

# DOSSIER Aubergines, zuiders maar ook Vlaams

Met de intrede van de mediterrane keuken in onze streken leerden we de aubergine kennen. Hoewel deze vruchtgroente in Vlaanderen onlosmakelijk verbonden is met gerechten als melanzane of moussaka, ligt de oorsprong ervan in Azië. Een klein aantal Vlaamse tuinders legt zich toe op de productie van de vruchten van deze 'eier-

plant'. Ze zorgen zo voor een kwalitatief aanbod in onze supermarkten. In dit dossier schetsen we een beeld van de teelt en zoomen we in op de productie en het verbruik in Vlaanderen. We gingen ook de sfeer in de sector opsnuiven bij telers Jan Heulens in Vremde en Jurgen Franco in Jabbeke.



© JAN VAN BAVEL

## VRUCHTGROENTE MET KLEINE GROEIMARGE

Aubergines worden in Vlaanderen door een zestal telers in verwarmde serres geteeld, zodat ze bijna het hele jaar door verkrijgbaar zijn. Ze worden meer in- dan uitgevoerd, vooral uit Spanje en Italië. Hoewel het areaal in Vlaanderen de laatste zeven jaar zo goed als stabiel bleef, steeg het aangevoerde volume op de veilingen in die periode met bijna een kwart. – Pieter Timmermans, Studiedienst - adviseur Tuinbouw & Jan Van Bavel

**N**et zoals tomaten en aardappelen maken aubergines deel uit van de familie van de nachtschadeachtigen. Naast de traditionele grote, intens paarse en ovaalvormige aubergines die het meest geteeld worden en algemeen verkrijgbaar zijn, vind je tegenwoordig ook een uitgebreid assortiment exclusieve variëteiten met uiteenlopende

vormen, kleuren (wit, geel ...) en smaken, waarvan de 'Turkse aubergine' het meest geteeld wordt.

### Een stukje historiek

De aubergine behoort tot de planten van de nachtschadefamilie. In tegenstelling tot zijn 'Amerikaanse neefjes' – tomaat, aardappel en paprika – ligt de oorsprong

van deze vruchtgroente niet in het Westen, maar in het Verre Oosten. In China en India is de plant al duizenden jaren bekend. Oorspronkelijk komt de plant uit Myanmar (het vroegere Birma). Uit Oosterse geschriften daterend van 100 jaar voor Christus die de gezondheidseffecten van deze vruchten beschrijven, kan worden afgeleid dat de eerste

**Tabel 1** Evolutie van de aangevoerde volumes (in kg) en omzet (in euro) van aubergines in de laatste 7 jaar - Bron: VBT

2010		2011		2012		2013		2014		2015		2016		2017	
Volume	Omzet	Volume	Omzet	Volume	Omzet	Volume	Omzet	Volume	Omzet	Volume	Omzet	Volume	Omzet	Volume	Omzet
8.337.036	8.070.251	8.847.656	7.644.375	8.194.058	6.702.739	9.455.866	8.425.177	11.025.601	9.581.247	10.956.058	10.397.299	10.836.939	9.785.756	11.036.022	12.007.192

gebruiken van deze plant eerder medicinaal waren. Chinese geschriften uit de Oudheid beschrijven het domesticatieproces, waarbij de mens de plant begon te selecteren op gewenste eigenschappen zoals een grotere vruchtgrootte, minder stekels, een aantrekkelijkere smaak en een mooie schilkleur. In de Middeleeuwen introduceerden de Arabieren de aubergine in de Zuid-Spaanse streek Andalusië. Van daaruit werd de plant omstreeks het midden van de 15de eeuw verder in Europa verspreid.

### Verbruik in Vlaanderen

Vandaag wordt de aubergine in onze streken vooral geassocieerd met de mediterrane keuken. In tegenstelling tot Zuid-Europese landen, waar de vruchtgroente met een jaarlijkse consumptie van ongeveer 10 kg per persoon een belangrijk onderdeel uitmaakt van het dieet, ligt het gemiddeld verbruik in Vlaanderen gevoelig lager. Aubergine is een groente die vooral thuis wordt gegeten. Alhoewel de trend in het thuisverbruik licht stijgend is, bedroeg het in 2017 amper 0,33 kg per capita (hoofd), toch al iets meer dan 10 jaar daarvoor (0,18 kg). Dat is jammer, want de mooie, paarse vrucht met wit vruchtvlees laat zich makkelijk combineren in uiteenlopende gerechten. Hoewel de smaak eerder als neutraal wordt ervaren, zorgt de vrucht in

combinatie met andere ingrediënten en kruiden voor een aangename complexiteit. Bovendien zijn aubergines caloriearm, hebben ze een hoog gehalte aan vezels en antioxidanten en verdienen ze dus zeker een plaats in een gezond dieet.

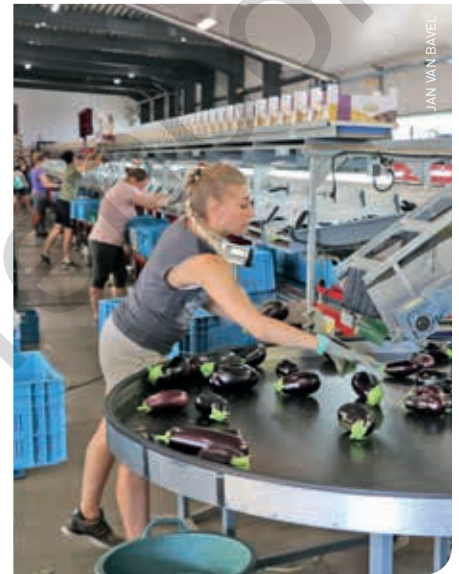
### Stijgende aanvoer

Een zestal Vlaamse telers hebben zich toegelegd op de teelt van dit nicheproduct, waarvan de aanvoer zich concentreert van april tot oktober. In 2017 verhandelde de Vlaamse groenteveilingen 11.036 ton aubergines, wat resulteerde in een omzet van ongeveer 12 miljoen euro (tabel 1). Ten opzichte van 2016 betekende dit een aanbodstijging van ongeveer 2%, en in vergelijking met 2010 een stijging van 24,4%. Het Vlaamse areaal bedroeg vorig jaar zo'n 18 ha. Bij BelOrta, de belangrijkste afzetcoöperatie qua aubergines, bedraagt het areaal *specialty* aubergines 2 ha. Een blik op de productiecijfers in Nederland (54.000 ton) leert dat onze noorderburen een gevoelig groter aubergineareaal hebben dan in Vlaanderen. In Europa zijn Spanje, Italië en Turkije de belangrijkste aubergineproducenten.

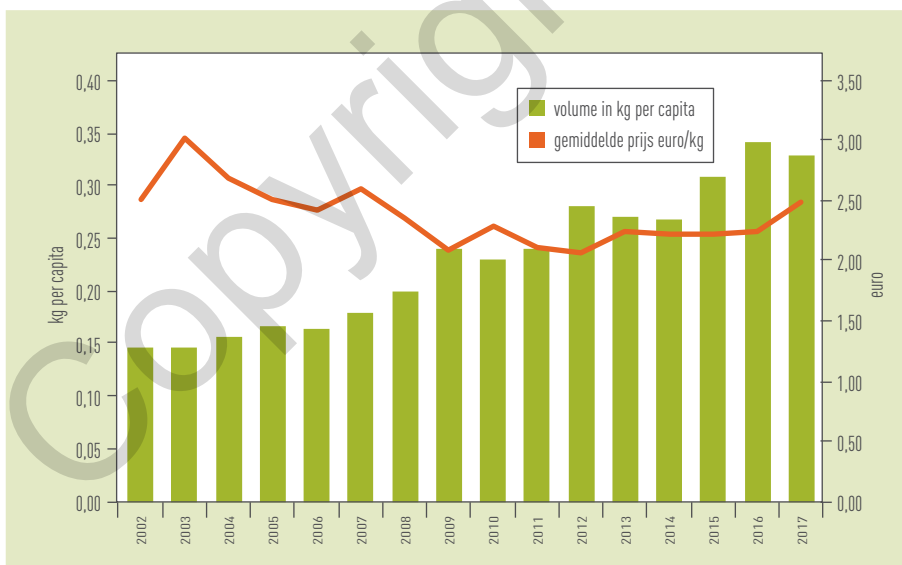
### Verrassend veelzijdig en gezond

Vruchtgroenten zoals tomaten, paprika's, courgetten en aubergines bieden veel variatie en geven onze keukens een zui-

pers tintje. Deze groente zit boordevol vitamines en mineralen, maar bevat ook een grote hoeveelheid aan fytonutriënten waarvan sommige antioxidanten zijn. Van alle vruchtgroenten bevat de aubergine het hoogste percentage foliumzuur (48% van de gemiddelde dagelijkse aanbevolen hoeveelheid) en het hoogste aantal vezels per 100 gram (8%). Anthocyaan, het flavonoïde dat de schil van een aubergine



In 2017 verhandelde de Vlaamse groenteveilingen 11.036 ton aubergines, wat resulteerde in een omzet van ongeveer 12 miljoen euro.



**Figuur 2** Evolutie van de aangekochte hoeveelheid verse aubergines en de prijs per kg van 2002 tot 2017 - Bron: VLAM

De aankoop van verse aubergines kende tussen 2002 en 2017 een licht stijgende tendens, de gemiddelde prijs (in euro/kg) een licht dalende tendens.

paars kleurt, wordt genoemd als een antioxidant dat het risico op kanker en hart- en vaatziekten zou helpen verminderen. Aubergines bewaar je best op een koele, donkere plaats (kelder, koele berging), liever niet in de (te koude) koelkast. Rauwe aubergines zijn te bitter van smaak, je moet ze dus wel bakken, grillen ... Tijdens het kook- of bakproces kunnen aubergines veel water verliezen. Daarom kun je aubergineplakken vooraf rijkelijk met zout bestrooien, ze even laten rusten en het zout daarna wegspoelen. Het zout zal het overtollige water uit de aubergine wegtrekken, maar tegelijkertijd ook smaakstoffen die aubergines de licht bittere smaak geven. Deze tip voorkomt ook dat ze veel vet opslorpen bij het bakken. Inspiratie voor recepten vind je op [www.lekkervanbijons.be](http://www.lekkervanbijons.be) of [www.mijnflandria.be/recepten](http://www.mijnflandria.be/recepten). ■



© JAN VAN BAVEL

## VLAAMSE PIONIERS IN AUBERGINES

In het Antwerpse Vremde teelt de familie Heulens al 25 jaar aubergines. Met een areaal van 7,5 ha wordt de tweede generatie met broers Jan en Tom en zus Ann in de sector beschouwd als de grootste Vlaamse auberginetelers. Waarnaartoe konden we dus beter trekken dan naar dit mooie familiebedrijf om de teelt van deze van oorsprong subtropische vruchtgroente beter te leren kennen? – Jan Van Bavel

Jan's vader startte in de jaren 60 met een bedrijf van 6000 m<sup>2</sup> met een winterteelt sla en een zomerteelt tomaten in vollegrond. Jan: "In de jaren 80 ging hij het jaar rond tomaten telen en groeide zijn bedrijf tot 12.000 m<sup>2</sup>. In 1993 koos hij voor de aubergineteelt. Ik startte toen vlakbij een bedrijf met een nieuwe serre van 13.000 m<sup>2</sup> voor aubergines. In 2000 bouwde Tom een nieuwe serre van 2 ha op het door hem overgenomen ouderlijk bedrijf. In de winter van 2007-2008 breidden we op een aangrenzend perceel aan het bedrijf van mijn broer met een nieuwe serre uit tot 5,6 ha en installeerden we een wkk. Door de fusie van beide bedrijven tot de cvba Heulens groeiden we uit tot 7,5 ha." Terwijl Jan instaat voor de teelt, de wkk en de verwerking, volgt Tom het werk in de serre en de seizoenarbeiders op en houdt Ann 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 85%, wat hoger is dan bij tomaten (zo'n 70%). Voldoende zonlicht, warmte en water met voedingsstoffen via drup-

pelslangen zorgen voor mooie, stevige vruchten. "Na twee jaar het ras Kylie geteeld te hebben, kozen we dit jaar voor het ras Beyoncé (allebei van Rijk Zwaan), dat geënt wordt op de wilde tomatenonderstam Kardina", legt Jan uit. Hierdoor krijg je een constantere groeikracht en



© JAN VAN BAVEL

## FAMILIE HEULENS

Jan, Tom en Ann  
Gemeente: Vremde  
Specialisatie: aubergines

De gekkewortelziekte uit de teelt proberen te halen vindt Jan een van de grootste uitdagingen.

hogere productie. Het zijn productieve rassen met weinig roodverkleuring in de zomer. Midden december zetten we de opgekweekte plantjes op het plantgat van de substraatmat, zodat ze direct kunnen inwortelen. Daarna maken we ze vast aan touwtjes. Een plant geeft drie stengels en we proberen die gelijkmatig naar boven te brengen. De extra 'dieven' in de oksels toppen we op één à twee bloemen, meestal gelijktijdig met het indraaien (de plant rond de koorden leiden). Half februari start het oogsten. Met een trostomatenschaartje wordt de aanhechting van de rijpe vrucht aan de plant doorgeknipt. In het voorjaar proberen we de kas zo lang mogelijk twee keer per week volledig te oogsten; vanaf eind augustus wordt dat één keer per week. Tijdens de piekperiode (half april tot half september) krijgen de 14 vaste medewerkers hulp van 20 seizoenarbeiders. De gemiddelde productie bedraagt zo'n 40 à 50 kg/m<sup>2</sup>. Vanaf het voorjaar wordt de dagtemperatuur via de klimaatcomputer telkens verhoogd van 20 °C 's morgens tot 28 à 30 °C rond 15-16 uur. Daarna volgt een 'afkoeling' naar 17 °C rond 1 uur 's nachts, om daarna weer iets te verhogen tot 19 à 20 °C 's morgens. De oogst loopt tot eind oktober - half november. Dan maken we de kas leeg, maakt een loonbedrijf ze schoon en ontsmetten we ze met formol via een turbofogger. Vervolgens halen we de oude folie eruit en kan het nieuwe gewas, matten en folie erin. Het Crystal Clear-glas laat veel ultraviolette B-stralen door, waardoor de plant beter groeit. Alle geproduceerde elektriciteit door de wkk - buiten ons eigen verbruik - plaatsen we op het openbaar net."

### Gewasbescherming en belichting

De familie werkt volgens het principe van de geïntegreerde teelt. "Aubergines zijn heel gevoelig voor ziektes en vooral voor insecten. Door het vochtige, subtropische klimaat in de serres verspreiden witte vlieg, spint, trips, wantsen en rupsen zich razendsnel. Vanaf half februari zetten we daar roofmijten als natuurlijke vijanden tegen in. De laatste jaren biedt de zeer actieve *Amblyseius montdorensis*, in combinatie met *Orius laevigatus*, voldoende bescherming. De roofwants *Macrolophus pygmaeus* zetten we niet in, omdat we er in het najaar te veel schade van ondervinden. De meeste insecten vind je bovendien in het gewas. Gekkwortelziekte

is een probleem in de teelt, maar door het toevoegen van waterstofperoxide aan het druppelwater ondervinden we er weinig of geen productieverlies door." Het bedrijf heeft nog geen extra belichting. "Komende winter financieren we een kleine proef op het PSKW. Misschien dat we daarna toch iets opschalen op ons bedrijf, zodat we het hele jaar door kunnen telen. Als bovenverlichting zullen we volledig voor ledverlichting of deels voor

.....

### De familie teelt al een kwarteeuw aubergines met veel passie.

.....



*Sommige plukkers dragen een stofmasker, om een allergische reactie op vrijkomende pluïsjes te voorkomen.*

led- en deels SON-T-verlichting opteren. We hebben een heel traaggroeiend gewas met grote bladeren, dus tussenbelichting is geen optie. Die teeltproef zou dan lopen van half oktober tot april-mei."

### Volautomatische sorteermachine

Sorteren en verpakken gebeurt op wens van de klant. "In het hoogseizoen verwerkt onze volautomatische sorteermachine zo'n 30 à 35 ton aubergines per dag. Tijdens de sortering worden de peervormige Flandria-aubergines (klasse 1) van de donkerdere, kromme vruchten (klasse 2) gescheiden, die apart

worden verpakt. De meeste aubergines worden verpakt in standaarddozen van 5 en 3 kg voor de binnenlandse markt. De 'mindere sortering' (klasse 2 en 3) wordt meestal in 10 kg-kisten verpakt voor markten en versnijderijen. In het hoogseizoen zetten we elke dag 70 à 80 palletten af op veiling BelOrta. Handelaars kunnen aubergines kopen op de dagmarkt (op de klok), op korte termijn, voorverkoop of op lange termijn (jaarcontracten), zoals met Colruyt en Lidl."

### Topproductie maar slechte prijzen

Volgens Jan breidt de Vlaamse aubergineteelt dit jaar uit tot bijna 30 ha, door telers die gedeeltelijk omschakelden van paprika naar aubergine en één Nederlandse teler die aan Coöperatie Hoogstraten levert. De prijsvorming is de laatste jaren vrij stabiel. "Vorig jaar hadden we een superjaar, met in augustus gemiddelde dagprijzen boven 2 euro/kg; dit jaar valt de prijs tegen, met prijzen rond amper 46 cent/kg. Alle Vlaamse en Nederlandse telers, en ook veel telers in de rest van Europa, produceren meer dan vorig jaar, wat leidt tot een overaanbod. Sowieso daalt het verbruik in de zomer, want veel mensen zijn met vakantie in het buitenland. De warme temperaturen van de laatste weken zijn ideaal voor de aubergineplant, maar slecht voor de prijsvorming en de verkoop, want met het warme weer maakt de consument niet zo veel aubergines klaar. Misschien zouden we met z'n allen wat minder moeten produceren?"

### Uitdagingen en kansen

De gekkwortelziekte uit de teelt proberen te halen vindt Jan een van de grootste uitdagingen, net als de zoektocht naar nog productievriendelijke en kwaliteitsvolle rassen. "We moeten trachten de concurrentie wat voor te blijven. De Vlaamse auberginetelers nemen diverse initiatieven om de groente te promoten, maar ze zal nooit zo veel gegeten worden als pakweg tomaten of sla, want veel mensen lusten ze niet. Volgend jaar willen we twee nieuwe wkk's van in totaal 5,4 megawatt installeren. We willen zeker nog 10 jaar doorgaan met het telen van aubergines", besluit Jan. ■



## SUCCESVOL OMGESCHAKELD VAN TOMATEN NAAR AUBERGINES

Jurgen en Nancy Franco-Verstegen zijn de tweede generatie op een tuinbouwbedrijf in Jabbeke, vlak bij Brugge. In 2009 schakelden ze om van de tomaten- naar de aubergine-teelt. Daar hebben ze nog geen spijt van. “Ik wist niets af van de teelt. Veel mensen kennen de groente niet of onvoldoende, terwijl je er net veel gerechten mee kunt klaarmaken”, zegt Jurgen overtuigd. – *Jan Van Bavel*

Jurgens vader startte in 1971 in Jabbeke met het telen van tomaten en sla in serres. Dat was toen de klassieke combinatie van tomaten in de zomer en sla in de winter. “Mijn grootvader had in Brugge al een gemengd bedrijf met veeteelt”, schetst Jurgen zijn roots. “De laatste 20 jaar was hij actief in de tuinbouw. Zo was hij een van de eersten die in Brugge een vrij grote serre bouwde. Stelselmatig werd het bedrijf van mijn ouders uitgebreid. Eind jaren 80 schakelden ze over naar hydrocultuur voor tomaten. Op die manier konden ze samen

.....  
**Op een piekdag wordt er op  
het bedrijf tot 30.000 kg  
aubergines geoogst.**  
.....

met het water de nodige voedingsstoffen geven. Tot 2009 is mijn vader blijven meedraaien; een jaar later hebben Nancy en ik het bedrijf volledig overgenomen. Mijn vader heeft toen een handelsbedrijf

voor groenten en fruit opgestart.” Jurgen en Nancy hebben twee zonen, Wout (19) en Warre (17). “In 2004 hebben we de serres op gelijke hoogte gebracht en gemoderniseerd. Van de aparte afdelingen maakten we één kas en we verhoogden het glazen plafond tot 5 meter. In 2009 plaatsten we een wkk-installatie en werd de serre voorzien van een energiescherm om ‘s winters het klimaat in de serre te regelen. Dat jaar schakelden we ook om naar een heel nieuwe teelt: aubergines. Toen heeft mijn broer het handelsbedrijf overgenomen en zijn wij

voor onze afzet naar veiling BelOrta getrokken.”

### Tijdelijke teelt werd definitieve

Die omschakeling was het gevolg van een besmetting met de bacterie *clavibacter* in de tomaten. “We hadden toen de keuze tussen heel de serre grondig schoonmaken of voor enkele jaren overschakelen naar een andere teelt, zoals paprika die we 25 jaar geleden al eens geteeld hadden op 1 ha. Onze Nederlandse plantenkweker Holland Plant stelde ons voor om voor aubergines te kiezen, omdat deze groente nog niet zo’n groot areaal heeft en er een groeiende markt voor was. Omschakelen doe je niet van de ene dag op de andere. Zo hadden we nog maar net een nieuwe sorteerlijn voor tomaten in gebruik. Toch waagden we de sprong. Ik kende vrijwel niets van de teelt. Gelukkig kregen we heel veel hulp van een Nederlandse teeltbegeleider. We hebben ook heel wat Nederlandse auberginebedrijven en dat van Jan Heulens in Vremde (zie vorig artikel) bezocht. Hoewel het eigenlijk bedoeld was als tijdelijke teelt, beslisten Jurgen en Nancy al snel om definitief aubergines te gaan telen. “De omschakeling is zeer goed meegevallen. Ik teelde meteen graag aubergines, we waren toch wat uitgekeken op tomaten. Het vochtige klimaat vormde de grootste aanpassing; dat was in de tomatenteelt helemaal anders. Vorig jaar bouwden we nog 21.000 m<sup>2</sup> bij, waarbij we een hoogte van 6 meter voorzagen. Ons bedrijf is nu 5,5 ha (beteelbare oppervlakte) groot.”

### Jaar rond telen

Jurgen en Nancy telen het jaar rond aubergines, nu al het derde jaar het ras Beyoncé (Rijk Zwaan). Nancy werkt bijna halftijds op het bedrijf. Sorteren, de administratie en seizoenarbeiders opvolgen en de aubergines met de heftruck naar de loods brengen zijn haar voornaamste bezigheden. Jurgen volgt de teelt op en helpt met oogsten. “Je moet de plant nog zien, en dat kun je het best als je tussen het gewas helpt”, zegt hij. “We starten met de teelt in december. Na zes tot zeven weken heb je de eerste oogstbare vruchten. We oogsten van begin februari tot half november; op een piekdag tot 30.000 kg aubergines. Na de teeltronde ruimen we de serres op, worden ze gereinigd en ontsmet en planten we nieuw plantgoed aan. We werken met een viertal vaste arbeidskrachten en een

wisselend aantal Bulgaarse seizoenarbeiders, die op het bedrijf verblijven.” De aubergines worden op een biologische manier geteeld. Er komen geen sproei-stoffen aan te pas; nuttige insecten zoals *Amblyseius swirskii*, *Encarsia formosa* en *Macrolophus pygmaeus* houden schadelijke soortgenoten zoals spint, luizen en rupsen onder controle. “Voor de bestuiving zetten we hommels en bijen uit.” Het water dat de planten niet kunnen gebruiken, wordt opgevangen in een waterbassin van 22 miljoen liter, ontsmet en hergebruikt. “Sinds dit jaar hebben we een tweede wkk. De geproduceerde elektriciteit wordt grotendeels verkocht. Eind mei kregen we hier een enorme stortvloed over ons, waarna de gekke-

veel mensen die de groente niet of onvoldoende kennen. Elk jaar leggen de auberginetelers samen met de veiling een potje samen om de groente nog meer bekend te maken.”

Dit jaar is de prijsvorming heel slecht, vooral door het warme weer en het grote aanbod. “We spreken over prijzen van 20 à 30 cent/kg; dat hebben we in 10 jaar tijd nog nooit meegemaakt”, aldus Jurgen. “Aubergine is een licht groeiende markt, maar de ruimte om het areaal uit te breiden is beperkt. Niet iedereen kan erin werken, want zeker bij het oogsten krijg je te maken met stof dat op de plant ligt. De grootste uitdaging is de ziekten en plagen onder controle houden. We willen voortgaan op de ingeslagen weg, en als



## FAMILIE FRANCO-VERSTEGEN

Jurgen, Nancy, Wout en Warre  
Gemeente: Jabbeke  
Specialisatie: aubergines

“We zouden graag nog meer promotie voor onze groente zien.”

wortelziekte uitbrak. Gelukkig krijgen we die nu stilaan onder controle.” Zo’n 60% van de aubergines brengt Jurgen met de vrachtwagen naar BelOrta, de overige 40% verloopt via handelaar Vergro uit Meulebeke, die de aubergines bij BelOrta bestelt, maar ze bij Franco laadt. De facturatie gebeurt via de veiling. Aubergines bestaan in diverse vormen en kleuren. “Twee jaar geleden heb ik op een klein areaal witte aubergines gekweekt op vraag van een professor die ze veredeld had voor sterrenrestaurants.”

### Beperkte thuisverkoop

Jurgen en Nancy namen in 2015 met hun bedrijf deel aan de Dag van de Landbouw en kregen toen enorm veel volk over de vloer. Op zaterdagvoormiddag kunnen particulieren aubergines bij hen kopen. “Dat doen we vooral om de groente wat bekender te maken. Soms geven we recepten met aubergines mee of stuur ik die door naar de mensen. Er zijn toch nog

een van de zonen het bedrijf zou willen overnemen, zouden we nog wel oudere kassen willen vernieuwen.”

### Zelf aan de slag

“Vlamingen gebruiken de aubergine helaas nog niet zo veel in de keuken. We zouden dus graag nog meer promotie voor onze groente zien. In mei lanceerde BelOrta nog een actie waarbij je een foto met aubergines bij een oude barbecue moest nemen om er een nieuwe te winnen. Ook wij aten vroeger vrijwel nooit aubergines. Intussen hebben we al veel manieren geprobeerd: op de barbecue, in de oven met gehakt, met geitenkaas of scampi's of als auberginekaviaar (een soort tapenade). Het is nog nooit tegengevallen”, besluit Jurgen. ■