

## Bart Van Olmen

# "Keurmeesters hebben geoefend oog"

Ook al zijn de zogenaamd kromme vruchten even lekker, toch moet elke aardbei die de veiling verlaat, er even goed uitzien. Bart Van Olmen waakt met een team van keurmeesters over de constante kwaliteit van de aardbei. Aardbeien keuren is een zaak van specialisten. "Een keurmeester wordt je niet van vandaag op morgen", zegt Bart Van Olmen.

Dankzij Bart Van Olmen (42) uit Broechem (Ranst) en zijn team van keurmeesters kunnen kopers vanop afstand blindelings vertrouwen op de koopwaar. "In de veiling van Hoogstraten hebben we een kwaliteitsnorm voor de aardbeien vastgesteld", vertelt hij. "Die beantwoordt aan de Europese normen. Elke aardbei krijgt een bepaalde klasse, die we op de verpakking vermelden."

De telers plukken en verpakken de aardbeien per klasse, maar op de veiling gebeuren geregeld controles. "Elke vrachtwagen passeert de keurloods. De keurmeesters hebben een geoefend oog en keuren de aardbeien op zicht. Uit elke partij halen ze enkele doosjes om de grootte van de aardbeien te beoordelen." Sorteren, zoals met andere



Bart Van Olmen keurt een partij aardbeien.

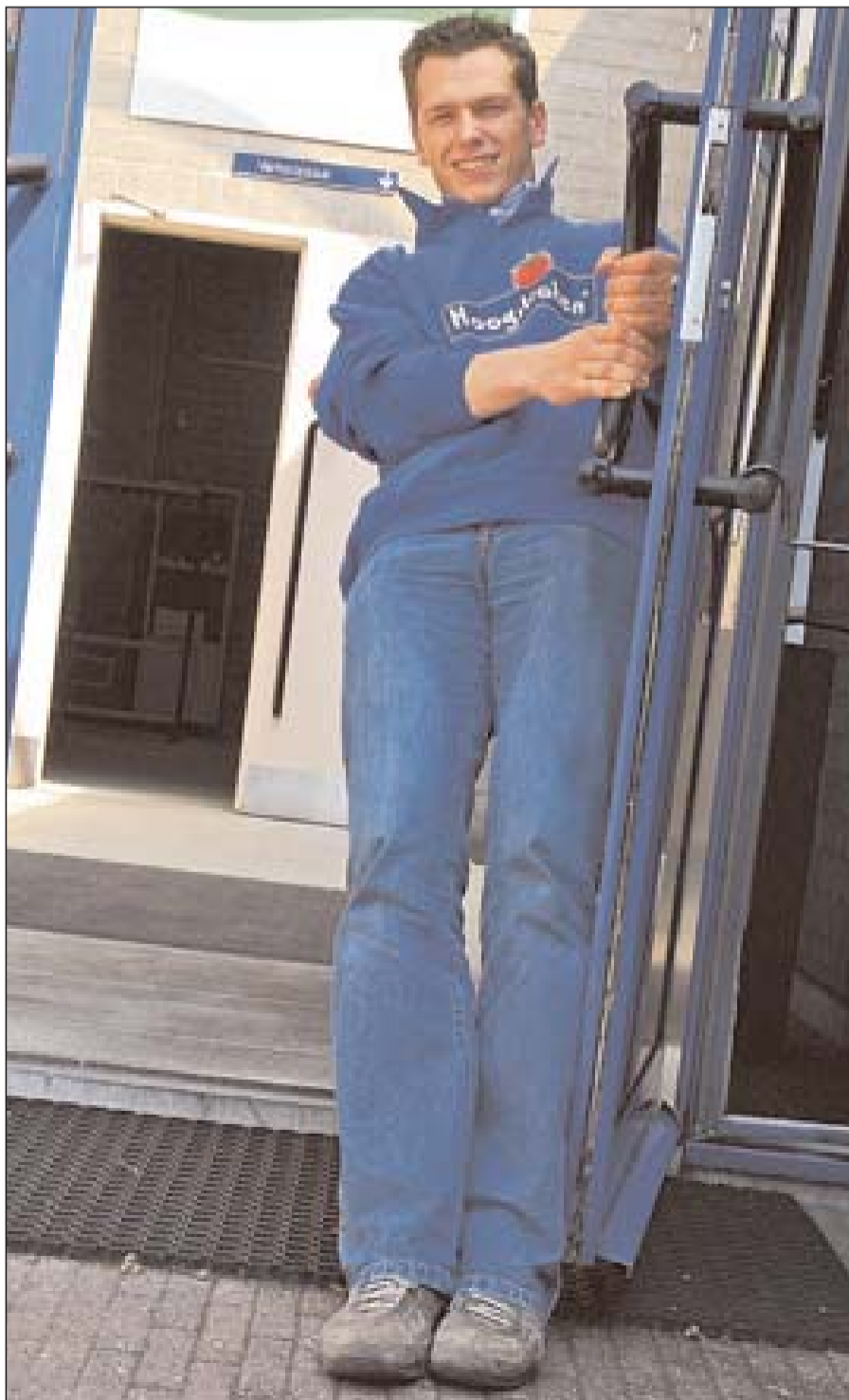
producten gebeurt, kan met aardbeien niet. De vruchten worden zo min mogelijk aangeraakt.

Bart neemt ons mee naar een koelcel, waarin stalen worden weggezet. "We laten deze vijf

dagen staan, om hun houdbaarheid te controleren. Geregeld gaan we ook na of er geen residu's van bestrijdingsmiddelen op de aardbeien zitten."

De ideale aardbei kan Bart Van Olmen niet aanduiden. "Dat is

voor iedere koper anders. Belgen wensen een grote, ronde aardbei. De Engelsen hebben liever kleinere aardbeien. Gelukkig maar, want alleen de eerste plukken, leveren dikke aardbeien op."



## IT'er veiling trekt aan langste eind

**Eén ding is zeker: de beste touwtrekkers van het land eten Hoogstraatse aardbeien. In een tenue dat was gesponsord door de Aardbeikring behaalden de Mertensmannen het beste resultaat op het wereldkampioenschap. Maarten Peeraer (25) werkt op de IT-afdeling van de veiling. Hij is een van die Mertensmannen.**

Op het WK touwtrekken in het Nederlandse Assen behaalden de Mertensmannen een vijfde plaats in de categorie tot 640 kilo. "640 kilo is wat je met acht mensen mag wegen", vertelt Maarten Peeraer. "Dat betekent dus dat we op ons gewicht moeten letten. In januari wogen we nog 50 kilogram te veel. Zoals vrouwen waren we over ons gewicht bezig."

De Mertensmannen touwtrekken in een tenue waarop de Hoogstraatse aardbei staat. Daarmee trekken ze Europa door. "Dit jaar vindt het wereldkampioenschap in Engeland plaats, volgend jaar in Zweden. Touwtrekken is een sport die vooral in de Baltische staten, Zwitserland en Nederland wordt beoefend. Buiten Europa is de competitie ook zwaar in Zuid-Afrika, maar ons budget laat voorlopig niet toe om daaraan deel te nemen." Volgens Maarten Peeraer is het touwtrekken een zwaar onderschatte sport. "De meeste mensen lachen spontaan als ik zeg dat ik aan touwtrekken doe. Een gelegheidsploeg van de veiling nam ooit deel aan een toernooi. Ze vertelden me achteraf dat het ze fameus was tegengevallen."

IT'er Maarten Peeraer maakt deel uit van de touwtreploeg De Mertensmannen.

## Cijfer van de dag 40.075

40.075 km. Het is de omtrek van de aarde. Het is ook de afstand die je verkrijgt als je alle aardbeien die in 2006 op de Veiling Hoogstraten zijn aangevoerd, naast elkaar zou leggen. De stad Antwerpen kan vier keer volledig worden bezet met deze hoeveelheid aardbeien.

## Tip van de dag

Ook cosmetisch gezien zijn aardbeien heel nuttig. Door zon verbrande huid heeft veel baat bij inwrijven met een doorgesneden aardbei. Van gepureerde aardbeien kan een prima gezichtsmasker gemaakt worden. Laat die aardbeienpuree wel minstens een halfuur zitten. Als u uw tanden poetst met aardbeisap verdwijnt tandslag.



## Recept van de dag

### Gefrituurde camembert met aardbeien

#### Benodigheden

Frituurolie, 500g aardbeien uit Hoogstraten, 2 eetlepels balsamico, versgemalen zwarte peper, 200g camembert, 2 eiwitten, 45g amandelschaafsel, 75g gewassen veldsla

#### Bereidingswijze

Verhit de frituurolie tot 180°C. Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Besprenkel de aardbeien met de aceto balsamico en breng ze op smaak met versgemalen peper. Snijd de camembert in 12 puntjes. Klop de eiwitten los. Wentel de stukjes camembert eerst door het eiwit en daarna door het amandelschaafsel. Frituur de camembert in circa 3 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Verdeel de veldsla, aardbeien en de camembert over vier borden.

#### Morgen in Veiling Hoogstraten binnenstebuiten:

een gesprek met veilingdirecteur Gaston Opdekamp, Luc Adams over de gekoelde aardbeiplantjes die het aardbeiseizoen langer maken en een portret van Danny Van Dun die wel eens smalend met een eskimo wordt vergeleken. En uiteraard alweer een aardbeirecept.