

## Claudia en Winnie Roelofs: 'Tijd tussen rooien en koelen zo kort mogelijk houden'

Boomkwekerij 't Fort W. Roelofs koelt liever niet. Toch heeft het bedrijf uit Zeewolde enige jaren geleden geïnvesteerd in geconditioneerde opslag voor vruchtbomen en onderstammen. Claudia en Winnie Roelofs willen namelijk zelf boven op de kwaliteit zitten, totdat de bomen worden afgeleverd aan fruittelers.

### Waarom zijn jullie geen voorstander van koelen?

„Omdat we het liefst zien dat fruittelers de bomen zoveel mogelijk in de herfst planten. Dat geeft een betere aanslag dan in het voorjaar, als het schraal weer is. Het sluit ook een stuk risico uit, voor ons en voor de fruittelers, want in een koelcel kan van alles gebeuren waardoor de kwaliteit achteruitgaat. En door nu te planten kunnen fruittelers koelkosten uitsparen, want die berekenen wij vanaf 1 januari door aan hen.”

### Was extern koelen geen optie voor jullie?

„Nee. Met het ondertekenen van een verklaring kan je het extern koelen volgens protocol wel waterdicht timmeren, maar links en rechts hoor je dat het luchten dan bijvoorbeeld toch niet goed gaat. En fruittelers hebben wel allemaal koelcellen, maar daarin kan ethyleenschade ontstaan omdat er fruit in wordt bewaard – dat ethyleen produceert. Wat gebeurt er als er schade ontstaat? Dan wordt in eerste instantie naar de bomen zelf gekeken, die zouden niet goed zijn geweest. Daarom koelen we onze bomen het liefst zelf, bij de juiste temperatuur en bij de juiste luchtvochtigheid.”

### Hoe verloopt jullie traject van rooien tot koelen?

„We rijden continu met zes bomenkarren op en neer; de tijd

tussen rooier en koelcel willen we zo kort mogelijk houden om vochtverlies te voorkomen. We hebben een luxe situatie, want we hoeven nooit verder te rijden dan één kilometer. In de koelcel zetten we de pallets op elkaar, en ertussen houden we ruimte vrij zodat er lucht kan circuleren.”

### Zijn de bomen dan behandeld met een fungicide?

„Ja, we spuiten op de kwekerij preventief tegen schimmels, tot aan het rooien. Stel dat er bomen beschadigd raken tijdens het rooien of het laden, dan kunnen schimmels zich niet verder ontwikkelen. In de koeling zelf zou je misschien wel een fungicide

kunnen meegeven met de vernevelingsinstallatie, maar dat doen we niet. We weten ook niet wat het risico hiervan is op je eigen gezondheid, als die nevel blijft hangen.”

### Hoe bepalen jullie of de bomen goed zijn afgehard om te rooien?

„Puur op ervaring, we kijken goed hoe de bomen er uitzien, hoe de toppen er uitzien en in hoeverre het blad eraf is. De bomen zijn goed als het blad er helemaal vanaf is, of als het eraf valt als je aan een boom schudt. Het afharden gebeurt per soort verschillend, en daarom rooien we echt op soort.” <



*De koelcel van Claudia en Winnie Roelofs staat nu al grotendeels vol met bomen.*