

50 jaar werk in het Waasland: Transcriptie

2009



Interview met Lucien Persoon door Hugo De Looze

26 maart 2009, Stekene

Gezinssituatie

00:16 Was uw vader landbouwer en bent U zo eigenlijk in het beroep ingerold?

Ja, dat was zo. De boerenjongens die bleven thuis. Die moesten werken. Helpen thuis. We hadden een redelijk groot bedrijf. Maar wij moesten ook nog eens bij de enen of anderen boer een dag gaan helpen of twee dagen. Elkaar uit de nood helpen voor de oogst en in het vlas, dorsen. Vooral er moest gedorst worden, werd er beroep gedaan op ons.

00:55 Hoe lang was uw vader actief in zijn bedrijf? Hoe bent U begonnen?

Tot zijn zestig jaar. Tot 1969. Ik ben opnieuw volledig gestart naast het ouderlijk hof. Wij hadden een paar akkertjes. Daar zijn we begonnen met een serre op te bouwen. Er waren nog drie jongens thuis als ik in 1966 getrouwd ben. Het bedrijf bleef bestaan met die thuis waren. Wij moesten ons ergens anders vestigen. Zoveel land was er niet op overschot. In de tuinbouw moest je niet veel land hebben. Daarmee zijn we in de tuinbouw begonnen. We hadden thuis ook al een serretje van een 2.000 vierkante meter waar we wat groenten, tomaten, wat sla en van alles kweekten. Daar hebben we de stiel een beetje op ons eigen geleerd. Mijn vader trok er hem eigenlijk niet veel van aan. Dat waren meest de zoons.

02:28 Uw broers, zijn die ook in de serreteelt gegaan?

Enen, onzen oudsten, onze Benny, werkte bij een tuinbouwer. Die wilde thuis ook nog wat kweken omdat hij nogal actief was. Hij had een serretje en nadat hij getrouwd was, moesten wij dat verder doen. Die is dan ook op zijn eigen begon, in de Zeshoek.

Het niet verwarmde tomatenbedrijf (koud glas)

02:56 U bent vlak naast het ouderlijke huis begonnen met een serre. Hoe moet ik mij dat voorstellen?

Wij deden drie teelten. Wij hadden anders niets dan koud glas. Dat was toen niet verwarmd. In het najaar of november-december werd de sla gepland. Die was weg in april-mei en dan werden de tomaten



Rek. 091-0007009-54
BTW BE 0206.460.639

Lamstraat 113
9100 Sint-Niklaas

erfgoedcel@interwaas.be
www.erfgoedcelwaasland.be

T 03 500 47 55

De Erfgoedcel Waasland maakt deel uit van het intergemeentelijk Samenwerkingsverband Land van Waas (Interwaas) en wordt ondersteund door de Vlaamse overheid en de steden en gemeenten Beveren, Kruikeke, Lokeren, Moerbeke, Sint-Gillis-Waas, Sint-Niklaas, Stekene, Temse, Waasmunster en Zwijndrecht.

gepland. Die bleven staan tot ongeveer begin september en dan kwamen de chrysanten, de Allerheiligenbloemen. En dan was het cirkeltje rond.

03:50 Het was koud glas, zonder verwarming. Ook handenarbeid in volle grond.

Alles met de hand. De grond bewerken deden we met het paard, ploegen in de serre. Al het andere was handarbeid. Ik ben begonnen met 2.500 vierkante meter. De afzet ging via de veiling. Thuisverkoop lag nog niet in de markt. Soms eens een gebuur achter een kilo tomaten of een krop sla. Dat was niet vet.

04:50 Hoe is de evolutie dan verder gegaan?

Na twee jaar hebben wij 1.500 meter bijgebouwd. Dan had ik er 4.000. Wij zijn dan nog blijven verder doen in dat koud glas tot in 1971. En dan zijn we begonnen met verwarming. Dan is het heel snel gegaan. Dan ben ik achter het eerste stuk beginnen serres zetten. Ginder van achteren ook nog eens 3.000 vierkante meter. Dat was zo'n goede teelt dat ik redelijk goed mijn kost verdiend heb op een paar jaar en wij hebben dat dan verdubbelt. Dan is eigenlijk het bedrijf uitgebouwd tot 11.000 vierkante meter.

Tomatenteelt in verwarmde serres

06:02 Als de verwarming er was, was dat dan ook die drie teelten, sla, tomaten en chrysanten?

De eerste vier, vijf jaren zijn we met dezelfde teelten doorgedaan. Dan ben ik overgeschakeld op tweemaal tomaten. (HDL: ongeveer 1975) Dat heeft ook maar enkele jaren geduurd. Dan ben ik eigenlijk een van de voorlopig geweest in de substraatteelt in de tomaten.

Eerst zaaien, later tomatenplanten kopen

06:40 Beschrijf dat eens? Gewone tomatenteelt in volle grond. Het paard ploegde. Gij bemestte. En dan moest je planten waarschijnlijk?

In het begin hebben we die zelf gezaaid. Nadien zijn we die plantjes gaan aankopen omdat we dan geen plaats meer verloren voor het opkweken en we de serre volledig konden benutten voor dezelfde teelt.

07:10 Nam het zaaien dan zoveel plaats in?

Ja, ge moet toch rekenen dat met die 11.000 vierkante meter, twee en een half à drie plantjes per vierkante meter, dat is toch 30.000 planten. Dan ben je 1.500 vierkante meter serre kwijt. En als je dat verlies uitrekent. We kochten de plantjes bij gespecialiseerde bedrijven in Nederland en België. De sla

kwam van één leverancier uit Nederland en de tomatenplanten van één Belg. Die werden in België gekweekt maar dat was eigenlijk ook een Hollander.

Overschakeling op hydrocultuur (1983)

08:06 Daarna ben je volledig en uitsluitend op de tomatenteelt overgeschakeld.

Dat heeft een paar jaar geduurd. Dat was in twee teelten, vroege en late tomaten. Zesentwintig jaar geleden ben ik begonnen in de hydrocultuur. 1983. Het verschil was dat men de grond ieder jaar, als men tweemaal tomaten zette, moest ontsmetten. Toen verbood men die mythythynpromide (HDL: ?) waar dat veel met vergast werd. Men is dan andere oplossingen gaan zoeken. Wij zijn gaan kijken naar zo'n bedrijf waar men op steenwol kweekte, in Limburg. Dat stond ons erg aan en dan zijn we met drieën uit het Waasland het najaar nadien daarmee gestart. Ik van Stekene en twee tomatenkwekers van Melsele.

10:02 Wat was het verschil in werkwijze?

Enorm. De grond werd niet meer bewerkt. Alles werd genivelleerd en met ging witte plastic op de grond leggen waar die matjes op liggen. Witte plastic voor de weerkaatsing om meer licht te krijgen. Ik kon sla en tomaten doorplanten van januari en die bleven staan december omdat men de voeding veel beter in de hand heeft. Men krijgt om de veertien dagen een analyse en aan de hand daarvan kon men de voeding aanpassen. Dat waren dezelfde planten die een gans jaar bleven staan. Een tomaat blijft groeien.

10:55 Je kon dat sturen via de voeding dat de ene plant in juli en de andere maar in december tomaten droeg?

Neen, neen. Dat blijven dezelfde planten. Toen was de olie niet zo duur en werd er rond half december gepland. We hadden de eerste tomaten in maart. Daarna trokken we tomaten tot december. Die plant blijft groeien. Je kunt een plant optimaal belasten met ongeveer negen trossen. Als de onderste tros afgerijpt is, komen er van boven trossen bij. De plant blijft in optimale belasting. Tot het najaar dat ge wilt gaan stoppen. Dan moet ge er ongeveer acht negen weken voor het einde de kop uitdoen. De dag verkort en de nacht verlengt en ook de plant voelt dat en de bloemzetting is niet honderd procent. Het is niet logisch dat je half december stopt, andere planten moet kunnen plaatsen er dat er nog één meter gewas aan de oude planten hangt.

12:20 Dus elke tomatenplant had negen trossen die in de loop van de maanden rijp werden.

Ja, wij gingen tot in de twintig trossen. Men bleef maar doorgaan. Van onder gaat er een tros af en boven komt er een tros bij. Hij blijft altijd met zijn negen trossen zitten tot dat je er de kop uitdoet.

12:42 Je moet wel elk jaar nieuwe planten zetten?

Ja.

12:50 Dat was nog altijd in de grond dat men plantte?

Neen, op de steen. Dat waren toen bij ons matjes van één meter lang en 20 breed. Daar werden twee plantjes op gezet.

13:10 Hoe hoog kwamen die planten dan?

Ik had een serre van 2,40 meter poothoogte van op de betonnen paal en op dat gebinte werd de draad gespannen en men liet de tomaten groeien tot op die draad. Maar die kop ging er niet uit. Wat deden we? De koord was lang genoeg. We wikkelden die af en lieten de plant zakken. We plukten van onder de bladeren weg en de stengel die moet blijven. De stengel bleef op de grond liggen en de plant kon altijd maar verder groeien.

13:46 Het was nog altijd heel veel handwerk.

Enorm veel handwerk. Tomatenteelt in handwerk.

13:57 Hydrocultuur gebeurt ook op één meter hoogte. Dat speelt allicht geen rol voor tomaten omdat die hoger opschieten of toch?

De nieuwe serres die nu voor ingericht worden voor tomatenteelt kweken nu één meter of tachtig centimeter boven de grond. Ik heb dat niet gedaan omdat mijn serre te laag was. De nieuwe serres, bijvoorbeeld bij onze Geert komt er een in productie, zijn 5,5 meter poothoogte tot bijna zes meter.

Poothoogte van serre

14:40 Wat bedoelen ze met poothoogte?

De betonnen blok in de grond zit meestal 30 tot 40 centimeter boven de grond. Daar komt een ijzeren paal op waar de goten op dragen. Dat is voor ons poothoogte.

15:00 Daarop komt dan het glazen zadeldak?

Ja. Vroeger waren serres niet hoger omdat wij maar twee keer per jaar tomaten kweekten. Toen kweekten wij ongeveer een tros of tien aan die tomaat in het voorjaar en dan werd die uitgedaan en werden er nieuwe geplant. Ik plantte ertussen en liet mijn houtgewas staan. Ik trok de bladeren er meestal af tot

dat ik maar een blad of vier vijf meer had en zette er al een jonge plant tussen. Als de tomaten er volledig af waren, werd de oude stam weggedaan.

Niet meer ploegen bij hydrocultuur

15:45 Bij hydrocultuur moest je niet meer ploegen?

Neen, dat is gedaan. De grond wordt niet meer bewerkt.

Poeder vergast en doodt aaltjes

15:57 Landbouw komt vaak negatief in de belangstelling. Bij tomaten spoot men en jij zei dat de grond vergiftigd was.

Men krijgt aaltjes. Dat zijn kleine wormen die in de wortel van de plant zitten. Dat geldt voor alle gewassen en in de landbouw zal men doen aan teeltwisseling behalve maïs. Daar wordt zoveel opgespoten dat die veel sneller groeit. Die knobbelaaltjes in de serres, en omdat het altijd terug tomaten was, moest men die doden. Dat was een gas eigenlijk, een soort poeder die men in de grond bracht en die men afdekte met plastic en die vergaste. Die aaltjes stierven en men vertrok terug met een maagdelijke grond.

17:08 Op een bepaald moment werd dat verboden. Waarom?

Dat was volksgezondheid denk ik. Men gaat zoeken: van waar komt dit, van waar komt dat. Is dat allemaal juist geweest? Met aaltjes heeft men geen productie meer. Daarom is men overgegaan naar steenwol, de hydrocultuur. Hier kwamen regelmatig, ik zeg niet om de week maar wel om de maand, andere Wase tuinders kijken. Stilaan is dat uitgegroeid.

Keuze voor tomatenteelt; hydrocultuur

18:00 Serres is niet alleen tomaten?

Meestal wel gespecialiseerd. Men zet meestal tomaten. Er zijn er die gespecialiseerd zijn in sla, komkommer, paprika, aubergine.

18:23 De keuze voor tomaten is dat een goede keuze geweest?

Ik ben er content van geweest. Wij zaten meer in de gouden jaren dan dat het nu is.

18:44 Met substraat spaarde je een deel kosten omdat je maar eenmaal per jaar planten moest kopen.

Eén keer planten kopen op een jaar. De productie verdubbelde per vierkante meter tegenover dat we in de grond zaten omdat men dat veel beter kon sturen. Tomaten krijgen is niet moeilijk als je maar zijn voeding geeft.

19:12 Kwamen daar computers aan te pas?

Ja, ja. Ook de watergift en dergelijke. Allemaal computergestuurd.

19:19 Heb je dan moeten bijscholen om dat onder de knie te krijgen?

Wij zijn daar ongeveer één jaar mee bezig geweest met bijscholing. Wij hebben ons laten begeleiden door een bedrijfsconsulent. Niet vanuit de Boerenbond. Dat was een betaalde firma die uitsluitend begeleiding deden voor die teelten. Die mensen komen ook regelmatig op het bedrijf voor overleg. Die nemen ook een groot deel van de analyse, van de aanpassing van de voedingsschema's op zich. Daar komen redelijk wat berekeningen bij en in het begin heb je dat niet onder de knie. Met de drie mensen waarmee dat we gestart zijn, kwamen we iedere zondagvoormiddag samen op een van de drie bedrijven. Met de papieren van de analyse van het water en de aanpassingen die gebeurt zijn hebben we elkaar uitgewisseld die bedrijfsleider erbij.

20:44 Beetje met vallen en opstaan. Heb je tegenslag gehad de eerste jaren?

Neen. Het is voor honderd procent gelukt vanaf het eerste jaar.

Seizoenarbeid door tomatenpluk

21:00 Tomatenkweek vroeger, twee keer in volle grond. Ik kan mij voorstellen dat er een soort seizoensarbeid bij kwam kijken?

De drukste periodes toen wij in volle grond kweekten, waren de plukperiodes. De opgroei konden ik en mijn vrouw bijhouden. Het planten werd ook zelf gedaan, ons tweeën. Eens dat we een beetje uitgebreid waren, moesten we beroep doen op arbeiders. Soms een dag, soms twee dagen in de week totdat we in de pluk zaten. Dan moesten we mensen in dienst nemen. Ook veel hulp in familieverband. Ik heb veel in familieverband gewerkt. In de koude teelt was dat vanaf juni, begin juli tot september. Dan was dat gedaan met de zomertomaten. Als we begonnen met tweemaal tomaten, de vroege en de late, werd er in januari geplant. Begin april, half april hadden we tomaten tot juli. Tijdens de zomermaanden was de prijs niet meer zo gunstig door de koudglastomaten. Dan stonden er al andere planten tussen geplant. Die kwamen maar in september in productie. In het najaar gaat dat veel geleidelijker omdat die warme temperaturen er niet meer zijn. Eens dat het oktober is, rijpt dat niet meer zo hard. Je kon dat ook een beetje rekken en zeggen dat je tomaten wilde tot de kerst.

23:11 En met de hydrocultuur?

Dat was een gans jaar door. Neen, wij hebben altijd beroep gedaan op arbeiders. In het voorjaar, na het planten, was dat maar één of twee dagen per week. Tegen de pluk was dat bijna alle dagen, van april tot december. Op het einde vermindert dat omdat de groei minder is.

Concurrentie van Spaanse e.a. tomaten

23:48 Grootwarenhuizen bieden Spaanse tomaten aan. Heb jij last van die concurrentie gehad?

Als wij op substraat waren, kwamen de tomaten meer van de Canarische Eilanden, Tenerife, Grand Canaria, noem maar op, Spanje. Maar wat zagen wij? Al wat ingevoerd was, dat die tomaat qua kwaliteit nog niet de helft van de binnenlandse tomaat was. En, men betaalde liever het dubbele voor die binnenlandse tomaat dan voor de ingevoerde. Maar die zaad- en plantbedrijven hebben ingezien dat ginder ook een markt ligt. Die zijn rassen gaan veredelen die ginder wel goed waren. Ginder kreeg men met de zon de groenkragen. Dat was een zeer mooie tomaat maar die rijpten niet meer ze af en kregen een geel kraagje. Nu zijn er zoveel rassen dat men dat ook uitgeschakeld heeft. Nu komen er werkelijk redelijk mooie tomaten van ginder.

Afzet via veilingen

25:24 De afzet van uw tomaten verliep uitsluitend via de veiling.

Anders niets dan de veiling. Ik ben begonnen in Sint-Niklaas. Daarna ben ik overgestapt naar Wetteren en van Wetteren ben ik overgestapt naar Sint-Katelijne Waver. De verkoop in Sint-Niklaas was in blokveiling. Daar moest je niet blijven. De tomaten werden eerst gekeurd en worden afgezet in blokken van dezelfde kwaliteit afkomstig van verschillende telers. In Wetteren deed men de keuring maar dat men met zijn staal zelf moest rondrijden voor die klok. Je moest dan zelf maar afduwen: ik heb niet genoeg of ja... Als het opslag was, had je nooit genoeg. Als het afslag was, dan kon je bijna niet kopen. Maar je moet je toch geven als de markt zakt. In Sint-Katelijne Waver was het volledig in blokverkoop. De veiling verkocht die tomaten zelf en iedereen die in die blok zat van die kwaliteit extra, bijvoorbeeld plus 57, kreeg dezelfde prijs uitbetaald. Men moest er ook niet meer blijven. Men leverde die tomaten af en men ging terug naar huis. De veiling verkocht. Omdat men toch dezelfde prijs kreeg dan uw geuur. Ge moest altijd afwachten hoeveel ge kreeg.

27:18 Zijn er periodes geweest dat er overaanbod was? Dat je bij wijze van spreken bijna voor niets werkte?

Die periodes hebben we zeker gekend. Periodes dat er gewoon tomaten vernietigd werden. Die periode was soms kort. De veiling vernietigde de tomaten om het overaanbod tegen te gaan. Meestal deed men

de mindere kwaliteit weg. De verkoopprijs ging niet meer en die soort werd gewoon van de markt genomen. Er was een interventieprijs, gesubsidieerd eigenlijk. We moesten altijd storten in dat interventiefonds. Van iedere kilo tomaten die geleverd werd, werd een heel klein percentage in dat fonds gestort. Die kleine vergoeding was niet voldoende voor uw kostprijs.

Aantal uren werk op het bedrijf en voor de veiling

28:43 Hoeveel uren werkte je? In volle grond?

We waren altijd om 5.30 uur of 6.00 uur beneden. Wij waren bezig tot 's avonds 9 of 10 uur. Als wij ons tweeën nog waren, sorteerden we soms tot 10 of 12 uur 's avonds tomaten. En dan moesten wij soms naar de veiling. Dan waren we om 4 uur of 4.30 uur al weg. Wij voerden de tomaten zelf naar de veiling. Dat waren soms heel korte nachtjes. Dat is nu ook allemaal veranderd. Men kan nu ook maar bepaalde uren meer leveren op de veiling. Je moet niet meer zeggen: ik kom om 6 uur. Nu is het direct 8 uur of 9 uur dat ge kunt leveren en dan maar tot de middag. En in de namiddag zult ge ook een uur of 4 – 5 hebben dat ge kunt leveren. Maar dat was bij ons niet. Als ik naar Sint-Katelijne Waver ging, was dat eigenlijk een competitie, met mijn broer en nog enkele anderen erbij. Wij moesten van over het water naar Mechelen en om 6 uur ging die poort open. Tegen dat die poort open ging, konden er gemakkelijk 20 vrachtwagens staan. Wij probeerden altijd de eersten daar te zijn. Dan waren we eerst aan de keuringstafel, eerst los en we waren terug eerst geladen met de lege bakjes. Dan waren terug om 7 à 7.30 uur terug thuis tegen dat de mensen begonnen. Maar dan stonden wij ginder om 5 uur aan de veiling.

30:35 En was dat vijf dagen per week of was dat ook tijdens het weekend?

Twee of drie dagen per week veiling. De andere dagen moet je plukken, sorteren en het glas onderhouden.

30:49 Zaterdag en zondag moest er dan ook gewerkt worden?

Wij hebben de zondag niet gewerkt. De zondag was een ontspanningsdag. De zaterdag werd er wel nog gewerkt. De verenigingen... allemaal na uur.

Stopzetting van het bedrijf in 1994 en vervolg

31:25 De stopzetting van uw bedrijf. Heeft iemand dat overgenomen?

Vijftien jaar terug. 1994. Mijn bedrijf is overgenomen door een van mijn zoons. Die heeft hier tien jaar tomaten gekweekt. Ik begrijp dat. Ik heb drie wielrenners gehad, goede die meereiden in de nationale ploeg (juniores), het wereldkampioenschap. De derden, Bert, zat in Moskou voor het wereldkampioenschap met Tom Steels, Planckaert, noem maar op. Ook de dames waren daar. Die heeft ginder een

meisje leren kennen van Leefdaal. Die koerste ook toen. Die is er bij gebleven. Mijn oudste twee hadden een tomatenbedrijf en verdienden goed hun kost. Hij koerste nog omdat hij nog studeerde. Hij wilde ook een tomatenbedrijf. Dat was geen probleem. Ik moest dan een heup laten steken, terug. De dokter zegt: ik zou niet meer werken, houdt U rustig, geef het bedrijf over als ge kunt, ik zou stoppen. Daarmee heeft de jongste, den derden, dat overgenomen. Dat meisje was van Leefdaal. Die kwam graag naar hier. Dat was geen probleem. Maar die was toch niet zo sociaal, naar de geburen of verenigingen toe. Die begon te treuren. Die kon haar familie eigenlijk niet missen. Die heeft hier een jaar of tien gezeten. Het ging niet meer. Ze zou er aan kapot gegaan zijn. Zij zijn dan ginder gegaan. Hij had een boerderijtje gekocht, daar een huis opgezet en dan is hij ginder begonnen in de tuinaanleg.

33:47 Uw twee andere zoons hebben een tomatenbedrijf. Hier in de Kiekenhaag in Stekene?

Alle twee in Stekene.

33:57 De serres staan er nog. Wat gebeurt er nu mee?

Hier staat nog 11.000 vierkante meter. Het achterste gedeelte is verkocht, de hogere serres. Er staat niets meer in. Die man heeft er zes jaar in geteeld, ook tomaten. Ik heb gezien van in het begin dat het niet goed ging komen. Het ligt nu stil. Het staat te koop maar er zijn geen kopers voor. De energiekosten van de olie veel te hoog vorig jaar. Men heeft verschillende jaren miljoenen (HDL: Belgische franken) bijgelegd, niet vanuit Europa maar zelf. Die man heeft dat hier voor bekeken gehouden. Hij probeert dat te verkopen. Dat zal niet verkocht geraken. Hij wacht tot het faillissement misschien.

35:06 En het voorste gedeelte aan de straatkant. Gij houdt U daar nog wat bezig?

Dat is nog mijn eigendom. Dat is nog een beetje mijn hobby, bloemetjes, druiven enz. Veel particulier dat weg gaat. Ik ben de ganse dag buiten. Ik sta niet meer zo vroeg op. Meestal maar of 8.30 of 9 uur in de serre en dan is dat tot 's middags. In de namiddag is het meestal 13.30 uur dat ik buiten geraak. Dan is het tot 's avonds.

Biologische tomatenkweek

35:59 De biologische kweek, hebt je dat zelf ook nog gedaan?

Van als we op substraat zijn gegaan, hebben wij volledig bioteelt. Er werd niet meer gesproeid. Ook voor die twee tomatenkwekers uit Melsele. Dat was een bewuste keuze in 1983. Men begon van alles te verbieden. Wij plukten toen driemaal per week. Ge kont U niet permitteren van te sproeien omdat die teelt te lang doorging. Je kon nog spuiten in het begin van de opgroei tot zolang er drie weken wachttijd is voor de oogst. Maar eens dat ge in de oogst zit, van april tot december, kunt ge niet spuiten. Men is dan gaan zoeken naar biologisch telen met sluipwespen, dan kregen we de vlieg. Tegen de roofmijten

had je van alles. Je kon van alle beestjes kopen om in (de serres) te zetten. Men had ook geen grond meer. De condens of schimmelkweek kreeg je ook niet meer omdat die plastic de grond afdekte. Men had dat veel beter onder controle qua temperatuur omdat dat allemaal computergestuurd was. De watergifte ging niet meer over die plant. De drupplaats zat bij dat plantje van onderen aan dat stammetje. Dus men had zoveel risico niet meer. Die diertjes moest je aankopen. Dat zijn bepaalde firma's, hetzelfde met de hommeltjes voor de bestuiving, maar ja daar tegenover staat een kostenplaatje. Je moet maar zelf afwegen wat je wilt. Ik denk niet dat er tegenwoordig nog serres bestaan waar men dat niet toepast. Het is allemaal biologische bestrijding.

Wijze van grond bewerken voor opkomst hydrocultuur

38:46

Toen ik nog in de grond teelde, had ik nog de paarden van thuis waarmee ik ploegde. Een dag of twee dagen. Om de grond fijn te leggen, mijn vrouw was van een fruitkweker, die hadden een kleine motocultuur en die kwamen het fijn leggen. Met een frees of gelijk wat. Eens dat het een paar jaar verder was, heb ik zelf een minitractor aangekocht met een spitmachine en dan kon ik mijn grond zelf bewerken. Dat duurde tot ik in het substraat was en de grond niet meer moest bewerkt worden. Dan ging het meer over machines om de tomaten te sorteren.

Tomaten sorteren

39:40 Dat gebeurde automatisch?

Ik had een gewichtsorteerder. Driebanig. Iedere tomaat werd apart gewogen. Naargelang het gewicht kreeg men de grond eigenlijk. En zo sorteerden wij de tomaten. Ge begin met maat 40, dan heb je maat 47, maat 57, 67. Je hebt de bonken. Je hebt veel verschillen.

Investeringsen

40:07 De investeringen waren meer dan de serres, de verwarming, substraat, die stenen.

De unit, de watergifte, de mengbakken. De wagentjes. Wij reden met vierwielenwagentjes, kleine karretjes die we zelf nog moesten duwen. Bij ons lag de verwarming tussen de tomaten. Plukken is altijd handwerk gebleven. Nu gebruikt men de verwarmingsbuizen als rails om de tomaten te plukken met die karretjes. Niet automatisch plukken maar automatische karretjes, elektrisch aangedreven. Het plukken zelf is nog handwerk.

Evolutie landbouw algemeen

41:03 De landbouw algemeen. Je was actief in Landelijke Gilde, Cera. Hoe zie je die evolutie sinds uw geboorte?

Ik denk dat wij in een generatie geleefd hebben die de meeste veranderingen meegemaakt hebben die men zou kunnen meemaken. Wij hebben nog gepikt met de pik om het graan af te doen. Dan zijn de pikmachientjes opgekomen. Dan kregen we de pikbinder. En dan hebben we de combine gekregen, de dorsmachine. Wij moesten nog ploegen met het paard. Wij moesten de kantjes nog spitten van de ploeg. Nu is het allemaal overgeschakeld naar tractoren waar men niet meer afkomt. Nu is het meer met de kop werken dan met de handen. Wij hebben de handarbeid nog meegemaakt. Want die evolutie van in de jaren 1950 naar het jaar 2000. Het is enorm wat er veranderd is in de landbouw. De koetjes werden nog gemolken met de hand. Wij moesten 's morgens om 5 uur opstaan want om 6 uur was de melkman daar om de melk op te houden. Dus als we naar de weide moesten gaan melken in de zomer moesten we terug thuis zijn met de melk om die om 6 uur mee te geven. Ik heb nog gepikt met de pik. Als er een de oogst een beetje omver lag, ging dat niet met dat machientje want dat was te veel gepruts. Dan werd dat nog gepikt met de hand. Als je dat nu ziet. Nu met die combines moet je geen handarbeid meer doen. Als je ziet hier vroeger. Dat waren hier allemaal boertjes, van hofken naar hofken, met drie vier koetjes. Wij hadden redelijk wat koeien, tot 15 koeien, 16 koeien toen. Wij hadden dan ook nog vlas. Wij waren met vijf jongens en dan die meisjes daarbij. En er is nooit iemand moeten gaan werken. Die moesten allemaal van thuis op het bedrijf helpen. En dan tussendoor eens bij de enen of den anderen gaan helpen.

Landelijke Gilde, leerpaden en landbouwmuseum

43:32 En de Landelijke Gilde?

Ik ben er over 27 jaar aangekomen (HDL: voorzitter geworden). Ik was toen al bestuurslid. Toen hadden wij een 140 leden en als ik gestopt ben met het voorzitterschap (HDL: 2007) had ik er ruim 250. Ik veel redelijk veel gerealiseerd; dat weet ik niet. Ik heb twee landbouwleerpaden opgestart. Ik heb ook het landmuseum volledig opgezet. Al dat materiaal, veel van thuis en wat ik hier links en rechts kreeg. Wij hadden dat eigenlijk bedoeld voor de oogstfeesten die ik om de vijf jaar met de Gilde en KVLV wilde realiseren. Wij wilden demonstreren hoe dat vroeger ging met de pik, vlegeldorsen met de vlegels en dan de oogst eigenlijk tot dat die combines er waren. Om de vijf jaar deden wij dat. In het begin moesten wij zoeken. Wie had nog een pikmachine? Wie had nog een pikbinder? Van het een komt het ander. Dan deden wij dat terug naar dien boer en die boer zei: "houdt die prutsen maar". Wij moesten dat toch stockeren voor de volgende keer. Dan zijn wij bij de familie Martens terechtgekomen. Die stockeerde dat. En, van het een komt het ander. Nu staan we daar met een tamelijk serieuze collectie. Eigenlijk is dat een beetje uit de voegen gegroeid. Het zou spijtig zijn dat het moest verdwijnen. Het is allemaal landbouwmateriaal hier uit de streek maar enkel voor paardenaalam en handalaam, niets van tractoren.

Wij hebben een heel mooie collectie. Ik heb daar enorm veel tijd in gestoken. Als ik gestopt was met mijn bedrijf wilde ik nog wat om handen hebben.

Opbrengst tomatenkweek in kilogram per vierkante meter

46:13 11.000 vierkante meter glas. Hoeveel kg tomaten kunt ge daarin kweken? Speelden weersomstandigheden een rol?

Van de weersomstandigheden hadden men weinig last na de komst van de hydrocultuur. In koude serres was de teelt enorm kort. Toen klapten we van ongeveer 10 kg per vierkante meter in het voorjaar en nog eens 7 kg in het najaar. Dan hadden wij tot 17 kg tomaten per vierkante meter (HDL: in verwarmde serres). Als we dan overgestapt zijn naar de substraatteelt werd het aantal kg tomaten per vierkante meter naar in de veertig gebracht. Dus meer dan het dubbele. Men is dan de rassen beter gaan selecteren en men is ook gaan kijken hoeveel bloemetjes men aan de tros moest laten voor een optimale kweek en wat men in de voeding ging bijgeven. In die nieuwste serres kweekte men 50 tot 60 kg per vierkante meter. Maar die tomaten werden zo dicht dat ze kwalitatief inboetten. Dan is men een beetje moeten terugkrabbelen wat betreft die grootte. En men is meer naar kwaliteit moeten gaan werken. Dat kostte een klein beetje kg, naar beneden terug. Nu met die huidige serres, die nieuwe, hogere, veel lichter komt men terug tegen de 50 kg per vierkante meter aan.

Factor licht in tomatenkweek

48:26 De kwaliteit speelt een grote rol?

Dat speelt een heel grote rol. Ook de lichtfactor in de winter. Wij konden naar die tien kg gaan maar dat kwam ook een beetje met die houten serres. Die waren heel donker. Dan is men overgestapt naar deze serres met aluminium dak en veel kleinere goten. Dan is men tot de conclusie gekomen: iedere procent meer licht gaf één tot twee procent meer opbrengst. Als men dus tien tot vijftien procent lichtere serres had, ging de productie fors omhoog. Dat is waar men nu mee bezig is.

49:04 Vandaar dat de steun en de goten relatief klein zijn. Om zoveel mogelijk licht te kunnen trekken.

Dat is heel klein. En ook die witte plastic op de grond voor de weerkaatsing. Dat blijft belangrijk, ook in de hydrocultuur.