



**Binnenste  
buiten**

De Veiling van Hoogstraten is het mekka van de aardbei. Dit heerlijke juweeltje wordt er met de grootste zorgen omringd. Dagelijks verkoopt de veiling zo'n 500 ton aan klanten in binnen-, maar vooral in het buitenland. *Gazet van Antwerpen* slaat vier dagen lang zijn tent op in de veiling en maakt er kennis met de mensen die er werken, er leveren en ervan leven. We proberen te achterhalen hoe de aardbei hun leven beheerst. We draaien de Veiling van Hoogstraten een week lang binnenstebuiten.

Teksten: Guy VAN NIEUWENHUYSEN  
Foto's: Mia UYDENS



Wim Van den Heuvel toont de TOP-aardbeien. "Die worden niet zomaar in het doosje gegoid, maar er volgens een bepaald patroon ingelegd."

# Landbouwer Wim vindt aardbei

Jonge teler mijdt gesprekken over 'Boer zoekt Vrouw', maar praat honderduit over aardbeien

**Dat hij ooit de finale van het VTM-programma *Boer zoekt Vrouw* won, daaraan wordt Wim Van den Heuvel niet graag herinnerd. De gedreven teler praat liever over aardbeien en over milieuvriendelijke teelten. Zijn hele leven staat in het teken van de aardbei. Die is dan ook van topkwaliteit.**

Wim loopt rood aan als we toch even zijn deelname aan *Boer zoekt Vrouw* aanhalen. Boer vond vrouw, twee zelfs, maar raakte ze ook weer kwijt. Te weinig vrije tijd, misschien? "Nee hoor", spreekt Wim tegen. Maar dan moet hij toegeven dat die vrije tijd ook helemaal in het teken van de aardbei staat. "Ik steek veel tijd in de veiling. Ik maak deel uit van de klankbordgroep, waarin telers elke week bespreken wat de aanvoer zal zijn. En ik heb samen met andere telers ook de promotie rond de TOP-aardbei bedacht." Wim is een van de producenten van deze topkwaliteit van aardbei-

en. "We proberen te streven naar de hoogste kwaliteit, omdat de klant daar zot van is. In smaak en grootte van de aardbeien is nog veel te sturen. Daarom ben ik heel veel bezig met de watergift. Elk uur controleer ik dat op de computer. Ook na de normale werkdag. Ik probeer wel wat minder te werken, maar ik denk dat ik eraan verslaafd ben."

## Milieuvriendelijk

Wim is 29 en zoon van een aardbeiteler. Het is hem dus met de paplepel ingegeven. Op het bedrijf van zijn vader leerde hij het vak en tussen de plukkers

leerde hij Portugees. In 2000 startte hij zijn eigen bedrijf. "Op een primitieve manier, met aardbeien in tunnels. Dan was de investering klein. Maar ik werd snel met de neus op de feiten gedrukt. De kwaliteit van de aardbeien was wisselvallig en arbeiders waren nauwelijks te vinden. Storm en ziektes konden de oogst doen mislukken. Ik heb daar ook mijn deel van gehad."

In 2004 bouwde Wim een glasbedrijf, dat geldt als een voorbeeld voor de moderne aardbeienteelt. Wim praat graag over de inspanningen die hij levert om milieuvriendelijk te werken. "Ik ben opge-

groeid in de natuur en ik werk met een natuurproduct. Dat product verdient mijn respect. Daarom vangen we alle regenwater dat op de serres valt in een bassin op en geven het aan de planten. Het restwater wordt opgevangen, ontsmet en herbruikt. Die extra investering was niet verplicht, maar die verplichting staat er wel aan te komen." Voorlopig verwarmt Wim de serres nog met mazout. "Een aardgasleiding lag hier niet. Die zou me 86.000 euro hebben gekost. Maar ik sta open voor alternatieven. Zonne- of windenergie, of een installatie op lijnzaadolie, dat komt er nog van."

## Cijfer van de dag

De Veiling Hoogstraten kan elke Belg jaarlijks twee kilogram aardbeien voorschotelen. De veiling verkocht vorig jaar twintig miljoen kilo aardbeien.

## Aardbeitip van de dag

Als u de aardbeien voor het gebruik wilt wassen, spoel ze dan kort onder een dun waterstraaltje. Verwijder pas na het spoelen het kroontje, zo voorkomt u dat de vrucht te veel water opneemt en zijn aroma verliest.



## 2 JUNI: HET AARDBEI-OFFENSIEF

Op zaterdag 2 juni bevoorraden *Gazet van Antwerpen* en Veiling Hoogstraten de Kempen met **GRATIS AARDBEIEN**.

GVA GAZET VAN ANTWERPEN