

Kapitaal van telers rust in veiling

In de veiling van Hoogstraten worden de aardbeienplanten vanaf eind november lichtjes ingevroren. De laatste plantjes komen pas eind juli weer uit de koelkamers. Zo verlengen de telers de winter en duurt het aardbeiseizoen langer.

Luc Adams uit Minderhout waakt over de rustende plantjes, die het belangrijkste kapitaal van de aardbeitelers zijn. Luc is pas vijftig geworden en werkt al 29 jaar op de veiling. Die heeft voor hem geen geheimen meer. "Ik had handel gestudeerd, maar kon als jobstudent op de veiling terecht. Ik werd heftruckchauffeur en ben dat een hele tijd gebleven. Later werd ik keurmeester en nu ben ik logistiek verantwoordelijke. Ik heb vooral contact met de kopers die koopwaar komen ophalen." Luc is ook verantwoordelijk voor het koelen van de aardbeienplanten. "Eind november is het aardbeiseizoen voorbij. Dan rooien de telers de planten en brengen ze de jonge plantjes naar de frigo's in de veiling. Dat is voor hen en voor ons een hectische maand. Elke teler heeft zijn vaste plaats in de koelkamers. Alles wordt geregistreerd. We kunnen van elk plantje precies vertellen van welk bedrijf het komt."

Elk jaar bewaart de veiling twintig miljoen aardbeienplantjes, verdeeld over acht koelcellen. Daarin rusten de planten bij een temperatuur van -1,5°C. "Ze blijven er tot de producent ze weer wil uitplanten", legt Luc uit. "De planten voor de najaarsteelten blijven tot eind juli in de koelkamers. Ik con-



Luc Adams toont de gekoelde aardbeienplanten. In de veiling rust het kapitaal van de telers.

troleer dagelijks de temperatuur van de planten. Vier jaar geleden hebben we met de tuinders ook een groep opgericht die wettelijke controles uitvoert. We moeten er vooral zorg voor dragen dat de planten niet uitdrogen. De koelcellen zijn erg goed beveiligd. Als er een deur blokkeert of een koelmotor uitvalt, ben ik op de hoogte. Ook

van thuis uit kan ik controleren of alles in orde is. Dat doe ik elke avond." De planten zijn het kapitaal van de aardbeiproducenten. Luc is de bewaker van dat kapitaal. Wordt hij dan door de telers op handen gedragen, willen we weten. Luc lacht: "Dat heb ik nog nooit gemerkt. Als er iets fout loopt, dan hoor ik het wel."

Danny Van Dun

Er rijdt een eskimo rond

Buiten is het zomers warm, maar binnen rijdt Danny Van Dun (37) uit Hoogstraten met een warme muts en dikke handschoenen rond. "Ik hoor ze soms wel zeggen: daar rijdt een eskimo rond", lacht de heftruckchauffeur.

Danny brengt een groot gedeelte van zijn tijd in de koele ruimtes van de veiling door. "Vanaf eind november ben ik de hele dag bezig met de planten die in

de koelcellen moeten. Daar vriest het altijd", zegt hij. "Ik draag dan wel een frigopak. Dat is een soort skipak." Dat skipak draagt Danny in mei

niet meer, maar de muts en de handschoenen liggen altijd binnen handbereik op de heftruck.

Is iemand die altijd in zulke koele omstandigheden werkt, dan niet gevoeliger voor verkoudheden? "Ik niet", antwoordt Danny. "Maar een collega van me is naar een andere

afdeling overgeplaatst omdat hij zo vaak last had van oorontstekingen."

Danny heeft het vreemd genoeg niet gauw warm. "Ik loop zelfs in de zomer nog vaak met een trui rond. Maar als ik op vakantie ga, zoek ik wel een warm land op. Voor mij geen skivakantie!"



Danny Van Dun heeft ook in de zomer zijn muts en handschoenen binnen handbereik.

Recept van de dag



Asperges met aardbeien

Benodigheden

500 g aardbeien, 500 g witte asperges, een handvol kervel

Voor de vinaigrette

6 eetlepels druivenpitolie, 3 eetlepels sherryazijn, 1 eetlepel vloeibare acaciahoning, zout, vers gemalen zwarte peper

Bereiding

Pocheer de geschildre en klein gesneden asperges 5 minuten in kokend gezouten water. Zorg dat ze beetbaar blijven. Giet af, laat de asperges schrikken in ijswater en laat daarna uitlekken. Verdeel de asperges met de schoongemaakte aardbeien over dessertborden. Bereid een vinaigrette met de opgegeven ingrediënten en bedruip daarmee de bereiding. Garneer met plukjes verse kervel en serveer als voorgerecht.

Cijfer van de dag

30.780

Gazet van Antwerpen en Veiling Hoogstraten delen zaterdag tussen 10u en 14u 30.780 bakjes aardbeien uit op 26 verschillende locaties. In totaal verdelen beide partners ruim vijftien ton aardbeien onder de lezers die zaterdag de bon van onze aardbeienactie uitknippen en bezorgen aan een van onze aardbeienteams. Vergeet die bon zaterdag niet, want geen bon, geen aardbeien!

Teksten: Guy VAN NIEUWENHUYSEN
Foto's: Mia UYDENS

Morgen in Veiling Hoogstraten binnenstebuiten:

de eerste Hoogstraatse aardbei komt uit Nederland, het geheim van de houten kistjes en de aardbei als genotsmiddel. En we serveren millefeuille van aardbeien.