

Van plant tot klant, alles in eigen hand

In 1998 startten André en Alexander Willemsen hun bedrijf Rentelaershof in Vlodrop. Ze startten met de opkweek van aspergeplanten voor 5 hectare die een jaar later geplant werden. Anno 2020 hebben ze 140 hectare productie en 35 hectare opkweek. In 2021 gaan ze 'Chris' structureel inzetten.

REPORTAGE | door Stan Verstegen

De ene bedrijfslocatie van Willemsen ligt in Vlodrop, net vóór de Nederlands-Duitse grens, en de andere net erna in Wassenberg. Dat was best lastig in de maanden dat de grens alleen open was voor 'noodzakelijke reizen', geeft André Willemsen aan. "Het personeel had de noodzakelijk pasjes, maar ze stonden wel elke dag een half uur in de file."

Gelukkig is dat inmiddels voorbij en blikken ze tevreden terug op het seizoen dat er aanvankelijk niet zo rooskleurig leek uit te gaan zien. "Wij hadden het geluk dat we al een groep mensen op ons bedrijf hadden voor het sorteren en inpakken van aspergeplanten. We zagen mogelijke personeelsproblemen ook al aankomen,

daarom hadden we niet de gebruikelijke vijftig tot zestig personen geregeld, maar honderd. Zo konden de planten sneller verwerkt worden en was er een veel kortere overlap tussen dat werk en het begin van het oogstseizoen. Normaal is die overlap drie weken, nu een paar dagen. We hadden hier dus al een mooie groep toen het oogstseizoen begon." Uiteindelijk hadden ze 180 personen aan het werk, terwijl het er normaal 250 zijn. Daarom werd 20% van het totale areaal van 140 hectare asperge niet geoogst.

Inspelen op corona

Dit jaar ging er meer nogal anders dan in voorgaande jaren. Voor de huisvesting van het personeel werden extra woonunits gehuurd. In twintig daarvan werd één persoon ondergebracht, in de overige

twee. Een unit fungeerde als quarantaine-unit, maar gelukkig was die niet nodig. Drie vrouwen zorgden twee keer per dag voor het poetsen en desinfecteren van het volledige sanitair: 's morgens nadat iedereen aan het werk was gegaan en 's avonds nogmaals.

"Verder werkten we met kleinere, vaste oogstgroepen en met verschillende begin- en pauzetijden om ook de andere werkzaamheden beter te kunnen verdeelen. Op deze manier konden we ook toe met een halve bezetting van de busjes tijdens het vervoer. Bij de werkzaamheden in de loods hebben we plexiglasen schermen aangebracht. Verder is het in Duitsland verplicht mondkapjes en handschoenen te dragen. Daar wordt ook streng op gecontroleerd", aldus André.

Eigen opkweek

De twee broers zijn de vierde generatie op het bedrijf. Zelf begonnen ze in 1998 hun eigen bedrijf in Vlodrop. Ze startten met de opkweek van aspergeplanten, goed voor 5 hectare eigen productieteelt in het daarop volgende jaar. Dat was tevens het

Bedrijfsprofiel

De broers André en Alexander Willemsen runnen twee bedrijven onder de naam Zegra. André is eigenaar van het landbouwbedrijf, Alexander van het handelsbedrijf. Vlodrop (L.) is de ene locatie, de andere Wassenberg (D). Ze telen 110 hectare witte en 30 hectare groene asperge. Ze hebben zestien vaste medewerkers waarvan vier op kantoor. Het aantal seizoenarbeiders is normaal 250, dit jaar 180. Driekwart kwam uit Roemenië, een kwart

uit Polen. Daarnaast zijn er nog 40 Duitse verkoopsters voor de 25 standjes in een straal van 50 km om Wassenberg. De afzet gaat voor ruim een derde naar de retail, bijna een derde via de standjes en het overige gaat naar een Belgische veiling en een Nederlandse telersvereniging. Daarnaast kweekt Zegra zo'n 35 hectare aspergeplanten. De voornaamste verkooplanden zijn Oostenrijk, Duitsland en Frankrijk; en enkele Nederlandse telers.



FOTO'S: STAN VERSTEGEN



Het belangrijkste aandachtspunt bij de inzet van Chris is dat ze de geogoste hoeveelheid moeten afstemmen op de hoeveelheid korte asperge(koppen) die ze in de 25 standjes kwijt kunnen. "In die standjes is zeker vraag naar 'tips', maar daar zit een maximum aan", aldus de gebroeders Willemsen.

begin van de plantenkwekerij. In 2015 namen de broers het bedrijf Zegra over. Dat bedrijf had 60 hectare witte asperge en 30 hectare opkweek. "Opeens gingen we van de inmiddels 30 hectare naar 90 hectare productieteelt en werd de opkweek een serieuze bedrijfstak. De vorige eige-

naar van Zegra heeft nog een aantal jaren met ons gewerkt, met name als vertegenwoordiger/verkoper voor de planten." Inmiddels is hij niet meer voor Zegra werkzaam, maar kunnen ze nog wel bogen op de naamsbekendheid van Zegra. Toch is het de bedoeling die naam gelei-

delijk te vervangen voor Spargelhof Willemsen.

Aanpak komend seizoen

Het volgend jaar zullen er opnieuw zaken anders gaan dan voorheen, maar dan niet als gevolg van corona. "We gaan op

Handmatig schillen

Sinds dit seizoen schillen de broers een deel van hun asperge voor het eerst machinaal met een Tenrit Solo 3600. Daarmee schillen twee personen 3.600 asperges per uur. Voorheen waren er acht vrouwen een ochtend per dag, vijf dagen per week, druk met schillen op ba-

sis van een uurloon en een bonussysteem. "Uiteraard waren de dames niet blij toen ze hoorden dat wij een schilmachine hadden gekocht."

Dit jaar is nog een derde van de hoeveelheid geschilde asperges met de hand geschild. "Ons bedrijf staat erom bekend en

we blijven het ook doen, zeker voor de verkoop in onze standjes. Ik moet ook vaststellen dat de machine niet de kwaliteit haalt van handmatig schillen, dus voor de huisverkoop schillen we ze nog wel na."

500 meter van onze huidige locatie in Wassenberg een nieuw bedrijf bouwen", onthult Alexander. "Verder gaan we de niet-selectieve aspergeoogster Chris van Christiaens structureel inzetten. We hebben nu – sinds begin juni – een Chris in bruikleen om er ervaring mee op te doen. Ik zie nu al het verschil in kwaliteit tussen de asperges van de traditionele handoogst zoals wij die op ons bedrijf normaal toepassen en de asperges van de bedden die we met de Chris hebben opgeschoond. De kwaliteit op die opgeschoonde bedden is een week later veel beter. De kopsluiting is beter en er is minder roest." Het belangrijkste aandachtspunt is dat ze het stuk dat ze met Chris oogsten, moeten afstemmen op de hoeveelheid korte asperge(koppen) die ze in hun 25 standjes kwijt kunnen. "In die standjes is zeker vraag naar 'tips', maar daar zit een maximum aan. Moeten we ze weggooien, dan kost dat productie."

Het idee voor volgend jaar is om met Chris begin mei te beginnen op de percelen met minitunnels, nadat die verwijderd zijn. Daarna gaan we ze dan weer oogsten. Alle andere percelen komen daarna aan bod, op het moment dat er zo'n vier weken geoogst is. De laatste moeten op 10 juni aan de beurt zijn. "We moeten nog



Bij de werkzaamheden in de loods werden plexiglasen schermen aangebracht. Verder is het in Duitsland verplicht mondkapjes en handschoenen te dragen en daar wordt streng gecontroleerd.

kijken of we dat met de capaciteit van de machine gaan redden. We hebben het wel over zo'n 100 hectare die je in zo'n veertig dagen moet kunnen bewerken." De keuze voor handoogst zonder oogsthulpen is een bewuste. "Onze percelen liggen vrij ver uit elkaar en we hebben wel

eens met oogsthulpen gewerkt, maar ons personeel was er niet enthousiast over." Toch komen ze misschien ooit weer terug. "Ze verlichten de oogstwerkzaamheden. Ik denk wel dat het die kant opgaat."

Eigen transport

Wat niet veranderen zal, is de werkwijze met eigen transportmiddelen. Het transport van de percelen naar de sorteerhallen in Vlodrop en Wassenberg gaat met kleinere gekoelde vrachtwagens en ook het transport naar locaties van de retail, een Nederlandse telerscoöperatie en een Belgische veiling doen ze zelf. "Alles is gericht op het leveren van een zo vers mogelijk product. De asperges worden bij ons ieder uur na steken opgehaald en op het bedrijf gaan ze meteen in een schokkoeling van Mefus und Frisch. Vervolgens worden ze gesorteerd en dan gaan ze door een koelstraat waarin de producttemperatuur daalt tot 1 à 2 graden. Binnen anderhalf uur na steken staan de asperges in de koelcel, klaar voor transport naar de verschillende pakstations. Met deze aanpak heb je helemaal geen last van roze verkleuring en het is goed voor de houdbaarheid. Het is ook het maximale



Zegra heeft 25 van dit soort standjes die verspreid in de regio in een straal van 50 km goed zijn voor bijna een derde van de afzet.

wat je als teler kunt doen voor een vers product. Wat er daarna nog mee gebeurt, heb je nou eenmaal niet meer in de hand." Ook belangrijk, benadrukken de broers, is een zo kort mogelijke periode tussen planten rooien en weer uitplanten. Dat betekent dat een klant voor dat plantwerk niet afhankelijk moet zijn van een loonwerker. "Daarom hebben wij twaalf Schiebel-plantmachines aangeschaft die telers kunnen lenen als ze bij ons planten kopen. We zetten ze zo efficiënt mogelijk in. Ze gaan aan het begin van het plantseizoen weg en komen aan het eind weer terug", licht André toe.

Opkweek in Duitsland

De opkweek van planten vindt vooral in Duitsland plaats, meestal op gepachte grond. "In Duitsland is nog heel veel maagdelijke aspergegrond beschikbaar, we kunnen hier nog twintig jaar vooruit. We pachten de grond, omdat we dan zelf de percelen kunnen uitzoeken. We geven de verpachter daarvoor in de plaats een perceel dat we in eigendom hebben. Zo werken we samen met vijf boeren uit de omgeving. We telen jaarlijks op zo'n 300 hectare, daarvan is zo'n 75% grond in eigendom. We hebben dus volop ruilmogelijkheden." Ook is de grond in Duitsland geschikter. "Hier praten we over lemig zand. Het gros van de wortels groeit in de bovenste 30 centimeter, bij rooien gaan die allemaal met de planten mee. Op deze grond worden de wortels ook veel dikker dan op zandgrond, bovendien kunnen we met onze zes haspels overal beregenen. Het geheel maakt dat we zwaardere planten opkweken."

Groene asperge

De markt voor groene asperge zien de broers groeien. "We merken zeker meer vraag naar groene asperge. Wij telen geen anthocyaanrijke rassen, maar gebruiken Backlim en Gijnlim. We hebben specifiek 30 hectare die we gebruiken voor de groene oogst. Die laten we door vrouwen doen, omdat die er meer gevoel voor hebben. Groen oogsten is niet zomaar snijden, het is meer 'verzorgen'. Je moet goed inschatten welke stengels je wel en nog niet moet oogsten."



Na de oogst gaan de asperges meteen in een schokkoeling. Vervolgens worden ze gesorteerd en dan gaan ze door een koelstraat waarin de producttemperatuur daalt tot 1 à 2 graden.



Op 500 meter van de huidige locatie in Wassenberg (D) zal volgend jaar een nieuw bedrijf verrezen zijn.

Wel is het zo dat er voor groene asperge alleen markt is voor Klasse I. "Gemiddeld snijden we 2% Klasse II, die blijft op het veld achter." In de loods gaat het sorteren met een Strauss-sorteremachine met twee camera's, eentje om de kopsluiting te beoordelen en eentje voor de stengels."

De bewaring vraagt een andere aanpak dan bij witte: om smet van de koppen te voorkomen, worden de stengels rechtop gezet. Sinds het begin van het seizoen was de markt voor groene dit jaar goed. "Ook in dat opzicht is het 'coronaseizoen' ons alles meegevallen."