeven uit bij proefcentra en telers. Al die resultaten worden dan geëvalueerd en de resultaten daarvan worden meegenomen in de uiteindelijke beslissing van het positioneren van een ras.”

.....  
**In het Trial Center Tomato worden zo'n 100 rassen in alle segmenten geteeld.**  
 .....

**Versnipperd tomatenlandschap**

Het ‘tomatenlandschap’ is sterk versnipperd. “In 7 jaar tijd nam het snacksegment enorm toe. Toch wordt nog maar zo'n 25% op de winkelvloer ingenomen door *specialties*, het merendeel betreft nog steeds tros- en losse tomaten. Maar vele retailers willen zich profileren met nieuwe types met speciale vormen. Het assortiment is dus heel breed, maar de meeste retailers besteden steeds meer aandacht aan een weloverwogen groenterayon. De groei van eenpersoonshuishoudens vereist een aangepaste portionering. Een goede snijbaarheid van de tomaten is dan weer heel belangrijk voor het vierde gamma (versnijderijen). Die tomaten moeten stevig zijn, binnenin mooi rood zijn en niet of weinig lekken bij het snijden. De meest recente ontwikkeling hierbij is een ras met de Internal Red-eigenschap. Door meer maatwerk te leveren voor zowel telers, retailers als

versnijderijen proberen we het verschil te maken. Vaak is het ook plaatsgebonden. Wist je bijvoorbeeld dat wereldwijd meer dan de helft van de tomaten roze zijn? Wij hebben die traditie niet, maar in landen zoals Rusland, Polen, China en Japan bestaat die wél.”

**Veelbelovende rassen**

Na het gesprek leidden Leo en Filip me rond in de presentatieruimte. “Grote telers krijgen steeds meer de vraag om bijkomend andere rassen te telen en hun assortiment dus te verbreden”, zegt Filip.

segment zal de Internal Red-eigenschap zijn intrede doen. In het blocky-segment is Papeletto de grofste, met een gemiddeld vruchtgewicht van 35 à 45 gram, waarbij hij een goede smaak met een vrij hoog drogestofgehalte combineert. Dit wordt gewaardeerd in de horeca, omdat hij bij het verwarmen mooi zijn vorm behoudt. Vacetto en Redetto zijn wat meer uitgesproken. Operino is een mooi oranje peertomaatje, dat enkel in tomatenmixen wordt verkocht. Bij de paprika's is Lamuyo een barbecuetype met een vruchtgewicht van meer dan 500 gram.



1 Filip Hermans, accountmanager van Rijk Zwaan België (links), overlegt in de serre met tomatenteler en demomanager van het Trial Center Tomato Leo van Meurs. 2 We proefden opmerkelijke verschillen in smaak tussen (van boven naar onder) trostomaten Roterno, Senserno en de silky pink-tomaat Haiku. 3 Bij de zoete puntpaprika Sweet Palermo zijn naast de rode ook de gele en oranje, en nu ook de nieuwe variant met chocoladekleur op de markt.

“Via de demo-app kunnen bezoekers met hun smartphone informatie met onder meer een rasbeschrijving, het vruchtgewicht, kerneigenschappen en resistenties over elk ras scannen en opvragen. In het trossegment is Prodezo zeker een ras met potentie. Haiku en Tatami zijn fijne roze trostomaten.” We proefden drie doorgesneden tomaten (zie foto 2 van boven naar onder): de trostomaten Roterno, die er als best smakende uitkwam; Senserno met Internal Red-eigenschap en de *silky pink*-tomaat Haiku. “Brioso is al jaren het hoofd ras in het segment van de cocktailtomaten: het heeft een goede kleur en smaak, een hoog brixgehalte en presenteert mooi door zijn vlakke trosopbouw. Ook in dit

Bij de zoete puntpaprika Sweet Palermo zijn naast de rode ook de gele en oranje, en nu ook de nieuwe variant met chocoladekleur op de markt. Bij aubergines zit naast de populairste soort *oval black* [cylindrical] ook de *oval striped*-soort in de lift. Tot slot breidt het komkommerassortiment uit, door het toenemende succes van onder andere snackkomkommers met de standaardrassen Quarto en Qwerty. Die hebben een goede *bite* en een vrij sappige kern. We werken intussen al twee jaar aan een *small cavity*-komkommer, die met zijn kleine kern minder vochtverlies en meer kwaliteit biedt. Versnijderijen tonen hier veel interesse voor.” ■