

### **Oogsten**

De uienoogst voor de bewaring is in volle gang. De uien zitten dit jaar over het algemeen dun in de huid. Ons advies is om de uien zo kort mogelijk na het rooien naar binnen te rijden, zodat er zoveel mogelijk vellen om de uien blijven bij het inschuren.



### **Drogen en bewaren**

Droog de uien de komende zes weken continue met lucht, uien laten langzaam hun overtollig vocht los. Droog de uien niet te snel. Als u te snel droogt kunnen de vellen scheuren en loslaten, waardoor uw partij kaal valt bij het uitschuren.

Als u geen bewaarcomputer heeft, droog dan met de helft binnenlucht en de helft buitenlucht en zet de kachel op 20 C° zodat bij een koude nacht de kanaaltemperatuur niet te ver daalt. Uw uien kunnen ook te koud in de cel zitten. Koude uien trekken vocht aan en kunnen dan bij warm weer condenseren en

dan ontstaat schimmel.

Als u een bewaarcomputer heeft adviseren wij om uw uien de eerste drie weken te drogen tussen de 70 en 75% RV en daarna het vochtpercentage langzaam te verhogen tussen de 80 en 85% RV voor de bewaring.

De ideale bewaartemperatuur van de uien is 2 graden onder de gemiddelde etmaaltemperatuur.

### **Kwetsbaar**

Het is een heel bijzonder jaar voor de akkerbouw. Dit jaar is gebleken dat we als akkerbouwer enorm kwetsbaar zijn. Ten eerste hebben de grote hoeveelheden water dit voorjaar veel schade aangericht en daarna de langdurige droogte, waardoor de opbrengsten enorm tegenvallen. Indien u kon beregenen heeft dit extra werk en kosten met zich mee gebracht.

### **Pool**

Ik ben er van overtuigd dat het klimaat structureel is veranderd en steeds extremer wordt. We zullen ons dus moeten wapenen tegen deze verandering. Als we niets doen staat ons bestaan als akkerbouwer op het spel. We zullen moeten investeren in goede ontwatering en een goede wateraanvoer, op wat voor manier dan ook.

Bedrijven die in de omstandigheid zijn om dat voor elkaar te krijgen hebben de toekomst. Daarbij hoort uiteraard ook een afnemer waar u nauw mee samen werkt om zo uw uien zo goed mogelijk af te zetten, waarbij een pool dit jaar zijn waarde gaat bewijzen.

Een pool betaalt een gemiddelde prijs van een bepaalde periode en monitort de kwaliteit van uw uien. Door deze afzetmethoden zijn uw afzet risico's tot een minimum beperkt.

## OP DE KAART

- Dag 1: Amsterdam – Lima →
- Dag 2: Lima – Ica 🚌
- Dag 3: Ica – Lima 🚌
- Dag 4: Lima – Arequipa →
- Dag 5: Arequipa – Cuzco →
- Dag 6-9: Cuzco
- Dag 10: Cuzco – Machu Picchu 🚶
- Dag 11: Cuzco – Lima →
- Dag 12: Lima – Amsterdam →



2

### Studiereis Peru

De studiereis in samenwerking met Hazera wordt steeds gedetailleerder. We zullen van 27 januari tot en met 7 februari naar Peru gaan. Er zijn drie binnenlandse vluchten gepland. In Ica zullen we een bezoek brengen aan het International Potato Centre, een onderzoeksstation voor aardappels. Vanwege het klimaat wordt er jaarrond gezaaid en geoogst, wat we ook zullen gaan zien. Peru is een groot agrarisch exporterend land waarvan we in Nederland vooral de groene asperges kennen. Op de grootste handelsmarkt van Peru zullen we een kijkje nemen waar vandaan alle export start, denkend aan, naast ui en aardappel, de citroenen, mango, passievruchten, rijst, druiven etc. Als we richting de hoofdstad van de Inca's afreizen, Machu Picchu, zullen we onderweg lokale aardappelteelten gaan bekijken in het Andes gebergte. Voor een prijsindicatie verwachten we tussen de €2.300 en €2.500 per persoon uit te komen met een voorschot van €1.750 per persoon. Het belooft een ontzettend mooie reis te worden die een goed beeld zal geven van de agrarische sector in Peru. We hebben nog een paar plaatsen beschikbaar. Wilt u mee gaan, wacht dan niet te lang want

vol is vol!! Voor meer informatie kunt u terecht bij Milou Testers.  
[m.testers@vanmeir.nl](mailto:m.testers@vanmeir.nl), tel.: 06-4885 8774.

### Wintervergadering

Op onze wintervergadering zullen we meer aandacht besteden aan het thema 'Water'.

### Monstername

Zodra de meeste partijen binnen zijn zal de buitendienst starten met het ophalen van de monsters voor de kiem- en kwaliteitsproef. Communiceer bijzonderheden van de uien aan de buitendienst zodat eventuele problemen in te toekomst voorkomen kunnen worden.

Wim Karelse: 06-1352 4670

Milou Testers: 06-4885 8774

Tot slot wens ik ieder een goede afronding van de oogst toe.

Met vriendelijke groet,

Leon van Meir

Van Meir Onions & Potatoes