

Glastuinder **Bart Pynnebrouck** koos voor exotische gewassen

“Gember en kurkuma telen bleek een mooie opportuniteit”

Gember en kurkuma komen vooral uit verre landen zoals China, Peru en Brazilië, waardoor ze een grote ecologische voetafdruk hebben. Maar ze kunnen ook bij ons worden geteeld. Via een proefproject tussen Colruyt Group, REO Veiling en PCG verkocht de retailer vorig jaar voor het eerst Belgische primeurgember via haar Cruversmarktinkels. Omdat die razendsnel was uitverkocht, ging Colruyt Group op zoek naar een Vlaamse tuinder die de specerij op grotere schaal wou telen. Zo kwam ze uit bij Bart Pynnebrouck uit Oostnieuwkerke. “Gember en kurkuma zijn voor ons goede aanvullende teelten, waardoor we onze teeltrotatie kunnen bevorderen.”

Jan Van Bavel



© FOTO'S: MARCO MERTENS



Barts grootvader startte in 1940 een gemengd bedrijf met leghennen, varkens, suiker- en voederbieten. In 1969 namen zijn ouders het over, stootten de veetak af en bouwden serres waarin ze sla, tomaten, bonen en komkommers gingen telen, naast prei en bloemkool in vollegrond. “Op mijn twintigste kwam ik mee in het bedrijf en in 2001 namen Martine en ik het over”, vertelt Bart. “Tomaat is onze hoofdteelt. Op 8000 m² telen we van half maart tot half oktober Prince-vleestomaten en van half mei tot eind juni prinsessenbonen (5000 m²). We verbouwen ook kropsla en wat veldsla. De afzet verloopt via de REO Veiling.”

Uitdaging aangegaan

In oktober 2021 verkocht Colruyt Group voor het eerst Belgische primeurgember via haar vier Cru-versmarkt winkels. Dat was het resultaat van een proefproject van de retailer in samenwerking met REO Veiling en het Proefcentrum voor de Groente-teelt (PCG). De teelt in de PCG-serres op 40 m² leverde een oogst van 140 kg verse gember op. Die was bij Cru heel snel uitverkocht. De klanten vonden de primeurgember smaakvoller, sappiger en veel verser dan de uitheemse. Colruyt Group ging op zoek naar een lokale partner die op een grotere schaal primeurgember wou telen. REO Veiling legde de vraag neer bij Bart. “Er komt toch wel wat werk bij kijken, het is niet alleen planten en oogsten. Er zijn geen gewasbeschermingsmiddelen erkend in de teelt, dus moesten we al het onkruid handmatig wieden. Het is een verwarmde teelt, je hebt minimum 18°C nodig”, legt Bart uit. “We konden een teelt bonen laten vallen, maar ze hadden maar 400 m² nodig en onze kleinste serre is 1200 m². Uiteindelijk werd er beslist om die volledig vol met gemberrizomen (wortelstokken) te zetten. We kregen planten uit China, Brazilië en Peru voor 400 m² van Colruyt. Die voor de overige 800 m² moesten we zelf telen. De retailer vroeg ons ook om elke week een kist aan haar 144 Okay-buurt-supermarkten te leveren. Verder zal zo’n

kwart van de gember worden verwerkt tot sapjes, confituur, siroop ... We kenden niets van de teelt, maar vonden het wel een uitdaging. Om het goed proberen te doen, informeerden we ons uitgebreid. We kregen de gegevens over de PCG-proefteelt, filmpjes over de uitheemse teelt van Colruyt en we zochten veel op via het internet.”

Werken in oerwoudsauna

Gember wordt gewonnen van een tropische plant, dus moet die ook in tropische omstandigheden worden geteeld. “Op 12 april zijn we met de eerste teelt gestart. De randmoerasplant heeft veel potas en water nodig; bij warm weer tot 8 liter per m² per dag. We trokken ruggen van 90 cm breedte, legden er twee T-tapes op en plantten er drie rijen gemberwortelstokken op. Ze kregen ook een deel water via de druppelberegening die we voor de sla-teelt gebruiken. Net onder de kap brachten we een anticondensfolie aan om de warmte – via aardgas – en het vocht binnen de serre te houden. We konden maar van 6 tot 10 uur werken in de serre, daarna liep de temperatuur te hoog op. Om goed te kunnen kiemen, bleef de temperatuur in de serre een maand tussen 27 en 30 °C. Vanaf augustus werd het gewas zo groot dat je er bijna niet meer door kon. Op 12 oktober, dus na zeven maanden teelt, zijn we gestart met de oogst. Dat gebeurde met een aardappelrooier; de eerste en laatste meters oogstten we handmatig. Alle wortels en stengels moesten we afknippen met een schaar. Om alle geogoste gember te wassen, kon ik de wasinstallatie van mijn buurman gebruiken. De teelt is vlot verlopen, maar door het gebrek aan advies wisten we nooit of we wel goed bezig waren.”

Bart mikt op een totaalopbrengst van 4000 kg primeurgember. “Die heeft een veel pittigere smaak en een zachtere structuur dan de ingevoerde exemplaren. De kostprijs ligt ook wel meer dan twee keer zo hoog. Die kostprijs ziet Colruyt graag dalen, maar door de torenhoge aardgas-prijs wordt dat heel moeilijk. De vraag is

hoeveel de consument ervoor wil betalen en of het een rendabele teelt is. Het blijft een nichemarkt.”

Ook gestart met kurkuma

Bart plantte ook een rij van 50 m² *Curcuma longa*-wortelstokken – een primeur in België – waaruit kurkuma wordt gewonnen. “We teelden het op dezelfde manier als de gember, maar de plant ziet er anders uit en lijkt wat op een bananenplant. Ook deze teelt is goed gelukt. De kurkuma wordt enkel via de Cru-winkels afgezet. Gember en kurkuma zijn alleszins gezond en kunnen helpen tegen veel kwalen.” Colruyt Group evalueert nu of ze wil doorgaan met de teelt en het afzetkanaal kan worden uitgebreid. “De samenwerking was goed. In januari wil ik wel weten waar we aan toe zijn. Als we groen licht krijgen, kunnen we begin april weer beginnen planten.” ■

“We kenden niets van beide teelten, maar vonden het een uitdaging.”

Gember is een van de meest geconsumeerde specerijen ter wereld. Uit sommige onderzoeken blijkt dat het de symptomen van misselijkheid tijdens bijvoorbeeld de zwangerschap kan helpen verminderen. Er wordt ook beweerd dat het kan helpen bij de behandeling van kanker, diabetes en reuma, maar dat is nog niet wetenschappelijk bewezen. Van kurkuma wordt in Azië beweerd dat het zou helpen tegen allerlei ziektes zoals trombose en hersenaandoeningen, waaronder de ziekte van Alzheimer en Parkinson. Maar ook dit is nog onvoldoende met wetenschappelijk onderzoek aangetoond.

Een mooi filmpje over Bart en Martine vind je op www.focus-wtv.be (typ ‘gember’ als zoekterm).