

„Een lekkere aardbei zonder kroontje is zo naar binnen”

Joop, Truus en Wilfred Ooijevaar: de keizers van de zomerkoninkjes

NIBBIXWOUd — Hun koninkrijk telt twaalfduizend onderdanen, die ze elke vijf tot zes dagen allemaal opzoeken. Tijdens dat bezoek worden die onderdanen ontdaan van hun rijke bezit. Het echtpaar Joop en Truus Ooijevaar staan samen met zoon Wilfred aan het hoofd van een bloeiend en vruchtbaar rijk aan de Oostervijzend in Nibbixwoud, dat van de zomerkoninkjes. Het rijk is zo'n hectare groot en levert onvermoeibaar tot de eerste nachtvorst een overvloed aan rode vruchten. Aardbeien dus. Lekkere aardbeien, zoals de redactie van het Noordhollands Weekblad proefondervindelijk mocht vaststellen.

Joop, Truus en Wilfred Ooijevaar vormen sinds een jaar of wat een eigen maatschap. Daarvoor verdiende Joop samen met zijn broers het dagelijkse brood. Naast de zomerse aardbeienteelt verbouwt de familie Ooijevaar in dit jaargetijde ook anemonen en in de winter witlof.

Liever buiten

Joop zit al jarenlang in de aardbeien. „Gewoon omdat we zomers liever buiten zijn en dat lukt prima met deze teelt”, motiveert



hij de keus. Op het land staan drie rassen: Rapella, Evita en El Santo. De twee laatste zijn er dit jaar bij gekomen.

Joop Ooijevaar: „Je moet eens

wat nieuws. Soorten lijken tegenwoordig ook wel wat in kwaliteit terug te lopen. Die Rapella deed het eerst hartstikke goed, maar

de laatste tijd moeten we steeds meer trossen plukken. Die nieuwe Evita moet een mooie vrucht geven, die makkelijk plukt.”

Zoon Wilfred: „Maar dat ras lukt nog niet echt goed bij ons. Vaak hangt het ook af van het plantmateriaal.” Dat plukken van trossen geldt met name de doordragende rassen. Na zo'n vijf, zes volgroeide aardbeien worden de andere vruchten aan zo'n tros kleiner en wordt de hele tros geplukt en weggegooid. Daardoor kan een volgende tros aan de plant zich beter ontwikkelen.

De Nibbikker familie begon half juni (Joop: „Net met de kermis”) te oogsten. De El Santo werd eerst geplukt. Een paar weken geleden begon men aan de twee andere soorten. „En nu liggen we er elke ochtend om zes uur al voor”, zegt Joop. En twaalf uur later is de dag op het land pas voorbij. „Nou ja voorbij, dan moeten we de hele avond nog spuiten en zo”, aldus Joop.

Arbeidsintensief

De teelt van de zomerkoninkjes is, zo blijkt overduidelijk, erg arbeidsintensief. Joop Ooijevaar: „We zijn wel de hele zomer in de weer ja. Je moet ook erg opletten. Aardbeien zijn erg gevoelig voor spint, meeldauw, vruchtrrot en een hele hand andere bedreigingen. Nat weer geeft gauw vruchtrrot, waait het te hard, dan krijg je ook schade. Gewoon doordat dan een steeltje of een blaadje tegen een vrucht schuurt. Zo'n schuurplekje zorgt er voor, dat de aardbei niet meer als klasse I aan de veiling kan worden aangevoerd.”

Bij het plukken is het dan ook constant opletten geblazen. Eén verkeerde aardbei in een bakje kan een hele partij meteen deklasseren. „Een beetje plukker kan zo'n vier tot vijf kistjes per uur plukken. Met drie kilo per kistje kom je dan op een kilo of vijftien.” Arbeidsintensief dus en dat betekent meteen ook een behoorlijke kostprijs per kilo. Joop schat, dat de kostprijs op het familiebedrijf rond de twee gulden per bakje van een pond ligt.

„De prijsvorming aan de veiling is dit jaar niet echt daverend ge-

Vader Joop, moeder Truus en zoon Wilfred Ooijevaar (v.l.n.r.) temidden van hun onderdanen. De oogst van zomerkoninkjes is momenteel in volle gang. (Foto: Klaas Laan)

weest”, vertelt hij verder. „Een paar weken terug moest er dik geld bij, maar vorige week trok de prijs gelukkig behoorlijk aan.” Hetgeen overigens bij de groenteboer ook merkbaar is, want een bakje aardbeien kost deze week toch gauw vier gulden in de winkel.

De familie Ooijevaar is in staat om zo'n tachtig tot negentig procent van de oogst onder de noemer Klasse I bij de veiling aan te leveren. Een klein deel wordt dus in Klasse II verkocht. Waardoor het risico ook wordt beperkt. Bij een grote aanvoer wordt de beste klasse altijd wel verkocht, terwijl Klasse II dan nog wel eens wil doordraaien. De garantieprijs ligt dan op 63 cent per bakje. Joop: „In zo'n geval moet er goud geld bij.”

Elke avond rond zes uur worden de geplukte aardbeien opgehaald en vervoerd naar de veiling. Maar voordat het zover is, loopt Truus eerst nog alle kistjes met zomerkoninkjes zorgvuldig na. Ook wordt elk kistje op het juiste gewicht van drie kilo gebracht. Truus werkt in de koele schuur bij de stolp aan de Oosterwijnzand. Koelte is belangrijk voor de aardbei.

Truus: „Mensen moeten thuis ook aardbeien gewoon in de koelkast bewaren. Dat is verreweg het beste.”

Joop, Truus en Wilfred Ooijevaar zijn zelf liefhebbers van het eigen produkt. Wilfred: „Ja hoor, ik eet ze regelmatig. Op brood of in de yoghurt. Heerlijk toch.” En Joop bekent, dat hij tijdens de pluk 'er verschrikkelijk veel op eet'. „Een aardbei zonder kroontje, die er lekker uitziet, is zo naar binnen.” Hetgeen meteen impliceert, dat vruchten zonder groen uiteindje niet goed genoeg is voor de tocht naar de veiling.