



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

Els Desmet waakt over kwaliteit in proefcentrum "Deze vruchten boeien me mateloos"



Els Desmet onderzoekt aardbeien in het labo en op het quarantaineveld (rechtsboven).

"Ik kan niet meer gewoon naar een aardbei kijken", zegt Els Desmet, die in het proefcentrum de kwaliteit van de aardbei en de aardbeiteelt bestudeert en probeert te verbeteren. "Soms zie ik er in de winkel die daar niet meer zouden mogen liggen. Ik zou er dan iets van willen zeggen, maar dat is mijn werk niet."

Els Desmet (28) is afkomstig uit Kortrijk, maar de bio-ingenieur werkt al een jaar in het proefcentrum van Hoogstraten. "Ik ben niet voor de aardbeien naar Hoogstraten verhuisd", lacht ze. "Ik ben mijn man gevolgd. Maar deze

vruchten boeien me wel mateloos."

Els onderzoekt de aardbeirassen die voor de teelt in België geschikt kunnen zijn. "De elsanta gaat hier al 25 jaar mee. Het is een heel geschikt ras. Maar dit voorjaar merken we wel problemen met misvormde vruchten op. Het is eigenlijk uitzonderlijk dat zo'n ras zo lang mee gaat. Daarom testen we nog een negental andere rassen uit."

Els Desmet vergelijkt de aardbeien, gaat na hoe krachtig ze groeien, voor welke ziektes de verschillende rassen gevoelig zijn. "Na elke plukbeurt verwerk ik cijfers, en controleer ik of de vruchten geen scheuren of interne holtes vertonen, of de kelkjes niet verdord zijn. We meten ook de houdbaarheid van elk ras. Wat ik zelf heel belangrijk vind, is de smaak. We hebben onlangs een getraind consumentenpanel in Kruishoutem ingeschakeld om de smaak te

testen. Die mensen vonden het fijn dat ze eens wat anders konden proeven dan witlof."

Lambda

Els verkiest zelf een zoete aardbei. De lambda vindt ze lekker, maar die aardbei is maar heel beperkt houdbaar. "Mijn persoonlijke smaak speelt geen rol bij het onderzoek. Het is mijn taak om een overzicht te geven van de verschillende teeltwijzen, maar de producent kiest. Voor de teler moet het financieel opbrengen. Een nieuw ras heeft geen afzetmarkt, waardoor de prijs keldert. Omdat het aardbeiseizoen erg verlengd is, werken we met diverse rassen. De sonata is geschikt voor het voorjaar en vertoont nauwelijks misvorming. Op dit moment testen we de figaro in volle grond. We gaan na of deze aardbei zijn stevigheid bewaart bij warm weer. Voor de glasteelt is deze aardbei niet geschikt.

De testen in het proefcentrum maken het de teler mogelijk om bijna het hele jaar rond aardbeien te produceren. "Op menukaarten lees je altijd dat de coupe fraises alleen in het seizoen te verkrijgen is. Dat zouden ze maar eens moeten veranderen", lacht Els. "We doen er alles aan om zo lang mogelijk Belgische aardbeien van een hoge kwaliteit te kunnen leveren. Daar komt heel wat wetenschap bij kijken. Zo zijn we het eerste proefcentrum dat in openlucht een quarantaineveld heeft mogen aanleggen om de symptomen van ziektes op te volgen. We moeten daarvoor de hoogste veiligheidsmaatregelen in acht nemen, zodat we de verspreiding van die ziektes kunnen vermijden. Er moet nog een vogelnet over het veld worden gebouwd, maar we lopen nu al in kiemvrije witte overalls, met hoesjes over de schoenen, langs het aardbeiveld."



2 JUNI: HET AARDBEI-OFFENSIEF

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