

COLOMBA: KNAP, LEKKER EN MET EEN TOPOPBRENGST

TEKST WELMOED DE HAAN-BENEDICTUS FOTO'S JEANINE DEVELING, INDIRA DHUMNE, JITESH PATEL

Het ras Colomba kun je met recht ‘een lekker ding’ noemen. Zelfs na een tijdje in de koelopslag, houdt hij zijn knappe schil en daaronder gaat een smaakvolle tafelaardappel schuil. Voor telers is hij makkelijk in omgang en levert het ras in korte tijd een mooie opbrengst. In deze drieluik gaan we naar India, maar we starten in het laboratorium van HZPC in Metslawier.



DE KWALITEITS-MEDEWERKER: Marijke Woudsma

Bij HZPC Research houden Marijke en haar collega's zich onder meer bezig met de vermeerdering van aardappelplantjes. Dat is een heel secuur werkje: ze snijden stukjes van planten af en die plaatsen ze in een medium – een voedingsbodem – in een kuipje. In een aantal weken groeit dat dan uit tot een nieuw plantje. Marijke: “Het is natuurlijk heel belangrijk dat we de rassen van elkaar gescheiden houden. Alles gebeurt ook onder steriele condities. Daarnaast houden we onze zogenaamde ‘stock’ bij 4° C in stand. Dat is ons basisuitgangsmateriaal van alle HZPC- en STET-rassen. Die voorraad moeten we regelmatig vernieuwen om de planten in een goede conditie te houden. Als er vanuit het buitenland een verzoek komt om plantjes van bepaalde rassen op te sturen, starten we dit op vanuit basisuitgangsmateriaal.

De plantjes die we vermeerderen plaatsen we uiteindelijk in een verzendbuisje met wat medium voor transport naar verschillende landen. De plantjes van de Colomba versturen we bijvoorbeeld naar India. Daar gebruiken ze de plantjes om ze door te vermeerderen voor de miniknollenproductie. Komt er een aanvraag binnen, dan is eerste stap om te kijken of ons uitgangsmateriaal nog in een goede conditie is. Staan de plantjes al vier maanden koud dan is de kwaliteit minder dan dat de plantjes net een maand in de koeling staan. “We versnijden eerst oogststekjes voor een nieuw stockkuipje met uitgangsmateriaal. Anders ben je dat kwijt. Vinden we de kwaliteit onvoldoende, dan gaan we eerst doorvermeerderen voordat we kunnen verzenden. Er gaat soms best wat tijd overheen voordat we de plantjes kunnen verzenden. Niet iedereen realiseert zich dat.” De plantjes zijn over het algemeen een dag of zes onderweg naar India. Ze blijven acht dagen goed in de tempex verzendoos. Daar komen koelelementen bij in zodat de plantjes niet te warm worden en verlichting. Die ledlampjes kun je op een dag- en nachtritme instellen. Zijn de plantjes te lang onderweg of blijft het liggen bij de douane dan blijft er weinig van over. “De klanten krijgen dan hooi binnen. En dan moeten we dus opnieuw plantjes versturen”, legt Marijke uit. →

DE ADJUNCT ALGEMEEN MANAGER MINIKNOLLENPRODUCTIE: Indira Dhumne

Indira Dhumne is adjunct algemeen manager miniknollenproductie bij Mahindra HZPC, een joint-venture in India. Ze is verantwoordelijk voor Research & Development, kwaliteit en natuurlijk de productie van miniknollen. Indira groeide op in een Indiase regio waar geen aardappelen werden geteeld, maar sinds ze vanaf 2004 werkt met dit gewas, wil ze niets anders meer: “De aardappel heeft zoveel verschillende kanten. Zelfs na twintig jaar kent het gewas nog geheimen voor me. Daardoor blijft het interessant.” Als Marijke (of een

van haar collega’s) de plantjes van de Colomba op de post heeft gedaan, duurt het nog wel eventjes voordat Indira het pakketje binnen heeft. “Nadat de plantjes in India aankomen, moeten ze eerst door de quarantainetoets. Dat duurt zo’n acht tot tien maanden. In de tijd dat Marijke ze heeft verzonden en ik ze ontvang, is er een jaar voorbij. Dus we moeten flink vooruit plannen”, zegt Indira. Als de planten zijn vrijgegeven, komen ze eerst in het laboratorium om vervolgens naar de miniknollenproductie te gaan. Van daaruit gaan ze naar de pootgoedtelers die de eerste, tweede en derde generatie telen. Bij Colomba gaat dat net even anders: “Van dit ras planten we de eerste generatie op onze eigen velden, zodat we de kwaliteit zelf in de hand houden.

De miniknollen komen uit de kas. Ze hebben dus nog niet eerder buiten gestaan en te maken gehad met het klimaat hier. Daarna gaan ze door naar de pootgoedtelers,” legt Indira uit. Indira is enthousiast over de Colomba. Ze legt uit waarom: “De aardappelen die hier worden geoogst, gaan meestal naar de koelopslag. De meeste rassen zien er na een tijdje niet zo mooi meer uit, maar de Colomba behoudt zijn glanzende en mooie schil, ziet er heel vers uit en de knollen zijn allemaal ongeveer hetzelfde. Een knap en uniform uiterlijk is belangrijk in India en het levert de telers een betere prijs op. Ze krijgen zo’n 60.000 tot 70.000 roepie meer per acre. Het is bovendien een ras dat een uitstekende opbrengst heeft en makkelijk groeit, zeker met bemesting. Na zeventig dagen kan een consumptieteler ze al oogsten voor de versmarkt.

De teler kan er ook voor kiezen om ze na honderd dagen te oogsten om ze daarna op te slaan. Het ras kent, zeker voor India, wel een groot nadeel: om de kosten voor pootgoed enigszins in de hand te houden, snijdt 90% van de telers het pootgoed. Die is daarna gevoeliger voor rotten en alleen ervaren telers kunnen daar goed mee omgaan.’ Er moet Indira nog wel even iets van het hart: “De Colomba geeft een hele goede opbrengst en is echt een kwaliteitsaardappel. Er zijn maar weinig rassen die daaraan kunnen tippen. Dus het is voor ons nog een hele uitdaging om nieuwe rassen te introduceren.”



Diana Toren, Gert Jan Feddes en Indira Dhumne.

DE TELER: Jitesh Patel

Jitesh Patel vormt samen met nog negen andere Indiase telers een teeltbedrijf van in totaal 1.000 hectare, Ronak Agro Foods. Het bedrijf valt op door de expertise en innovaties. Jitesh zegt daarover: “We hebben allemaal ons eigen expertise en we werken als een team. Er zit een kweker bij, een agronomist, een microbioloog en ook iemand met veel verstand van druppelirrigatie. We importeren moderne machines uit Duitsland en werken met nieuwe technologieën. Elk jaar nodigen we Indiase boeren uit om tijdens het aardappelseizoen langs te komen, zodat ze zelf kunnen zien en ervaren hoe we werken. Zo delen we onze kennis en proberen we anderen te inspireren.”

Twintig jaar geleden introduceerde het bedrijf druppelirrigatie in India. Het heeft even geduurd, maar inmiddels zijn er meer boeren die het gebruiken. Volgens Jitesh passen Indiase boeren zich niet snel aan de omstandigheden aan: “We stapten over op druppelirrigatie toen we in 2002 hier met droogte te maken kregen. Inmiddels passen we het voor in ons hele bedrijf toe. In andere regio’s is water geen probleem, maar veel boeren begrijpen niet dat je veel water kunt besparen en je met deze techniek aardappelen van veel betere kwaliteit krijgt.” Hoewel het bedrijf zich vooral richt op aardappelryassen voor de chips- en fritesmarkt, koos het twee jaar geleden voor de Colomba, een echte tafelaardappel. Een schot in de roos: “Vorig jaar konden we de Colomba binnen 95 dagen oogsten met een opbrengst van 22 ton per hectare. Dat is een geweldige opbrengst. Het ras doet het goed onder de hoge temperaturen tijdens ons aardappelseizoen en groeit goed met de druppelirrigatie. Het ras kan met veel minder bemesting toe. De reacties uit de markt zijn positief. Consumenten waarderen vooral de smaak en de mooie schil”, zegt Jitesh.

Van zoveel positieve punten gaat zelfs een aardappel bijna naast zijn schoenen lopen. Heeft Jitesh dan niets aan te merken? “Wij snijden de knol doormidden voor het poten. Bij hoge temperaturen wil de gesneden knol dan inderdaad nog wel eens rotten. En de planten zijn minder stevig en wat kleiner dan die van andere rassen. Maar we zijn harstikke blij met het ras. We zijn gestart met 10 hectare, hebben dat uitgebreid naar 50 hectare en de komende jaren breiden we ons areaal verder uit.’



‘Hoewel het bedrijf zich vooral richt op aardappelryassen voor de chips- en fritesmarkt, koos het twee jaar geleden voor de Colomba, een echte tafelaardappel’.