



Dossier Uienteelt in Nederland

Uien zijn met ruim 1,3 miljoen ton teelt en gemiddeld per seizoen ruim 1 miljoen ton export veruit het grootste product in de Nederlandse groentesector. De teelt vindt vooral plaats in de regio's Zuidwest-Nederland en Flevoland. Eind vorig jaar organiseerden veredelingsbedrijven Bejo Zaden en De Groot en Slot het uien-symposium *Quality inside* in Creil (Noordoostpolder). Op de eerste dag van dit symposium stonden thema's als kwaliteit in teelt, bewaring en export van uien, innovaties in veredeling en uienverwerking op het programma. We gingen de tweede dag mee op excursie in Flevoland naar de uienproducerende en -verwerkende bedrijven Waterman, Broer, Gebroeders De Zeeuw en Tolsma.



Wereldmarktleider in uienzaad

Het Nederlandse bedrijf De Groot en Slot is al meer dan 60 jaar specialist in het ontwikkelen en produceren van uienzaad. Samen met partner Bejo Zaden is het wereldmarktleider in uienzaad. De twee bedrijven hebben proefvelden in Noord- en Midden-Amerika, Noord-, Midden- en Zuid-Europa, India en China voor uien met uiteenlopende daglengtes.

Jan Van Bavel

Het uien Symposium in Creil stond in het teken van 50 jaar partnerschap in allium – de verzamelnaam voor het plantengeslacht in de lookfamilie, waaronder ui, knoflook, prei en bieslook – tussen Bejo Zaden en De Groot en Slot en het 70-jarig bestaan van Broer B.V., een gezamenlijke onderneming van de twee partners die plantuien, plantsjalotten en knoflook produceert en levert (zie pagina 26). Bejo en De Groot en Slot ontwikkelen samen teeltprogramma's voor het hele assortiment aan uien, sjalotten en knoflook. Samen hebben ze meer dan 185 nieuwe uien- en sjalottenvarianten op hun naam staan, die specifiek zijn ontwikkeld voor diverse daglengtes, klimaatzones, markten en consumentenvoorkeuren. Bejo is verantwoordelijk voor de proefvelden in Europa, Noord- en Midden-Amerika, India, Vietnam en China waarop de

nieuwe rassen groeien. Binnen de verzamelterm 'uienzaden' worden rassen aangeboden in zaai- en plantui, (zaai)sjalotten, stengel- en bosui. "We kiezen altijd de beste individuele bollen om ouderlijnen uniform en sterk te houden en verbeterde rassen te blijven ontwikkelen", zegt Timo Petter, Bejo Crop manager voor allium. "We combineren klassieke veredelingsmethodes met de modernste technologieën. Ons doel is om rassen te ontwikkelen die hoog resistent zijn tegen ziektes en stressfactoren als vochtigheid, een hoog zoutgehalte en droogte. Zo is ons ras Redlander de eerste hybride rode ui die hoog resistent is tegen meeldauw." Volgens Gijsbrecht Gunter, voorzitter van de Holland Onion Association (HOA), zit het in de Nederlandse genen om langedaguienrassen te telen en te bewaren, waardoor het land zo'n sterke positie heeft op de exportmarkt. ■



© FOTO S. WATERMAN

Waterman Onions droogt, verpakt en exporteert jaarlijks 140.000 ton uien

Duurzame leverancier van verpakte uien

In 1998 startten de broers Wim en Erik Waterman hun familiebedrijf Waterman Onions in Emmeloord. Dankzij hun passie en kennis voor de uienteelt groeide het in 20 jaar tijd uit tot een bedrijf dat jaarlijks zo'n 140.000 ton uien droogt, verpakt en exporteert over de hele wereld. "Kennis, betrouwbaarheid en kwaliteit zijn onze sterke troeven", zegt CEO Erik Waterman.

Jan Van Bavel

Wim en Erik Waterman (zie foto hierboven) groeiden op in Zeeland, waar hun vader een handelsbedrijf in aardappelen, wortelen en uien had. De passie en kennis voor deze producten is de broers haast letterlijk met de paplepel ingegoten. Op 26-jarige leeftijd verhuisden Wim en Erik naar Emmeloord (Flevoland) en startten ze er hun eigen

bedrijf Waterman Onions. Aanvankelijk haalde het een jaarproductie van 15.000 ton uien. Heel snel groeide het uit tot een vrij grote speler in de Nederlandse uienteelt, met een jaarproductie van 140.000 ton, levering aan detail- en groothandel in binnen- en buitenland, inpakbedrijven en schille-rijen en wereldwijde export naar meer dan 70 landen.

Actief in hele keten

Naast in- en verkoop is het bedrijf actief in de hele uienketen. Waterman heeft zo'n 300 boeren, verspreid over heel Nederland, als toeleverancier. "Binnen een uur kunnen we de uien met de vrachtwagen aanvoeren, wat een enorm voordeel is", vertelt Erik. "Tijdens een grondige ingangscntrole beoordelen we of ze nog verder gedroogd moeten worden. Opslag gebeurt in goed geventileerde ruimtes. Zorgvuldige inkoop combineren we met efficiënte en moderne sorteer- en verpakkingsmachines én een wereldwijd betrouwbaar verkoopnetwerk. Momenteel hebben we circa 10.000 ton uien in opslag via kistenbewaring en met drie sorteerlijnen halen we een capaciteit van zo'n 3000 ton per week. We bieden het com-

plete assortiment aan (rode, gele, roze en zoete uien, sjalotten, knoflook ...) met de nadruk op gele uien (goed voor 75%). We importeren ook allang uien uit landen uit andere werelddelen zoals Nieuw-Zeeland, Tasmanië, Zuid-Afrika en Egypte om de kwaliteit en jaarrondlevering van alle soorten uien mogelijk te maken. Vorig jaar hebben we ook een proef gedaan met uien uit China door te sterke tekorten in Nederland en het gebrek aan grotere maten dan 70 mm+. Maar de kwaliteit en vooral de houdbaarheid van Chinese uien is een drama. Terwijl die bij Chinese uien slechts zo'n twee à drie weken bedraagt, is dat bij Nederlandse uien zo'n twee à drie maanden. Die goede houdbaarheid is het *unique selling point* van de Nederlandse ui. Met vier verkopers bereiken we 300 klanten verspreid over meer dan 70 landen. We exporteren naar alle landen in Europa, Midden- en Zuid-Amerika, Afrika (vooral West-Afrika) en diverse landen in Azië."

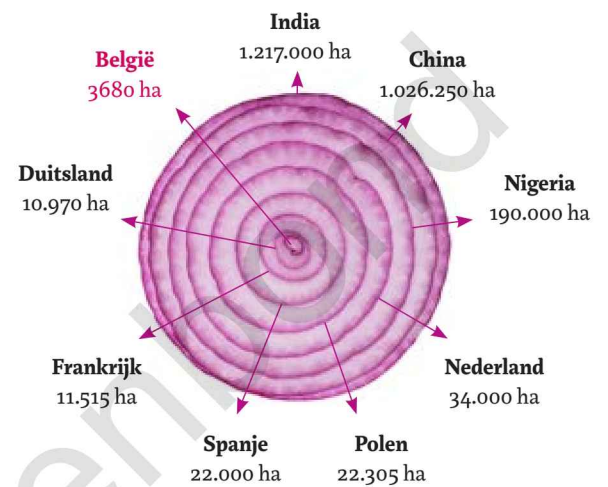
Nederland exportland

Erik vindt dat Nederland nog winst kan boeken als belangrijke uienexporteur. "In heel de wereld wordt er jaarlijks zo'n 90 miljoen ton uien geteeld. Daarvan wordt slechts 8% verscheept. Dat betekent dat de meeste uien lokaal worden geconsumeerd. Volgens voorspellingen zijn we in 2050 met 9,7 miljard mensen. Die moeten allemaal worden gevoed. Uien spelen daar een steeds belangrijker aandeel in, zeker in Afrika en Azië." Uit een onderzoek van Rabobank blijkt volgens Erik dat India de grootste uienexporteur ter wereld is. Contradictorisch is dat Nederland met een wereldproductieareaal van slechts 1 à 2% en een productiegemiddelde van 500 ton per teler toch zeer dominant is op de wereldexportmarkt, waarbij het goed is voor zo'n 23% van de wereldexport verspreid over circa 140 landen (zie ook cijfers hiernaast). "Het feit dat Nederland zoveel afzetlanden heeft, maakt ons heel sterk. Na

de MH17-vliegtuigramp en vervolgens de boycot zijn we de afzet naar Rusland kwijtgeraakt. Rusland was goed voor een jaarafzet van zo'n 100.000 à 130.000 ton uien per jaar, maar wordt nu vooral bevoorradt door Turkije en Egypte. Brazilië kwam er gelukkig als nieuwe grote exportbestemming bij, met een potentiële afname van 80.000 à 100.000 ton uien/jaar. Voor Nederland ligt er zeker nog potentieel in afzetgroei naar landen als Sri Lanka, Bangladesh, Dubai en een regio als het Midden-Oosten." Vooral dit jaar blijkt dat het exportaandeel van rode uien naar deze landen door de misoogsten in India explosief gestegen is. Daarnaast valt op dat vooral de zaaiuien, die een houdbaarheid van drie à vier maanden hebben, worden geëxporteerd. "Door de grote oogst van plantuien in 2019 was de kwaliteit ervan voor een export van een maand transit per zeecontainer minder geschikt, wat leidde tot enkele negatieve ervaringen in het buitenland. Plantuien voor verre bestemmingen vormen altijd een risico. Je kunt dat wel terugdringen door ze goed te drogen, koprot en andere infecties te vermijden, maar toch ... Rode plantuien verscheppen we sowieso niet meer overzee." Erik noemt de klimaatverandering, politieke spanningen en barrières, grondgebondenheid en de *local for local*-trend als belangrijkste factoren die een invloed hebben op de Nederlandse uiensector. Tot slot adviseert hij om bij mooi weer je kans te grijpen om te rooien. "Meestal wachten Nederlandse telers veel te lang met rooien, terwijl de uien na (te veel) regen over het algemeen inboeten aan kwaliteit. Kwaliteit moet altijd voorrang krijgen op kwantiteit!" ■

Kwaliteit heeft bij Waterman de hoogste prioriteit.

Uienarealen



Aantal telers



België: ± 300
Nederland: ± 3400

© BRON: BEJO ZADEN

Exportkampioen

Nederland is een echte exportkampioen in uien. Dat bewijzen deze cijfers die Erik tijdens de presentatie van zijn bedrijf meegaf.

- Aandeel Nederland in totale wereldproductie: 1 à 2 %
- Aandeel Nederland in totale wereldexport: 23 %



Waterman Onions levert uien in een breed scala verpakkingen, gaande van 500 g tot bigbags van ruim 1000 kg.



Broer heeft modernste drooginstallatie van plantuien ter wereld

Specialist in plantuien

Broer bv produceert, verwerkt en exporteert al meer dan 50 jaar plantuien naar de Verenigde Staten, Canada en meer dan 40 landen in Europa en Azië. Naast plantuien verkoopt het bedrijf ook plantsjalotten en knoflook. "In Nederland zijn we pionier in de nieuwe techniek van het condensdrogen van uien", vertelt Johan Voragen, bedrijfsleider van de vestiging in Creil.

Jan Van Bavel



Johan Voragen, bedrijfsleider van de Broer-vestiging in Creil, is trots op hun modernste drooginstallatie ter wereld voor plantuien.

Broer is een gezamenlijke dochteronderneming van veredelingsbedrijven Bejo Zaden en De Groot en Slot. Het bedrijf brengt plantuienrassen op de markt onder het kwaliteitslabel *Quality inside*. In dit label wordt de unieke genetica in de types Rijnsburger, Stuttgarter en Spaans als eerstejaarsplantui aangeboden. Het volledige proces van plantuien wordt hierbij nauwkeurig gestuurd en gecontroleerd, vanaf de zaadteelt tot de oogst, en nadien bij de bewaring en verwerking van de eerstejaars-

plantuien. Broer combineert als enige bedrijf ter wereld de research, productie en verkoop van plantuien. Het bedrijf heeft vestigingen in Creil (1,8 ha aan opslag) en Andijk (1,2 ha). In Rusland is Broer actief in een joint venture (samenwerking) met een lokaal bedrijf onder de naam Lukamore LLC. Rusland, West- en Oost-Europa zijn voor Broer de grootste afzetmarkten.

Later zaaien

Plantuien worden uitgeplant, het is uitgangsmateriaal. Ze zijn vooral

bedoeld voor landen zoals Finland en Canada, waar ze vanuit zaad geen uien kunnen telen omdat het groeiseizoen er te kort is. Plantuien bieden vervroeging, want je bent een maand eerder klaar met de teelt dan met zaaiuien. Broer produceert eerstejaarsplantuien, die het tweede jaar worden gebruikt voor de productieteelt. "We zaaien plantuien meestal eind april-begin mei, dus heel wat later dan zaaiuien", legt Johan Voragen uit. "We gebruiken hiervoor circa 22 miljoen zaden/ha; bij zaaiuien is dat slechts 1 miljoen zaden/ha. Plantuien hebben 100 à 120 groeidagen, zodat de oogst plaatsvindt van eind juli tot eind augustus. Oogsten gebeurt door een veertigtal contract-telers in vier teeltgebieden, zodat we steeds beschikken over maagdelijke grond en de risico's kunnen spreiden. Uien die in augustus-september worden ingeschoord, kunnen tot mei-juni worden bewaard. Op één dag kunnen we tot 2400 kisten binnenhalen, die elk zo'n 1000 kg uien bevatten."

Pionier in condensdrogen

Plantuien verkoop je op uiterlijk, vandaar dat ze liefst goudgeel en gezond de kist ingaan. Broer installeerde in Creil de modernste drooginstallatie ter wereld voor plantuien, een condensdroger op basis van een NH_3 -(ammoniak)warmtepomp. "Aanvankelijk droogden we met gaskachels, buitenlucht en een beetje koeling als ondersteuning", zegt Johan. "In 2012 schakelden we over naar het condensdrogen (zie p. 27). Met een gesloten condensdroogstelsel heb je volledige controle over het klimaat in je loods en ben je niet meer afhankelijk van de buitenluchtomstandigheden."

In 2019 vormde ik het om naar een hybride-condensdroogstelsel. Zijn de buitencondities goed, dan werken we met buitenlucht. In het andere geval voeren we het vocht van de klamme uien af via nokventilatie. Hierdoor verlaagden we ons energieverbruik met 20%. In totaal kunnen we 5000 kisten plantuien per week drogen aan 32 °C tegen mogelijk aanwezige koprotschimmel. Daarna verlagen we de temperatuur tot 20 °C." De opslagschuur, waar de uien worden nagedroogd, heeft een capaciteit van 8400 kisten. "Een week nadat de eerste uien gedroogd zijn, starten we met het automatisch voorsorteren van de uien met plantmatten 10/21, 21/24 en +25. Plantmaat 10/21 is het meest optimaal om te leveren aan de telers als plantgoed, zodat die kunnen inschatten welke volumes er verkocht kunnen worden. We gaan uit van zo'n 20 à 25% krimp van het inslaggewicht na de oogst tot aan de aflevering. Voordelen van het voorsorteren zijn dat we uien optimaal kunnen bewaren, besparen in transportbewegingen (logistieke winst) en we een beter inzicht in onze voorraad krijgen. Deze maand breiden we onze drooginstallatie uit naar 3600 kisten. Een tweede sorteerlijn zal ons nog flexibeler maken, waardoor we kleine orders van een bepaald ras nog makkelijker kunnen opvolgen." ■

Broer is het grootste West-Europees bedrijf dat condensdrogen toepast.



Broer kan in totaal 5000 kisten plantuien per week drogen.

Condensdrogen, dé bewaartechniek

Condensdrogen is dé bewaartechniek voor de akkerbouw. Bij dit systeem wordt vochtige lucht door de luchtkoeler gezogen en afgekoeld, waardoor het vocht in de lucht condenseert en afgevoerd wordt. Door de afgekoelde lucht weer op te warmen (met de vrijgekomen warmte van het koelproces) kan het weer vocht opnemen. Door deze techniek toe te passen, kun je weersonafhankelijk continu drogen, zijn de uien sneller droog, wordt schimmelgroei tegengegaan en krijg je een betere productkwaliteit. Bovendien verlaag je er je gaskosten mee, want het systeem werkt volledig op elektriciteit. Extra interessant wordt het als op je bedrijf zelf energie wordt opgewekt. Volgens producentenspecialist Tolsma-Grisnich (zie ook volgende pagina's) kost een vast condensdroog- en koelstelsel je zo'n 130 à 150 euro/ton. Met een plug & playsysteem verlaag je deze kost tot 100 euro/ton. Met een aanvullende module kun je dit ook toepassen op de huidige indirecte koelstelsels van Tolsma.

www.tolsmagrisnich.com/nl/producten/bewaren/koelen/condensdrogen
en www.condensdrogen.nl



© FOTO'S: JAN VAN BAVEL

De Zeeuw teelt uien vier meter onder het zeeniveau

In de geest van de pioniers

Piet De Zeeuw was aan het einde van de Tweede Wereldoorlog een van de pioniers die het drooggelegde land van de Noordoostpolder in Nederland hielp ontginnen. Nu baten zijn zonen Jaap en Hans er een bloeiend akkerbouwbedrijf uit, waar verspreid op drie locaties in totaal 500 ha pootaardappelen, uien, wortelen en graan worden verbouwd. "Met onze rode uien verdienen we een hele goede boterham", zegt Jaap.

Jan Van Bavel

Piet De Zeeuw trok in 1945 met zijn echtgenote Eva vanuit Zeeuws-Vlaanderen naar de Noordoostpolder, waar hij meer toekomst zag. Hij werkte eerst enkele jaren als ploegbaas voor de Dienst IJsselmeerpolders, maar ging daarna boeren. "Mijn broer Hans en ik wilden ook graag boer worden, maar wel op aparte locaties. Daarom kochten we er een

boerderij in Emmeloord bij", start Jaap zijn verhaal. "Mijn vader verbouwde toen ook al uien. Aanvankelijk werkte ik samen met mijn broer en vader. We telen hier vier meter onder het zeespiegelniveau. Met steun van de Rabobank groeiden we snel. Intussen hebben we in deze polder 480 ha eigen grond en huren we er zo'n 140 ha bij. Onze hoofdtak is pootgoedaardappe-

len (220 ha), die goed is voor 60% van onze omzet. Daarnaast telen we uien (90 ha, waarvan 45 ha gele en 45 ha rode) en wortelen (90 ha)."

Rode uien als motor

De gele uien verkopen de broers op de vrije markt, voor de rode hebben ze enkele vaste afnemers. De rode uien blijken 'de motor' op het bedrijf. "Sinds we daarmee gestart zijn, halen we goede resultaten", verduidelijkt Jaap. "De voorwaarde is wel dat we die in kisten moeten bewaren; voor de lange bewaring past daar geen bulkopslag bij. We hebben 5000 kisten uienopslag en nog zo'n 600 à 700 ton in bulk, waardoor we flexibeler zijn qua afleveren, onder andere ook naar Indonesië. Behalve mijn broer en ik werken er nog

Jaap De Zeeuw:

“Durf weinig geprimed zaad per ha te zaaien, dan krijg je grove uien.”

twee opvolgers en vijf werknemers op ons bedrijf. We doen alles in eigen beheer en hebben bijna 25.000 kisten in opslag, verspreid over drie locaties.” Zo’n drie jaar geleden kochten we een boerderij vlak bij Nagele, waar we een nieuwe schuur lieten bijbouwen. “We hebben hier twee cellen, een voor 2400 kisten (2500 ton) uien en een voor 1500 kisten wortelen. Elk jaar worden er wel nieuwe kisten gekocht, allemaal met vier openingen aan de zijkant. We telen uien, maar verwerken ze niet, waardoor je wel eens het gevoel hebt dat je de meerwaarde van je product mist. Voor een bedrijf in Finland hebben we wel enkele jaren uien verwerkt. Met onze rode uien verdienen we een hele goede boterham. Je moet alleen durven weinig geprimed zaad per ha te zaaien, zodat je grove uien hebt. Onze uien staan altijd op graanland, waardoor we een goede stand kunnen verwachten. Dan heb je een mooi zaadbed en ben je toch zeker van je opkomst. Dat bevalt ons heel goed. Daar hoort uiteraard ook bij dat je je bodem goed in stand moet houden. Onze teeltfrequentie met uien en wortelen is een op zes, bij aardappelen en graan is dat een op drie.”

Zonne-energie rendeert

Samen met Hans investeerde Jaap vier jaar geleden in zo’n 2400 zonnepanelen, die op de daken van hun bewaar-

schuren in Emmeloord en Nagele liggen. Dat is genoeg om energie voor 300 huishoudens op te wekken. “We gebruiken de helft van de opgewekte stroom voor de koeling van wortelen, het laten draaien van de ventilatoren in de bewaarschuren en de sorteerinstallatie. De condensdroger voor de uien vergde met 600.000 euro een forse investering, die bijna net zo duur uitviel als de nieuwe schuur (770.000 euro). Met behulp van een subsidieregeling is de investering gelukkig aantrekkelijker geworden. De condensdroger werkt heel plezierig. Als we het goed organiseren, kunnen we de uien van bijna 12 à 13 ha per dag binnenrijden. Er is 1080 kg in de kisten gegaan, en na het drogen komt er 1060 kg uit; ze zijn dus voor 2% ingedroogd. Het condensdrogersysteem werkt zeer goed. De voorwaarde is wel dat er voldoende luchtcapaciteit is om het vocht snel weg te werken”, besluit Jaap. ■



“Onze uien staan altijd op graanland, waardoor we heel nauwkeurig kunnen zaaien”, aldus Jaap De Zeeuw.



Tolsma-Grisnich ontwikkelde de condensdroger waarmee je uien weersafhankelijk continu en snel kunt drogen en de productkwaliteit verhoogt.

Tolsma-Grisnich is pionier in condensdrogen

Familiebedrijf Tolsma-Grisnich uit Emmeloord is al meer dan 75 jaar een leidend specialist op het gebied van efficiënt inschuren, bewaren, verwerken en verpakken van aardappelen, uien en wortelen. Hun klanten zijn akkerbouwers, verpakkers en verwerkers (zoals McCain en Pepsico). “Bij uien zoeken we steeds meer naar technische oplossingen om ze acht maanden te kunnen bewaren”, vertelt Paul den Engels van Tolsma. Het bedrijf is pionier in de techniek van condensdrogen, waarin het al sinds 1982 actief is. Deze techniek wordt vooral in warme landen zoals India gebruikt, maar nu ook steeds meer bij ons.

Meer informatie over uien vind je op www.uinovatie.nl (website van het Nederlandse Uien Innovatie en Kenniscentrum), www.degrootenslot.nl en www.bejo.nl (bij tabblad ‘Assortiment’ doorklikken op ‘Uien’ of ‘Plantuien’).

