

Mechanische oogst van 'witte goud'

door Domien Huijbregts domien.huijbregts@bndestem.nl. zaterdag 27 maart 2010 | 07:30 | Laatst bijgewerkt op: zaterdag 27 maart 2010 | 07:41

OSSENDRECHT - Acht jaar heeft Corné Ooms uit Ossendrecht er aan gewerkt. Nu is zijn aspergeoogstmachine zo goed als klaar om in de verkoop te gaan. En daar is hij apetrots op. "Dit is een echte Brabantse Wal-uitvinding."

"De techniek is helemaal uitontwikkeld", vervolgt hij. "Het komende oogstseizoen gaan we de machine hier op de Brabantse Wal volop inzetten om de duurzaamheid te testen. Daarna kan hij de markt op."

De uitvinding van Ooms is een absolute wereldprimeur. "In het buitenland wordt wel gewerkt met het mechanisch oogsten van asperges. Maar die machines zijn niet selectief en rooien in één keer een heel bed. Ons apparaat bepaalt voor iedere asperge afzonderlijk of hij klaar is om gestoken te worden."

De techniek daarachter werd in de afgelopen jaren uitgewerkt door een speciaal consortium van telers en technische bedrijven. "Vorig jaar hebben we een eerste proef gedaan met een houtje-touwtje machine, zeg maar de 0.1 versie. Inmiddels zijn we bij de 1.0 aanbeland."

Het hart van de oogstmachine is een camera die detecteert of een asperge al met zijn kop boven de aarde is uitgekomen. Is dat het geval, dan dringt een arm de grond in om de groente los te snijden. Een andere arm transporteert het 'witte goud' naar een verzamelbak.

Op die manier is er voor het oogsten van drie hectare nog maar één persoon nodig. "De asperges lopen immers niet uit zichzelf van het veld", aldus Ooms.

De beperkte mankracht die nodig is, is één van de grootste verworvenheden, vindt de Ossendrechtenaar. Want behalve dat hij er in financieel opzicht iets wijzer van hoopt te worden, is hij er ook van overtuigd dat zijn uitvinding de redding kan zijn voor de Nederlandse aspergesector.

"Ik ging als dertienjarige met vrienden het veld in om asperges te steken, maar inmiddels is het bijna niet meer mogelijk om mensen te vinden die dit werk willen doen. Als er niks gebeurt, sterft het enige echte seizoensproduct dat we in Nederland nog hebben, daardoor uit."

De duurzaamheidstest die dit seizoen wordt uitgevoerd, is vooral bedoeld om de machine te finetunen. "Sommige dingen ontdek je alleen door het apparaat uren te laten maken. Wat doet regen met de capaciteit, wat gebeurt er als hij op een steen steekt?"

De komende maanden worden ook het uur van de waarheid voor de nieuwe vorm van telen waar Ooms mee experimenteert. Door een andere indeling van het veld heeft hij het aantal planten met dertig procent weten te verhogen.

"Het is een techniek die ik in Peru heb leren kennen. Daar is de aspergeteelt veel verder ontwikkeld dan hier. De Nederlandse sector is vooral erg conservatief."

Wie volgend seizoen ook zijn asperges mechanisch wil oogsten, moet wel bereid zijn om in de buidel te tasten. De aspergeoogstmachine van Ooms gaat zeventig- tot tachtigduizend euro kosten.

