

Zuurgroep West-Friesland te

• TEKST: ARIE DWARSWAARD
• FOTO: RENE FAAS

Drie jaar lang ging een groep telers uit West-Friesland met Proeftuin Zwaagdijk na wat er nog meer te weten te komen is over zuur. Vooral de verwerking en de bewaring hadden hierbij de aandacht. Deelnemer Louis Poel, uitvoerder Paul Botman en onderzoeker Frank Kreuk van Proeftuin Zwaagdijk blikken terug op alles wat is bekeken. Meer inzicht en meer bewustwording zijn zeker bereikt, stellen de drie vast.

Tulpen en zuur, daar heeft Paul Botman iets mee. Al jaren. Telkens was er het voornemen om er iets wezenlijks aan te doen, maar de waan van de dag in de rooitijd deed dat voornemen vaak de das om. Toen Botman een paar jaar geleden meer tijd kreeg omdat hij de dagelijkse leiding van Botman Bloembollen overdeed aan zijn zonen, vond hij het tijd om zijn voornemen waar te maken. "Ik kwam PT-voorzitter Jaap van Veen een keer tegen op een bijeenkomst, en heb hem gevraagd of er ook mogelijkheden waren om vanuit de praktijk een onderzoeksvoorstel rondom zuur in te dienen. Van Veen maakte duidelijk dat dit mogelijk was." Botman beseft dat voor goed onderzoek een goede onderzoeksinstelling nodig was. "Ik weet veel, maar van statistiek heb ik geen verstand. Onderzoekers hebben dat wel." Botman ging het gesprek aan met directeur Johan Sos van Proeftuin Zwaagdijk, en die deelde mee dat er over zuur vanuit de praktijk meer vragen om onderzoek waren binnengekomen. Sos bracht de partijen bij elkaar, en de Zuurgroep West-Friesland was een feit. Aanvankelijk deden acht bedrijven mee, maar zes ervan hebben de volledige drie jaren meebetaald en meebetaald. Want dat was het bijzondere aan het project. Botman: "De deelnemers hebben gezamenlijk aangegeven wat er moest worden onderzocht, en hebben zelf geld daarin geïnvesteerd. Samen met een bijdrage van het PT en met sponsorgelden is het hele project gefinancierd." Toen het idee van de grond kwam, was er op zich al het nodige aan zuuronderzoek gedaan. Toch was er behoefte aan dit project, maakt Louis Poel duidelijk. "Wat we misten was de praktijk. Die heeft een probleem, en die wil een oplossing."

ALLES BEKEKEN

De Zuurgroep heeft zich de afgelopen drie jaar vooral gericht op de verwerking en bewaring, omdat daar nog volop vragen leefden waar het ging om het optreden van zuur. Welke invloed heeft het spoelen, kan het desnoods zonder te spoelen, wanneer moet er gepeld worden, hoe maak je de bollen nat, hoe snel en hoe warm droog je terug? Allemaal vragen die om een antwoord vroegen. En om een locatie waar dat antwoord te vinden was. Botman wilde zijn bedrijf daarvoor wel beschikbaar stellen, maar plaatste wel een kanttekening. "Dat wordt dus zaterdag of zondag werken, want doordeeweeks is ons bedrijf volop bezig. Het werd uiteindelijk meestal de zondag, omdat er nogal eens op zaterdag moest worden gewerkt. Ik werkte niet alle weekenden, maar om de week. Dan was het goed te doen."

SPOELEN

De afgelopen jaren is duidelijk geworden dat het spoelen op zich een goede manier is om de bollen schoon te maken, mits er wel na het spoelen voldoende lang wordt teruggedroogd. Kreuk: "We hebben de droogtijd laten uiteenvallen van 14 tot 48 uur. In de praktijk hoor je nogal eens dat een teler alles binnen tien of 12 uur droog heeft. Ze kijken dan naar de bollen en zien geen vocht meer. Wij hebben met de proeven kunnen vaststellen dat 24 uur echt nodig is. Bovendien is het belangrijk om altijd te drogen met lucht die 2°C warmer is dan de buitenlucht, voor zover dat ten minste in de zomer mogelijk is."

KOUD STOMEN

Een van de meest opvallende resultaten van het project is de introductie van het

zogenaamde koud stomen. Aanvankelijk zat het niet in het project. Paul Botman was het voor 2003 al eens tegengekomen, en het leek hem wel wat voor zijn eigen bedrijf. Na de nodige problemen bij de installatie bleek het vervolgens erg goed te werken. Reden voor Botman om het in te brengen in het project. Eigenlijk is koud stomen niet de correcte aanduiding. Stoom is namelijk een product van kokend water, en dat is hier niet aan de orde. In feite wordt koud water zeer fijn verneveld. Deze nevel komt op de bollen terecht en maakt de wortelpruik van de ongepelde bol zodanig los dat het machinaal pellen vlot verloopt. Belangrijkste voordeel van het systeem is dat het in de cel niet te warm kan worden, waardoor bollen verkomen. Bovendien is de combinatie vocht en warmte een ideale voedingsbodem voor de uitbreiding van zuur. Ieder jaar bleken de resultaten van het koud stomen beter te zijn dan de andere bevochtigmethode. De resultaten van dit onderdeel zijn volgens Botman inmiddels goed opgenomen door de praktijk. "Inmiddels werken er al dertig ondernemers mee, en de verwachting is dat dit jaar dat aantal nog flink zal toenemen."

VROEG OF LAAT PELLEN

Meest kritieke onderdeel van de verwerking is het machinaal pellen. Er treedt hoe dan ook een vorm van beschadiging op, en het is de vraag hoe de kans op zuur zoveel mogelijk is te beperken. Aangezien de bollen voor het machinaal pellen vochtig moeten worden gemaakt, ligt zuur op de loer. Kreuk: "Beseft dat ook handpellen beschadiging geeft, waardoor zuur kan toeslaan. Alleen hebben we gezien dat de toename bij handmatig pellen minder explosief is. Wat ons

vreden over resultaten



Frank Kreuk, Paul Botman en Louis Poel, zijn goed te spreken over de resultaten die het onderzoek van de Zuurgroep West-Friesland hebben opgeleverd

vooral duidelijk is geworden, is dat het pelmoment er veel meer toe doet dan we altijd dachten. Het is zaak om een partij of binnen een week na het rooien te pellen, of, als duidelijk is dat er zuur in zit, een week of vijf of langer te wachten totdat de partij is uitgezuurd." Poel: "Wij zijn daar de afgelopen jaren steeds meer toe over gegaan. We pellen een partij of snel of we laten hem staan." Als reden voor dit gegeven noemen de mannen de kritische periode van eind juli tot half augustus. Vaak is het dan warm, klam weer, en als een partij waar zuur in zit dan wordt gepeld, dan is er geen houden meer aan. Dan is het beter om te wachten tot na die periode. In een van de proeven is geprobeerd de omstandigheden van dat warme, klamme weer na te bootsen. Poel: "Dat is ons niet gelukt. Dat is een van de teleurstellingen van het project. Op dat punt hebben we de natuur niet kunnen nabootsen. Deze periode is niet alleen het meest kritisch voor het juiste pelmoment, maar ook, wat wij veronderstelden, het meest kritisch in het bewaartraject. Een hoge RV en temperatuur in de bewaarcel zou een late zuuruitbreiding bevorderen. Vandaar het nabootsen hiervan in een proefopstelling."

NADROGEN

Wel weer duidelijk was de noodzaak tot nadrogen na het pellen. Poel: "Daar ligt bij veel bedrijven volgens mij nog een witte vlek. Ik denk dat veel telers daar nog te gemakkelijk over denken. Ze pellen, sorteren en tellen in exportfust, en sturen de bollen weg zonder goed na te drogen. Wij zijn daar van teruggekomen. Het leverbaar gaan we eerst opvangen in palletkisten, drogen de partij terug, en maken de partij daarna pas klaar voor afleveren." Proeven met het via infraroodstraling nadrogen zijn op verzoek van de Zuurgroep wel gedaan. Botman: "We hebben daar wel een klein effect gezien. Meest lastige is dat er eigenlijk nog geen goede machine op praktisch-schaal beschikbaar is."

LAAT ZUUR

Meest recente resultaat is het fenomeen laat zuur. Vorig jaar bekeek de Zuurgroep het effect van het lang bewaren van tulpen voor bijvoorbeeld de broeierij bij hoge en lage temperaturen. De verschillen waren opzienbarend. Botman: "Laat je ze bijvoorbeeld tot begin december bij 20°C + 17°C staan, en er zit al wat zuur in, dan is de toename behoorlijk. Partijen die vanaf begin oktober de koeling ingingen bleven veel gezonder. Kreuk: "Met dat late zuur moeten we eigenlijk meer doen. Een vervolgonderzoek zou de moeite waard zijn, en er is ook wel interesse voor binnen de groep, maar ook vanuit export en broeierij."

LEUK EN LEERZAAM

Poel, Botman en Kreuk kijken terug op een mooie tijd, vinden ze. Kreuk: "Vooral bij open dagen was het opvallend om te merken dat telers anders tegen zuur aankijken. Ze zijn zich meer bewust van het probleem, en zijn ook bereid om er wat aan te doen." Botman: "Ik heb er zelf in ieder geval van geleerd dat het noodzakelijk is om alles wat op een dag gepeld moet worden, ook daadwerkelijk wordt gepeld. Denken dat die laatste vijf kisten morgen ook wel kunnen is er niet meer bij." Poel: "Wij zijn daar zelfs nog iets verder in gegaan door 's avonds bollen pelklaar te maken voor de volgende ochtend, en 's ochtends voor de middag. Ook het feit dat je met elkaar over hetzelfde onderwerp praat maakt dat je veel intensiever betrokken bent bij het geheel." Botman: "En wat ik zelf als bijzonder heb ervaren was de goede sfeer in de groep. Door deze aanpak kon je met een aantal collega's echt over dat ene onderwerp van gedachten wisselen."

DEELNEMENDE BEDRIJVEN

De zes deelnemende bedrijven aan de Zuurgroep West-Friesland zijn:

- Boon Bloembollen, Andijk
- Poel Bloembollen, De Rijp
- Schilder, Wijdedormer
- NS Bloembollen, Zwaagdijk
- Gebr. Ruyter, Slootdorp
- Botman Bloembollen, Enkhuizen

Daarnaast participeren Nico Hof, Paul Botman Agrarisch Advies en Proeftuin Zwaagdijk in het project vanwege advies en uitvoering en verwerking van het onderzoek.