

Speciaal bladsnijmes snijdt Botrytis de pas af

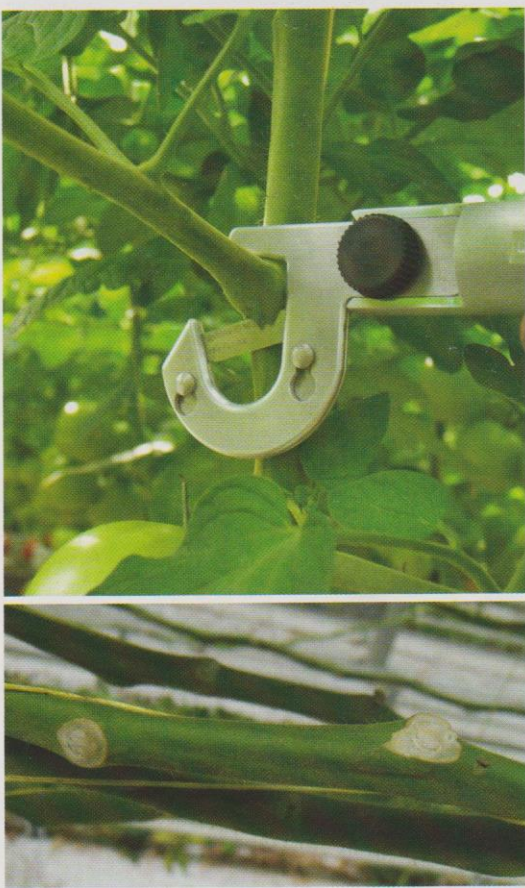
Eén haal met een mes en het blad is er af. Helaas wordt tijdens het snijden van blad ook wel eens in een vrucht geprikt of blijft een wat gerafelde snijwond achter. In dat laatste geval ligt Botrytis op de loer. Een nieuw, speciaal mes snijdt deze schimmel echter de pas af, want rafels zijn er niet meer bij.

DOOR PETER VISSER
peter.visser@reedbusiness.nl

"Botrytis is onze grootste vijand", stelt Frank Geudens, bedrijfsleider van een tomatenbedrijf in Asten-Heusden, als hij het heeft over ziekten in de tomatenteelt. Botrytis heeft dan ook zijn volle aandacht. In een presentatie van een docent aan de Belgische universiteit in Leuven las hij eens de opmerking: "Bij een correcte gewasverzorging heeft het klimaat geen invloed op de infectie. Mooie, gladde wonden worden niet geïnfecteerd." Geudens trok daarop de conclusie: "We moeten beter blad gaan snijden." Vorig jaar, tijdens een wat rustiger periode tussen het planten en oogsten van een zomerteelt tomaat, verdiepte hij zich in de mogelijkheden. Het resultaat is een speciaal mes dat bij het snijden van blad betere prestaties levert dan voorheen.

RAFELIGE SNEE
Bij het traditionele van boven naar beneden doorsnijden van de bladsteel met het gebruikelijke aardappelschilmesje wordt het laatste stukje steel altijd iets van de stengel afgetrokken. Er ontstaat op die plek dan een wond met wat rafeltjes, die een invalspoort is voor de schimmel Botrytis. Andersom snijden, dus van onder naar boven, zou dat kunnen oplossen. Geudens durfde dat niet met een standaard mes. "Dat heb ik niet eens geprobeerd. Bij naar boven snijden heb je met je pols onvoldoende controle over het mes." Het risico dat het gewas of vruchten zouden worden beschadigd, is dan veel te groot. Hij begon te ontwerpen en te zagen en maakte een prototype van een houder, met een heel dun, scherp mesje erin. "Een soort scheermesje. Hij kon er netjes blad mee snijden, maar na een dag werken had hij een pijnlijke pols. Daarom kwam er een handvat aan het mes. Dat geheel werd verder ontwikkeld tot een bladsnijmes dat op de markt kon worden gebracht.

WEINIG AANTASTING
Geudens demonstreert het mes in de kas. "Als je ervoor zorgt dat je de boven- en onderkant van de houder tegen de stam houdt, blijft er altijd een mooi glad en klein stompje staan." Het mesje kan ook nooit in een tomaat snijden als een medewerker per ongeluk uitschiet. Dat laatste is een bijkomend voordeel, maar voor



Het mes maakt een vlijmscherpe snee zonder rafeltjes waardoor de kans op Botrytis wordt beperkt.

sommige telers is het juist speciaal de reden om het mes te kopen. Over de beoogde beperking van Botrytis is Geudens tevreden. "Vorig jaar september begonnen we met een eerste versie van het mes. Op de plekjes waar het blad is gesneden, was geen Botrytis te zien. Dat zat alleen op wonden die bij de oogst van de tomaten waren ontstaan." Begin dit jaar hield hij gevonden Botrytis-aantastingen bij op een plattegrond van de kas: tot 1 mei stonden maar 100 plekjes op bijna 13 hectare aangegeven. "Geen daarvan kwam door het blad snijden, maar door een bloempje dat in de tros was gaan rotten of van 'slordig' werken van de dievers. En dan voornamelijk bij steeds dezelfde dievers. Die braken kennelijk makkelijker eens een blad af of ze braken de dieven wat te groot uit." Met een ander ras in de kas en mogelijke verschillen in de ziektedruk mogen alle goede effecten op de gezondheid van de planten niet zonder meer aan het nieuwe mes worden toegeschreven, maar feit blijft dat het gewas in voorgaande jaren altijd duidelijk meer last van Botrytis had. Op het bedrijf wordt om productie- en teelttechnische redenen gewerkt met een hoge stengeldichtheid. "Met een afstand van 39 centimeter tussen de planten vraag je eigenlijk om extra problemen met Botrytis, maar dat kunnen we nu dus oplossen. Door blad netjes af te snijden wordt de schimmelziekte voorkomen." Alleen zijn er daarnaast nog genoeg andere invalspoorten voor Botrytis, zoals een getordeerde stam, een afgescheurde tros of een grote wond van een weggesneden dubbele kop. Preventief laat Geudens die plekken insmeren met een basisch zout, wat het bin-



Door van beneden naar boven te snijden is er minder kans dat vruchten beschadigd raken.

nendringen en kiemen van schimmelsporen tegengaat en waardoor de wond ook makkelijker geneest.

MAKKELIJKER WERKEN
Snijden met het nieuwe mes gaat vlot. "Van onder naar boven snijden vereist wel een andere manier van denken. Je moet het blad nu een beetje optillen om het goed te kunnen afsnijden in plaats van het naar beneden te trekken. De eerste week gaat het met het mes daarom een stuk langzamer dan traditioneel blad snijden. In de tweede week liggen de prestaties al aardig gelijk en in de derde week gaat het minimaal even snel." Voordeel van van onderaf snijden is dat het makkelijker gaat dan traditioneel afsnijden als op een iets grotere hoogte in het gewas moet worden gewerkt. Ook bij eventueel blad snijden vanaf een lage buisrailkar met zitje werkt omhoog snijden prettiger. De mesjes zijn alleen bestemd om 'zachte' delen van een plant recht af te snijden. "Voor harde stelen, zoals in een houtig paprikagewas, zijn ze dus niet of minder geschikt. Ook kun je er in tomaat geen Botrytisplekken mee weg snijden uit de stam. Daar blijft een aparte aardappelschiller voor nodig. Dat is ook wel een voordeel: je snijdt geen blad met hetzelfde mes waarmee je ook op vuile wonden komt."

TEVREDEN OVER RESULTAAT
Geudens laat het mes door een metaalbewerker maken en verkoopt het via een eigen website (www.bladsnijmes.nl). Het mes

Ervaringen gebruikers

Verschillende telers gebruiken het nieuwe bladsnijmes. Frank Raijmakers in Asten: "Als de plant ouder wordt, is het blad te stug om het fatsoenlijk te snijden met een gewoon mesje. Met deze 'scheermesjes' gaat het goed. Er steekt ook niemand meer in de tomaten. Normaal wordt elke ronde toch minimaal 1,5 tot 2 kilo per pad geraakt." Geert van Rens in Horst-Meterik is het daarmee eens. "Zeker nieuwe mensen die het moeten leren, snijden vrij snel in de tomaten. Voor de verantwoordelijke is het ook moeilijk te controleren of het gebeurt." Ook de ervaringen van het personeel zijn positief. Raijmakers: "Het was even wennen. In het begin zeiden ze: 'Dit wordt het niet', maar nu is er geen verschil meer in werkgemak en -snelheid." Van Rens: "Het vergt een wat andere techniek. Een traditioneel mes zet je 45 graden schuin om het echt te laten snijden. Dit mes is zo scherp dat je meer duwt dan snijdt. Mensen zetten sneller een prestatie neer." Om steeds met een zo scherp mogelijk mes te werken en de kwaliteit van het werk optimaal te houden, laat hij elke pauze een nieuw mesje in de houder zetten. "Enige nadeeltje van de grotere meshouder is dat je in de oksel van een aangemaakte dubbele kop blad lastiger kunt verwijderen. Met een traditioneel mes kun je dan nog tussen het touwtje en de stengel in steken."

wordt per post afgeleverd, met een handleiding erbij. "Sommige telers zeiden dat ze niet zo hielden van kopen via het Internet. Die wilden de messen liever komen ophalen, maar daar begin ik niet aan met het oog op hygiëne. Ik wil niet het risico lopen dat ik een mes beet pak en aan een teler overhandig, en dat telers dan later bijvoorbeeld zeggen: 'Jij hebt ervoor gezorgd dat ik pepino op mijn tuin kreeg.'" De prijs van 119,50 euro per mes lijkt erg hoog als die wordt vergeleken met een aardappelschilmesje van 3 euro. "Maar als je minder schade en uitval hebt door Botrytis, is zo'n mes snel terug verdiend. Dat is ook al zo als je het aantal minder aangesneden tomaten per jaar rekent. En je hebt ook maar twee messen per hectare nodig." Ondanks de op te sommen voordelen is promotie maken geen noodzaak voor Geudens. "Al verkoop ik geen mes: alleen al voor ons eigen bedrijf zijn de inspanningen, ontwikkelings- en productiekosten meer dan de moeite waard geweest." De volledig aluminium en roestvrijstalen meshouder gaat naar verwachting zeker 5 tot 7 jaar mee. De mesjes zelf worden elke dag vervangen. Tijdens het handen wassen na het werk spoelen de bladsnijders ook gelijk hun messen schoon. De belangstelling voor het speciale mes groeit. "Bijna alle telers die er een hebben besteld om te proberen hebben er later meer gekocht. Medewerkers die er mee snijden, willen ook niet meer terug. Het werkt zeker net zo makkelijk als het traditionele mesje en ze krijgen minder op hun kop omdat ze een vrucht hebben geraakt of dat ze niet netjes genoeg hebben gesneden." ■