



Robbin Kenis: "De winterteelt van aardbeien is een echte uitdaging."

Aardbeienteler zoekt naar perfecte oogstspreading

## ‘Winterteelt is toch weer heel anders dan een oogst in maart’

**Het areaal glasaardbeien is de afgelopen jaren flink uitgebreid. Dat vraagt zowel van teler als afzetorganisatie bezinning op de strategie. De in het Belgische aardbeiengebied Hoogstraten gevestigde teler Robbin Kenis zoekt zijn weg in bedrijfsvergroting en spreiding van de oogst met behulp van assimilatiebelichting.**

Voor Belgische begrippen hebben Robbin en Angela Kenis een fors aardbeienbedrijf, dat eind vorig jaar nog is gegroeid door de aankoop van een tweede locatie. "Eigenlijk hoefden we op dat moment niet verder uit te breiden, maar de mogelijkheid deed zich voor om dat bedrijf te kopen. Dat kwam wel goed uit omdat onze zoon Gijs mee in het bedrijf komt", vertelt Robbin Kenis.

Het past ook in de ontwikkeling van het bedrijf. Sinds hij in 2002 verkaste van het Nederlandse Zundert naar het Belgische Meer is het oog gericht op groei. "De schaalvergroting in de sector is redelijk ingezet en je moet daar een antwoord op hebben. Wij willen in de toekomst het glas nog verder uitbreiden. Als je eenmaal een groot bedrijf hebt, werkt het een stuk gemakkelijker."

### Arbeidsvoorziening

Aardbeienkwekerij Kenis telt nu 10,3 ha op substraat onder bescherming, waarvan 6,2 ha glas, op twee locaties in Meer en Minderhout. Daarnaast is er 3 ha vollegrondsteelt en 8 ha trayveld. De opkweek van jonge planten is voor eigen gebruik en voor de verkoop. De combinatie glas/vollegrond is gebruikelijk voor de regio Hoogstraten, maar is ook het

gevolg van een duidelijke keuze met het oog op de arbeidsvoorziening. "We hebben seizoenmedewerkers uit Polen, Roemenië en Hongarije. Die mensen willen de maximale toegestane tijd werken – 3 à 4 maanden – en dan het maximale aantal uren per week. Ze komen immers om zoveel mogelijk te verdienen. Als je alleen glasteelt hebt, loop je vast met het personeel. Tijdens de piek in het voorjaar heb je 4 tot 6 weken veel mensen nodig, maar als je niet meer weken te bieden hebt, dan is het voor hen minder interessant en krijg je een groot personeelsverloop", vertelt de teler.

Het bedrijf had daar in het verleden vaak mee te kampen. Door het grote verloop moesten nieuwe mensen steeds opnieuw worden ingewerkt en vielen ook soms mensen af omdat het niet hun type werk



bleek te zijn. Nu werkt Kenis al zo'n zes jaar met een vaste groep.

### Luwe periodes

Behalve de arbeidsvoorziening zijn ook de afzetmogelijkheden bepalend voor de oogst-spreiding. In de periode september-november is er een groot aanbod van kasaardbeien met bijbehorende prijsdruk. Ook in de zomer komen soms grote aanvoerpieken voor, afhankelijk van het weer. De aardbeienteler zoekt de mogelijkheden daarom ook in de luwe periodes.

Hij is in 2007 gestart met assimilatiebelichting (10.000 lux). Aanvankelijk met een planting tussen Kerstmis en Nieuwjaar, zodat de oogst begin maart valt. "Dit jaar hebben we een winterteelt, die op 5 oktober is geplant. De productie loopt dan van 15 december tot begin maart. Van dezelfde planten oogsten we in mei nog een keer", vertelt hij. Tussendoor valt de oogst van een afdeling die net na de Kerst is geplant, maar geen assimilatiebelichting krijgt.

### Te hoge etmaaltemperatuur

Inmiddels zijn er in de regio Hoogstraten vier aardbeienbedrijven met belichting, waarvan twee de winterteelt hebben opgepakt. In de winter aardbeien telen onder licht is een ingewikkelde zaak – sowieso is aardbei geen gemakkelijk gewas – en dat remt de areaaluitbreiding. "We hadden al redelijk veel ervaring, maar de winterteelt is toch weer heel anders dan als je in maart oogst. Vanwege de warmte van de lampen kun je problemen krijgen door een te hoge etmaaltemperatuur. Als het buiten heel koud wordt, is het goed in de hand te houden. Maar in een zachte winter wordt het tamelijk ingewikkeld", zegt hij.

De lampen gaan om 3.00 uur 's nachts aan en blijven – afhankelijk van het natuurlijke lichtniveau – maximaal 12 uur aan. Bij een relatief hoge buitentemperatuur 's nachts is het schipperen. Dan moet de ingestelde buistemperatuur omlaag en moet er worden gelucht. Het samenspel tussen belichtingsperiode en temperatuur is gecompliceerd. "En je



**Kenis belicht in de winter met 10.000 lux. Voor het stuurlicht gebruikt hij in één afdeling LED-lampen.**

kunt je niet permitteren om te experimenteren. Dan raakt de plant van slag en dat kost gelijk 10 tot 20 procent productie."

### Doordrager lastig

Het verloop van de huidige winter is een echte uitdaging. Dat begon al in november; toen was het veel te warm. "De tros gaat daardoor, als we de trayplanten eenmaal hebben gezet, te snel omhoog schieten. De plant heeft dan nog te weinig blad en je krijgt dus een heel slechte kwaliteit. Daarom moeten we dan waarschijnlijk 20 tot 30 procent van de voorbloeie weghalen om de andere takken te bevoordelen", vertelt Kenis.

Hij teelt veelal Elsanta, sinds jaar en dag het dominante ras in zowel vollegrond- als glasteelt. Maar een deel van de vroegste teelten in de kas vult hij in met Sonata. Vorig jaar heeft hij ook de doordrager Capri uitgeprobeerd na de belichte teelt. Voordeel van een doordrager is dat hij langer in productie blijft en tot een hogere totaalproductie kan komen. "De doordrager is best een mooie teeltwijze, maar hij kent wel grote pieken en diepe dalen. Je kunt daar niet je

hele bedrijf op inrichten, dat is heel lastig qua arbeidsplanning."

### Concurrentieslag in de winter

Een ander nadeel van Capri is nog de onbekendheid op de markt, geeft Wim Konings, kwaliteitsmedewerker bij Veiling Hoogstraten, aan. "Daardoor is de prijs toch vaak iets minder dan Elsanta. Het is een kleine teelt en dat is commercieel wat lastiger. Een groot blok is gemakkelijker te verkopen. Sonata heeft intussen wel zijn weg gevonden."

Sonata is zoeter dan Elsanta, maar wel minder goed houdbaar en drukplekgevoeliger. De prijsvorming is vergelijkbaar met het hoofd-ras. In het voorjaar is de concurrentie vanuit Egypte, Israël, Marokko en Spanje groot. Sonata kan door zijn goede smaak en uitstraling die concurrentieslag goed aan, maar dan moet hij wel in de supermarkt liggen. "Er zijn nog te veel periodes dat er wel Belgisch product voorhanden is, maar dat het niet te krijgen is in de supermarkt", constateert de teler. "Als de consument niet weet dat er dan Belgische aardbeien zijn, vraagt hij er ook niet naar."

Konings geeft aan dat enkele supermarkten zich inmiddels geëngageerd hebben om ook tijdens de winter Belgische aardbeien in het assortiment op te nemen. De afkomst en de betere smaak in vergelijking met het buitenlandse product zijn daarbij belangrijke troeven.



**Robbin Kenis (links) tegen Wim Konings: "Er zijn nog te veel periodes dat er wel Belgisch product voorhanden is, maar dat de consument dat niet weet."**

### Samenvatting

Aardbeienkwekerij Kenis in Meer en Minderhout ontwikkelt zich volop. Kenis heeft een locatie bijgekocht en gebruikt assimilatielicht om in de luwe periodes aan de markt te zijn. Behalve Elsanta teelt hij Sonata en vorig jaar ook de doordrager Capri.