

# 50 jaar werk in het Waasland: Bandinhoudsfiche

## 2009



Interview met Lucien Persoon door Hugo De Looze

26 maart 2009, Stekene

Tijd	Thema's
00:16	Gezinssituatie (vader tot zijn zestigste actief als landbouwer)
01:10	Betrokkene start tomatenbedrijf in serres naast ouderlijk hof. Zo minder grond nodig; grond was schaars
02:28	Beroep van broers: ook tomaten en landbouwer
02:56	Drie teelten in "koude" serres bij start in 1966: sla, tomaten en chrysanten
04:00	Grond bewerken met paard; voor het overige alles handenaarbeid
04:22	Afzet via veiling; geen tenzij toevallige hoeveeverkoop
04:50	Gestart met 2.500 m <sup>2</sup> serres, na 2 jaar uitbreiding tot 4.000 m <sup>2</sup>
05:20	Verwarmde serres vanaf 1971; uitbreiding met 3.000 m <sup>2</sup> , later tot 11.000 m <sup>2</sup>
06:02	Vanaf 1975 twee soorten tomaten: vroege en late tomaten
06:40	Nog steeds in volle grond
07:10	Zaaien tomaten en later aankopen tomatenplanten
08:50	Vanaf 1983 hydrocultuur, substraat of tomatenkweek op steenwol. Vooraf grond ontsmetten; betrokkene en 2 tomatenkwekers uit Melsele schakelden als eerste over op hydrocultuur
10:02	Werkwijze planten tomaten
10:55	Elk jaar nieuwe tomatenplanten op matten van 100 bij 20 cm die op de grond liggen
13:57	In nieuwe, hogere serres plant men tomaten op 80 tot 100 cm hoogte



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, Kruikebeke, Lokeren, Moerbeke, Sint-Gillis-Waas, Sint-Niklaas, Stekene, Temse, Waasmunster en Zwijndrecht.

15:57	In verwarmde serres bij tomatenkweek in volle grond last van (knobbel)aaltjes; bestrijding ervan met poeder werd verboden
18:00	Specialisaties in serrekweek naast tomaten
18:23	Betrokkene is tevreden met zijn keuze voor tomatenkweek
18:44	Productie verdubbelde dankzij hydrocultuur
19:12	Hydrocultuur computergestuurd; bijscholing was noodzakelijk (ieder zondagvoormiddag – 1 jaar); voedingsschema's voor tomatenkweek
20:44	Geen tegenslag gehad bij omschakeling naar hydrocultuur; ook tomatenkwekers uit Melsele hadden geen tegenslag
21:00	Seizoenarbeid voor hydrocultuur, dus voor 1983 bij plukken van tomaten
23:48	Concurrentie van tomaten Canarische Eilanden en Spanje. Hun kwaliteit was minder, later veredelden zij hun rassen
25:24	Verkoop via veilingen Sint-Niklaas (blokveiling in functie van kwaliteit), Wetteren (klokveiling) en Sint-Katelijne-Waver (Mechelen, blokveiling).
27:18	Sommige jaren voor niets gewerkt; vernietiging tomatenoverschot; tussenkomst interventiefonds waarvoor kwekers geld bijlegden
28:43	Aantal uren werken, alleen zondag vrij. Twee tot driemaal per week zelf tomaten leveren aan veiling
31:25	Stopzetting bedrijf in 1994. Zoon kweekte daarna nog 10 jaar tomaten in de serres
34:00	Serres staan er nu nog. Hoogste (verst van straat verwijderde) serres werden verkocht. Zij staan nu leeg
35:06	Betrokkene gebruikt de laagste serres naast woning en aan straatzijde nu als hobbyruimte voor kweken van allerlei planten en bloemen
35:59	Overgeschakeld op biologische kweek tomaten in 1983 n.a.v. hydrocultuur. Inzetten sluipwespen, roofmijten en "allerlei beestjes" die te koop waren
38:46	In beginperiode (koude serres) gebruikte hij paard van thuis enkele dagen om te ploegen; na enkele jaren daarvoor zelf een minitractor gekocht
39:40	Tomaten sorteren, daarvoor investeren
41:03	Evolutie landbouw in het algemeen (grootste wijziging ooit in mensenleven). Van handwerk naar "kopwerk" (met de geest) tussen 1950 en 2000
43:32	Inzet voor Landelijke Gilde: twee landbouwleerpaden, landbouwmuseum gestart met demonstraties met oud alaam tijdens oogstfeesten

46:13	Vergelijking opbrengst tomatenteelt per vierkante meter onder koud glas, in verwarmde serres en met hydrocultuur
48:28	Belang van factor licht in tomatenkweek, vooral in de wintermaanden