

Géén Noorderlicht, maar nieuwe ledverlichting!

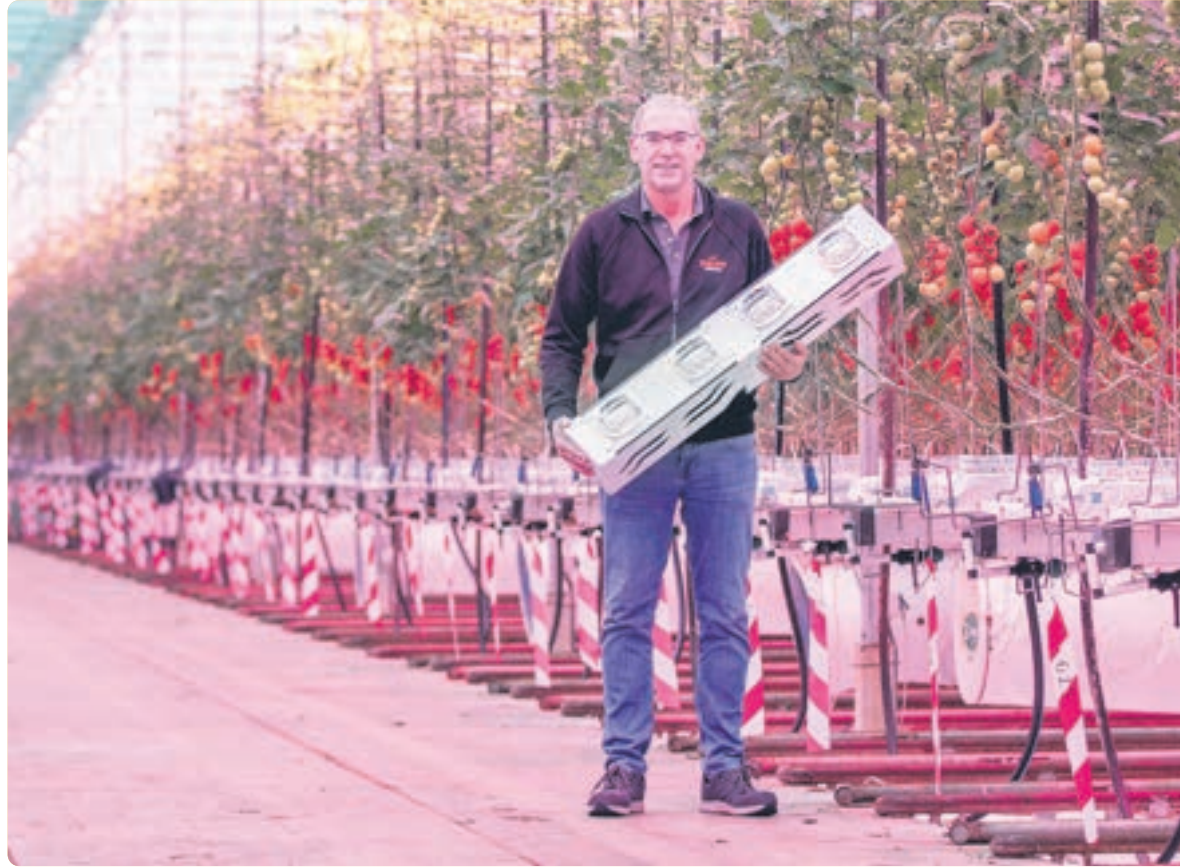
Tekst en foto: Remco Spierings

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Vereijken Kwekerijen besparen ze met de nieuwe ledverlichting 50% aan elektra en leveren ze een belangrijke bijdrage aan het elektriciteitsnet.

Denk jij het Noorderlicht al eens gespot te hebben in Laarbeek? Grote kans dat dit niet het Noorderlicht is geweest, maar het nieuwe licht uit de tomatenkassen van Vereijken Kwekerijen. “We hebben net de omschakeling naar de nieuwe ledverlichting afgerond. Voorheen zag je soms het gele licht, maar tegenwoordig heeft het een paarse gloed”, vertelt Hans Vereijken, mede-eigenaar bij Vereijken Kwekerijen. “Consumenten verwachten dat ze het hele jaar door tomaten kunnen kopen, maar in de winter hebben we te weinig licht en onze smaakrassen zijn niet geschikt om in Zuid-Europa te telen. Daarom hebben we belichting nodig waarvan de planten kunnen groeien.”

Verschillende lichtkleuren

De lampen die voor de belichting zor-



gen zijn de laatste jaren verder doorontwikkeld. “Een plant heeft verschillende lichtkleuren nodig om te kunnen groeien. Ze hebben relatief veel rood licht nodig, daardoor groeit de plant harder en hebben we per kilowatt de meeste lichtoutput. Maar als we alleen maar rood licht hebben gaan

de planten anders groeien. Vandaar dat er ook een beetje blauw licht bij zit om het in model te houden. Als je die twee kleuren met elkaar mengt, krijg je de roze/paarse gloed. Met de nieuwe ledverlichting kunnen we vier kleuren maken. Ook gebruiken we de warmte van de lampen voor het op-

warmen van de kas. Zo besparen we in totaal ongeveer 50% aan elektra.”

Omdat het in de zomer niet nodig is, belicht Vereijken Kwekerijen alleen van ongeveer oktober tot eind maart. “Op de ledverlichting zit ook een grote dimknop. Zodra de zon toe gaat ne-

men, gaan wij automatisch iets meer dimmen. We hebben ook afspraken om het elektriciteitsnet in de regio stabiel te houden. Als er een ongepland overschot of te kort aan stroom is krijgen wij een signaaltje en moeten we bij- of afschakelen. Met die dimknop kunnen we dat in een paar seconden.” Aangezien het voor de verduisterschermen 10 minuten duurt voordat deze dicht zijn kan het ooit voorkomen dat de lucht in Laarbeek paars kleurt. “Als we belichten zijn de schermen normaal gezien dicht. Maar als er een calamiteit op het regionale elektriciteitsnet is moeten we snel schakelen en kan het zijn dat de verduisterschermen niet op tijd dicht zijn. Met twee vestigingen dichtbij elkaar gaat het dan heel hard en krijgt de lucht een roze gloed. We proberen dat te voorkomen en zijn al aan het zoeken naar oplossingen.”

Over Vereijken Kwekerijen

Vereijken Kwekerijen produceert het jaar rond smakvolle trostomaten onder de merknaam Tasty Tom. Het bedrijf heeft inmiddels zeven vestigingen, waarvan twee in Laarbeek. In Laarbeek zit ook de hoofdvestiging waar verpakt wordt. Het bedrijf werd in 1960 opgericht door de broers Theo en Gerard Vereijken sr. en in 1987 traden Hans, Gerard jr. en Eric Vereijken in het bedrijf. Inmiddels is ook de derde generatie aan boord.

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Varkensbedrijf Van der Heijden in Beek en Donk wordt de warmte van de grote varkens gebruikt om de biggen te verwarmen.

Huib van der Heijden (25) is de vierde generatie en zit samen met zijn ouders in het bedrijf, op de locatie waar zijn

opa vroeger woonde. "Opa heeft hier vroeger altijd gewoond en had een gemengd bedrijf met asperges, kalveren en varkens. Mijn vader heeft het bedrijf overgenomen in 1986 en verder uitgebreid tot de huidige omvang. Inmiddels is het een deels gesloten varkensbedrijf met zeugen met biggen tot 25 kilo en vleesvarkens, verdeeld over drie locaties in de Karstraat. Bij ons worden de varkens geboren en grootgebracht en gaan ze uiteindelijk weg voor het vlees", vertelt Huib. Zelf werkt hij ruim vier jaar mee in het bedrijf en zit hij sinds twee jaar écht in het bedrijf. "Ik heb altijd wel interesse gehad in het agrarische gedeelte en ben de opleiding intensieve veehouderij gaan doen. Zo ben ik langzaam aan in



het bedrijf gegroeid en het bevalt erg goed. Ieder heeft zijn eigen taken en dat werkt erg prettig."

Sinds 2018 hebben ze in het bedrijf een systeem dat ervoor zorgt dat de warmte van de grote varkens gebruikt wordt om de jongere biggen te verwarmen. "De warme lucht bij de grotere varkens wordt afgezogen en die lucht gaat in een luchtwasser waardoor het gezuiv-

verd wordt. Het water van de luchtwasser wordt zo verwarmd en gaat vervolgens naar een warmtewisselaar. Vanuit die warmtewisselaar wordt het door verwarmd in de warmtepomp zodat de vloer bij de jongere biggen op de juiste temperatuur is. Ook kunnen we zo de inkomende lucht voorverwarmen in de winter waardoor we minder hoeven te stoken. We hebben dit systeem al vanaf 2018 en het werkt echt

super. Op onze biggenlocatie moet het namelijk een stuk warmer zijn, want zij komen net van de zeug in het kraamhok af. Sinds kort hebben we ook nog zonnepanelen toegevoegd op ons dak, waardoor we het hele jaar energieneutraal kunnen verwarmen. Naast deze duurzame maatregelen zijn we ook alle TL verlichting aan het vervangen voor LED verlichting en produceren we alles onder Beter Leven 1-ster."

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Melkveebedrijf Bouw in Lieshout wordt het drinkwater voor de koeien verwarmd vanuit de restwarmte van de melk.

Vol passie vertelt Anton Bouw (29) over het mooie bedrijf dat hij samen met zijn ouders Toon en Rianne runt. "Zij zijn hier zo'n 45 jaar geleden begonnen en ik ben er écht ingerold door mijn ouders. Van jongs af aan ben ik betrokken geweest bij het bedrijf en zo heb ik zachtjesaan het vak geleerd. Na mijn studie aan de Middelbare Agrarische School (MAS) ben ik wat ervaring op gaan doen bij andere boerenbedrijven, maar inmiddels alweer 10 jaar werkzaam in het eigen bedrijf."

Duurzaam bezig

Met het melkveebedrijf hebben ze 150 melkkoeien en 75 stuks jongvee, die gemiddeld zo'n zes uur per dag naar buiten gaan. Al die koeien moeten iedere dag natuurlijk ook eten en drinken, en omdat koeien liever lauw dan koud water drinken, aangezien dat het lichaam minder energie kost, hebben ze een mooi systeem bedacht. "Melk komt met 38 graden uit de koe. Door een koeler, waar melk en leidingwater langs elkaar afgaan, wordt de melk al gekoeld naar 20 graden en wordt het wa-

ter lauw. Dat lauwe water drinken de koeien weer op."

Maar ook andersom heeft het systeem voordelen waardoor er minder energie verspild wordt. "De melk komt uiteindelijk in een tank en wordt verder gekoeld door gas. Dat gas wordt dan weer warm en gekoeld door water, dat op zijn beurt weer door het gas verwarmd wordt tot zo'n 55 graden. Dat water gebruiken we om de boilers te voorverwarmen. We hebben namelijk water van 90 graden nodig om de melkstal en -tank te reinigen."

Alsof dat nog niet alles is wekken ze alle stroom ook zelf op met zonnepanelen. "We hebben er zo'n 400. Dat kunnen er veel meer zijn, maar we mogen niet meer terugleveren op het stroomnet. Dat is jammer, maar zo werkt het momenteel in Nederland." Daarnaast is alles ook voorzien van LED verlichting en voeren ze de koeien met bierborstel en bietenpulp. "Dat zijn afvalstoffen van bier of suikerbieten die overblijven. Koei-



en kunnen datverteren en halen er energie uit om melk te kunnen geven. Ook wordt de mest van de koeien door een scheider gehaald, waardoor de vezels eruit gehaald worden. Dat strooien we dan weer

in de stallen zodat de koeien lekker zacht kunnen liggen."

Trots

Al met al mag Anton met recht trots zijn op het bedrijf. Hij hoopt

het bedrijf dan ook nog vele jaren door te mogen zetten. "Nu doen we het nog samen, maar ik heb wel altijd de ambitie gehad om het over te nemen als mijn ouders langzamerhand een stapje terug doen."

'Kunnen wij t maken? Nou én of!'

Tekst: Remco Spierings

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Jos Martens & Zn zijn ze erg duurzaam bezig omdat ze (bijna) alles kunnen repareren en tuin- en parkmachines zo langer meegaan.

Jos Martens & Zn is een écht familiebedrijf waarin huidige eigenaar Jos alweer de vierde generatie is. Het bedrijf werd in 1890 opgericht waarbij de focus lag op landbouwmechanisatie. Inmiddels hebben ze de omslag gemaakt naar tuin en park en zijn ze specialist op dit gebied. Zowel in de verkoop als reparatie. "Het is er van kleins af aan al een beetje ingestampt en ik ben hier echt opgegroeid. Ik heb dan ook altijd voor ogen gehad om het stokje over te nemen", vertelt Jos.

Je kunt bij Jos Martens & Zn terecht voor alles wat met tuin te maken heeft. Van klein tuingereedschap tot grote machines en in iedere prijsklasse. "We bieden daar ook een adviserende rol in. Soms



komen klanten met een onrealistische wens, maar wij geven altijd een eerlijk advies." Nu de herfst is ingetreden en het langzaam winter begint te worden, wordt het

ook weer steeds drukker met de reparaties. "Als het beter weer gaat worden willen mensen weer aan de gang. Het is dan belangrijk dat alle apparaten en machines weer

op orde zijn. In het kader van duurzaamheid is het goed als apparaten en machines langer mee gaan en er niet iedere keer een nieuwe gekocht hoeft te worden. Ook leve-

ranciers willen dat we steeds vaker repareren."

Bij Jos Martens & Zn repareren ze dan ook (bijna) alles. "Van een accu van een kanten trimmertje tot een volledige tractor. Iedereen kan bij ons terecht, van particulier tot professionele gebruikers en hoveniers. Er is natuurlijk steeds meer recreatie en groen, dus er komt ook meer vraag naar. Je ziet steeds meer campings en vakantieparken in de buurt en vrijetijdbesteding zoals wandelroutes worden steeds belangrijker. Wij zijn er al heel vroeg goed op ingericht, dus het is mooi dat we dat vertrouwen hebben van de klanten."

Naast het repareren draagt Jos Martens & Zn ook nog op andere manieren bij aan een duurzame toekomst. "We hebben ruim 700 zonnepanelen, deels ook voor de teruglevering, en verwarmen compleet elektrisch. Veel machines gaan van brandstof naar een accu en we hebben al lange tijd ledverlichting. Ook houden we ons bezig met afvalscheiding en hebben we het dak onlangs nog geïsoleerd. Het is al een wat ouder pand, maar zo zetten we steeds kleine stapjes." Zo hoopt het bedrijf nog lang door te kunnen gaan, want ook de vijfde generatie werkt al af en toe mee als zaterdag- en vakantiehelp.

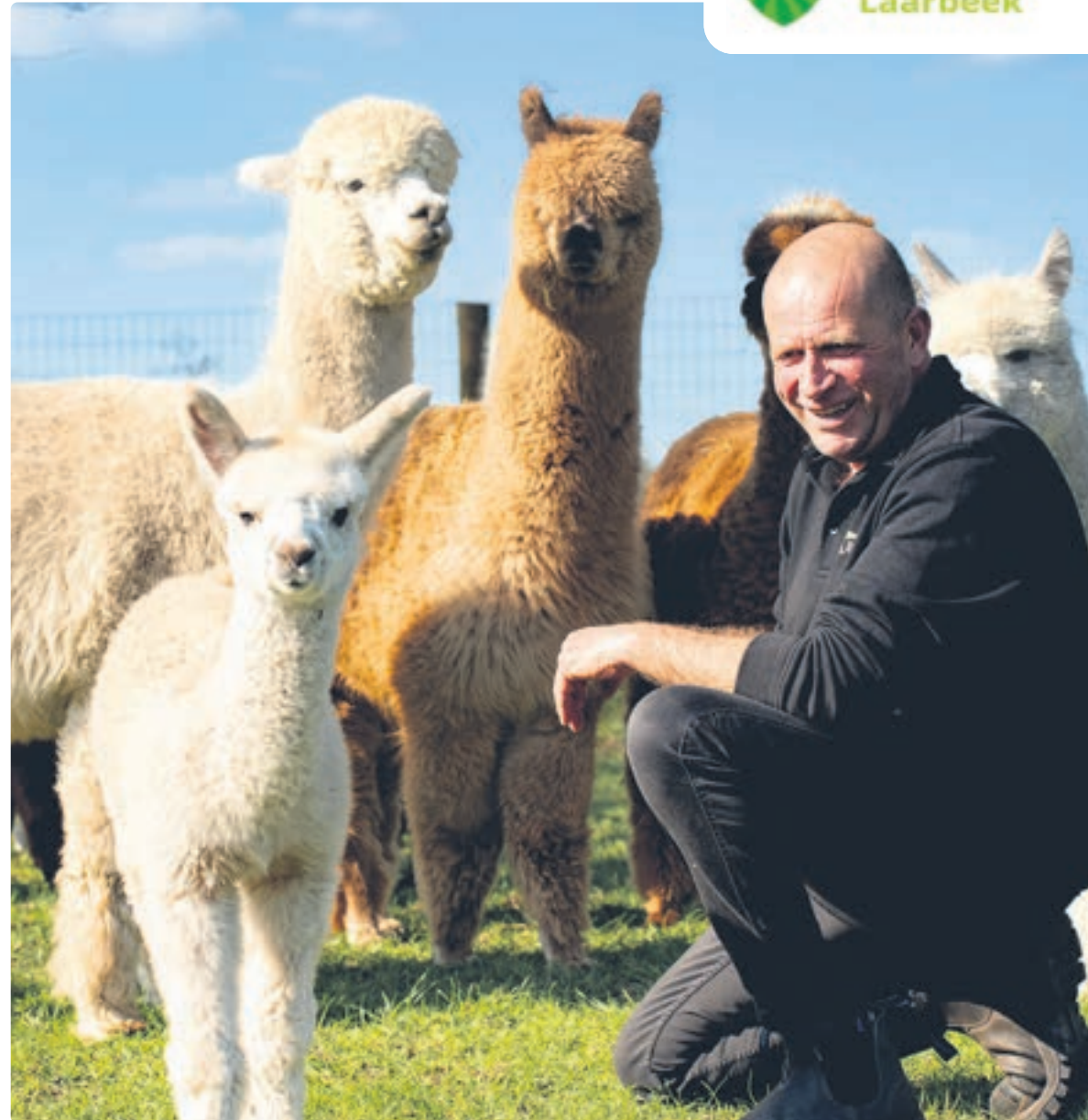
Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij In de Hei in Mariahout wordt van de wol van de eigen alpaca's allerlei producten gemaakt!

In de Hei ligt op een prachtige locatie in het groen, een beetje verstopt in de bossen van Mariahout. Naast een overnachting in de B&B, tenten of cabins kun je er ook een hapje of drankje op het terras doen, werken aan teambuilding of vergaderen. Maar dat is nog niet alles, want eigenaren Jos en Lilian van Vijfeijken hebben er sinds 2018 ook alpaca's rondlopen. "Vroeger is dit altijd een melkveebedrijf geweest, maar in 2015 zijn we daar mee gestopt en zijn we begonnen met recreatie. In 2018 zijn daar dertien alpaca's bijgekomen en inmiddels hebben we er ruim 30. Heel veel mensen vinden deze dieren erg leuk en we organiseren dan ook alpacawandelingen. We zitten hier dicht bij het bos en gaan dan lekker 1,5 uur het bos in om te wandelen", zo vertelt Jos.

Naast de wandelingen zijn de alpaca's ook geschikt vanwege hun wol. "De wol van een alpaca is hyperallergeen en jeukt niet. Er zitten geen vetten in en het is een dun hol vezeltje, net zo fijn als kasjmier. Wij scheren de alpaca's één keer per jaar, meestal rond half april. Van één al-

paca komt dan wel 4 à 5 kilo wol af, afhankelijk van hoe groot deze is." In de alpacawol is er vervolgens een verschil tussen a-kwaliteit (de wol uit de rug en de flanken) en b-kwaliteit (de wol uit de benen en hals). "Van de a-kwaliteit wordt de wol van iedere alpaca apart gehouden. Die wordt gewassen en vervolgens gesponnen. Deze strengen wol worden gebruikt om onder meer truien, sjaals, sokken, mutsen en kleden van te breien. De wol van de b-kwaliteit wordt gewassen om er vervolgens kaardvlies van te maken. Dat kaardvlies gebruiken wij dan om weer dekbedden van te maken." Het wassen, kaarden en spinnen gebeurt allemaal op een ecologische spinnerij in België.

Zo zijn de alpaca's niet alleen geschikt voor recreatie, maar zijn ze ook nog eens duurzaam bezig. En dat is het niet het enige wat Jos en Lilian gedaan hebben op het gebied van duurzaamheid, want ze hebben ook nog zonnepanelen en ledlampen. "We zijn erg trots op ons mooie bedrijf. Nieuwsgierig? Kom dan snel eens langs en geniet van al het moois hier!"



Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Zorgboerderij De Broekse Hoeve zorgen de bijen voor de bestuiving van de bloemen en groentes in de eigen moestuin en wordt er zo ook zelf honing gemaakt.

Zorgboerderij De Broekse Hoeve is geen gewone zorgboerderij. Hier zijn eigenaren Sanne en Remy van Melfoort gespecialiseerd in het bieden van persoonlijke begeleiding op maat voor jongeren, volwassenen en ouderen die tijdelijk of permanent niet mee kunnen komen in de maatschappij. Dit doen ze door het bieden van dagbesteding, logeeropvang, vakantieopvang en individuele begeleiding en (paarden)coaching. "Het heeft beter uitgepakt als dat we in eerste instantie hadden gedacht. Veel zorgboerderijen specificeren zich op één doelgroep, maar hier loopt iedereen door elkaar. Wat de een z'n beperking is, is de ander zijn kracht. Dat vult elkaar op natuurlijke wijze mooi aan en zo leren ze ook om samen te werken", vertelt Sanne.

De zorgboerderij opende in maart 2021 en heeft zo'n 12 cliënten per dag. "We kijken hier naar wat mensen wel kunnen en niet naar wat er niet kan. Dieren zijn

de rode draad in de begeleiding en het gaat dan ook verder dan alleen een kopje koffie drinken. Cliënten helpen hier mee in het boerenbedrijf, maar we maken ook verschillende dingen zoals vogelhuisjes, insectenhôtels, tapasplanken, kaarten en hebben een eigen moestuin." En juist met de moestuin is de zorgboerderij ontzettend duurzaam bezig. "We zijn zo redelijk zelfvoorzienend en hebben sinds kort ook een bijenkast. De bijen zorgen voor de bestuiving in de moestuin en voorzien ons vanaf volgend jaar ook van honing. Vervolgens gaan we met alle producten aan de slag en koken we bijvoorbeeld een lekkere soep."

Naast de eigen moestuin, waarin ook de mest van paarden en varkens hergebruikt wordt, heeft De Broekse Hoeve ook zonnepanelen, een elektrische auto waarmee alle cliënten opgehaald worden en gebruiken ze het hout waar het voer van de dieren opstaat voor het maken van insecten-



hôtels. "Het werken op de boerderij is super leuk om te doen en het is leuk om die kennis ook over te

dragen aan de cliënten. Het geeft ons voldoening als je ze hier ziet genieten en ontspannen. Wat voor

ons normaal is, is voor hen heel speciaal. We kijken dan ook met trots terug op waar we nu staan."

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: agrarisch ondernemer Heiko van Berlo uit Mariahout, die er op zijn varkensbedrijf alles aan doet om de CO2-footprint zo laag mogelijk te houden.

Voor velen van ons is het vanzelfsprekend en hoort het bij onze dagelijkse maaltijd: vlees. We halen het bij de slager of de supermarkt en schotelen het onze huisgenoten voor. Maar voordat dat speklapje op je bord belandt, gaat er een heel proces aan vooraf. Heiko van Berlo weet dat. Op zijn varkensbedrijf in Mariahout is hij op een duurzame manier bezig om er uiteindelijk voor te zorgen dat wij dat lekkere stukje vlees op ons bord hebben liggen.

Heiko begon zo'n tien jaar geleden zijn varkensbedrijf in Mariahout. Niet omdat zijn ouders of andere familieleden in het bedrijf zaten. Nee, Heiko had passie voor de varkenssector en wilde met een eigen bedrijf laten zien hoe op een duurzame manier de varkenssector toekomst heeft.

"Het doel hier is om onze CO2-footprint zo laag mogelijk te houden", trapt Heiko thuis aan de keukentafel af. "Daarmee bedoel ik dat we er alles aan doen

om gebruik te maken van zo min mogelijk grondstoffen die een hoge druk op het milieu hebben. Wij kiezen dus bewust voor producten die het milieu ontlasten." Heiko doet zijn verhaal, terwijl in de stallen achter het huis de varkens worden verzorgd en gevoed zodat ze op een verantwoorde manier kunnen opgroeien.

Het duidelijkste voorbeeld dat Heiko kan geven van restgrondstoffen die hij op zijn bedrijf gebruikt, is het voedsel dat de varkens krijgen. Heel bewust wordt gekozen om gebruik te maken van 'restvoedsel'. "We willen zoveel mogelijk circulair zijn. Door gebruik te maken van restvoedsel leveren wij een flinke bijdrage." Heiko maakt onder meer gebruik van een restproduct dat overblijft bij de vervaardiging van brood. "Brood wordt geproduceerd volgens een bepaald productieproces. Dat heeft dus al effect gehad op het milieu. Maar het restproduct is voor die fabrikant eigenlijk afval. Wij kunnen dat juist ge-



bruiken in het voedsel voor onze varkens. Tarwezetmeel is bijvoorbeeld zo'n restproduct", legt Heiko uit als hij een potje laat zien met daarin een soort papje. "Dit ruikt een beetje zurig, maar varkens houden wel van een zuurtje. Het verlaagt ook de bacteriedruk

en daardoor is het ook nog eens langer houdbaar."

En zo worden in de vervaardiging van het varkensvoer meer restproducten gebruikt als sojaschillen en sojaschroot, zonnebloemdoppen etc. "Hierdoor dragen wij niet alleen

ons steentje bij aan het zo laag mogelijk houden van onze CO2-footprint, maar laten we ook zien dat duurzaam ondernemen het toekomstbeeld is. Wij hebben daar hier bewust voor gekozen en uiteindelijk resulteert dat ook nog eens in een mooi stukje vlees op jouw bord!"

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: de peil gestuurde drainage van Melkveebedrijf van Dijk van Dommelen!

Wilfried en Caroline van Dijk runnen, samen met hun kinderen, al jarenlang het melkveebedrijf aan Het Laar in Aarle-Rixtel. Wilfried groeide als kleine jongen op in het bedrijf van zijn ouders en wilde altijd al boer worden. In 1999 nam hij het bedrijf over en dat doet hij tot op de dag van vandaag met erg veel plezier. Gedurende de jaren is hij steeds duurzamer gaan ondernemen, met als toppunt de peil gestuurde drainage die sinds een jaar of acht werkzaam is. "Bavaria heeft veel restwater (zoet water) wat voorheen via de Goorloop en de Aa in de Maas terecht kwam. Zij vroegen ons om mee te denken over een systeem om het zoetwater terug te brengen in de landbouwgrond. Samen met ingenieurs van KWR Water Research Institute is toen het idee gekomen voor peil gestuurde drainage. Daardoor



is er vorig jaar 14 miljoen liter door mijn systeem gegaan."

Maar wat is peil gestuurde drainage precies? Wilfried legt uit: "Tijdens droge periodes kan ik hiermee mijn land van 9 hectare bewateren. Bavaria pompt het water omhoog en vanuit daar komt het via leidingen in een put terecht in de wei. Via de put loopt

er een hoofdleiding door de grond en vanuit daar zijn er om de 10 meter allemaal aftakkingen van de drainage. Het systeem is GPS gelegd, daardoor komt het water overal en gaat het niet naar een punt toe dat bijvoorbeeld lager ligt." Ook kan hij tijdens natte periodes met overtollig water het systeem benutten als afvoer van het drainagewater. "We kunnen het

systeem ook uitzetten zodat er geen water toegevoegd wordt, maar in de zomer kunnen we eigenlijk niet meer zonder dit systeem. Zo kunnen we namelijk eenvoudig water toevoegen in de grond. Voorheen deden we dat met het beregenen van grondwater. In hele warme periodes met langdurige droogte moet dat nog steeds, maar dit is al een hele verbetering."

Naast de peil gestuurde drainage hebben ze op het melkveebedrijf ook nog andere duurzame middelen. "We hebben ook grasklaverweides zodat we minder stikstof hoeven te strooien, gebruiken zonnepanelen en hebben een kruidenrij/grasland voor de biodiversiteit." Al met al kijken zij dan ook met veel trots naar het bedrijf.

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: door machinaal te schoffelen heeft Tuinbouwbedrijf Kouwenberg veel minder bestrijdingsmiddelen nodig.

Het Tuinbouwbedrijf wordt gerund door Gerard Kouwenberg, samen met zijn vrouw Rita en zoon Remco en bestaat al ruim 40 jaar. Voorheen in Veldhoven, maar inmiddels alweer bijna 30 jaar op de Gemertseweg 26 in Beek en Donk. "Mijn opa was een boer en een paar ooms van mij zijn op die boerderij begonnen met groente-teelt. Als kind ben ik daar vaak gekomen en zodoende in aanraking mee gekomen. Zelf ben ik van origine een hovenier en begon ik naast mijn

werk een beetje met groenteteelt als hobby. Dat liep steeds beter en toen ben ik helemaal overgestapt", vertelt Gerard.

Begin maart zijn alweer de eerste planten gezet voor dit jaar. "We telen een innovatief, duurzaam en kwalitatief hoog product en zijn daarbij afhankelijk van het weer omdat al onze gewassen in de vollegrond geteeld worden. We doen ons best, maar door de vele regenval is het overall erg



nat. We hebben de droogste percelen al uitgezocht, maar het is wel een uitdaging."

Onkruid wieden

Sinds een maand hebben ze in het bedrijf een nieuwe wiedeg om het onkruid te wieden tussen het gewas. Deze wordt ongeveer drie keer per teelt gebruikt. "Het is een apparaat met allemaal tandjes (329 in totaal) die in de grond dichtbij elkaar krasen. Ze gaan over de plantjes heen en doordat je de kracht en druk variabel in kan stellen spaar je het gewas en wiedt hij alleen het onkruid."

Door dit machinaal te doen zijn er dus minder chemische bestrijdingsmiddelen nodig. "We schoffelen al meer dan 20 jaar in de rij, maar tussen het gewas kan dat niet omdat dit anders kapotgaat. Voorheen hadden we een schoffelmachine die rond de plantjes schoffelde, maar die was alweer 10 jaar oud en inmiddels zijn er nieuwe technieken. Met deze wiedeg hebben we veel meer mogelijkheden en dit gebruiken we nu voor onze bleekselderij en lente uien."

Vernieuwen en duurzaamheid

Tuinbouwbedrijf Kouwenberg levert

de groenten vervolgens aan de Albert Heijn, waar ze een Beter voor Natuur & Boer-programma hebben. "Ze willen dat er steeds minder chemische dingen gedaan worden en meer mechanisch. Dit zijn technieken die daarbij helpen. Het streven is om volledig mechanisch te worden." Zo zijn ze naast het telen ook constant bezig om te vernieuwen en duurzamer te worden. "We hebben ook zonnepanelen, ledverlichting en een warmtewisselaar. Ook zijn we aan het kijken voor een accu waarbij we overtollig stroom die we opwekken in de avond/nacht kunnen gebruiken."



Tekst: Daan Daniëls
Foto: Mark Barten

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: Camperpaleis van Martijn van den Boogaard, die op een duurzame manier campers en caravans in zijn stalling 'in leven houdt'.

Martijn van den Boogaard kwam in 2005 in het familiebedrijf, de nertsenfokkerij die in 1988 gestart werd door zijn ouders, terecht en nam het in 2011 helemaal over. Door de Nederlandse regelgeving wist hij enkele jaren later dat hij in 2024 zou moeten stoppen met zijn bedrijf, maar door corona kwamen de stallen drie jaar geleden al leeg te staan. "Dat was wel even slikken", vertelt Martijn. Maar lang bij de pakken neer gaan zitten deed hij niet.

Hij zocht een nieuwe bestemming voor zijn hal van zo'n 7000 vierkante meter en bedacht het Camperpaleis. "Voorheen was ik er nog niet zo mee bezig, want



je hebt de volledige focus op het nertsenbedrijf. Maar toen de stallen leeg stonden ben ik me gaan oriënteren. Qua niet-agrarische bedrijvigheid zijn de mogelijkheden in het buitengebied beperkt, op statische opslag en caravanstal-

ling na." Toen was de keuze voor een Camperpaleis snel gemaakt. "Ik wil me graag onderscheiden en heb daarom het plan opgepakt om luxe camperboxen te realiseren. Afgesloten boxen waar campereigenaars hun camper kunnen

stallen en deze op kunnen halen wanneer ze willen."

En zo staat het voormalig agrarisch bedrijf vol met campers en caravans. Martijn begon in 2023 met het stallen van 150 caravans

en twintig exclusieve boxen voor campers. Inmiddels is dat aantal al gegroeid naar zestig luxe camperboxen. "Er is echt veel vraag naar. Mensen vinden het prettig dat hun camper veilig en afgesloten staat, ze zijn namelijk erg zuinig op hun camper."

Met de herbestemming van zijn stallen is Martijn dus al erg duurzaam bezig geweest. Maar dat is nog niet alles, want op de stallen legde hij ook zonnepanelen aan. "Die zorgen ervoor dat de accu's van de campers en caravans bijgeladen worden als ze hier gestald staan. Doe je dit niet, dan lopen de accu's helemaal leeg en dat is niet goed voor de levensduur van een accu. De accu's worden overdag bijgeladen wanneer de zon schijnt. De opgewekte elektriciteit van de zonnepanelen wordt hierdoor direct gebruikt. Het is maar een klein stapje richting duurzaamheid, maar het gaat natuurlijk ook om de bewustwording."

Martijn is erg tevreden met zijn huidige bedrijf en ziet zijn toekomst dan ook zonnig tegemoet. "Het is mooi dat het zo gewaardeerd wordt en klanten tevreden zijn met de stalling. Als de laatste camperbox verhuurd is dan denk ik er zelfs over na om nog verder uit te breiden!"