



## Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

Op dinsdag 5 maart bezochten we met 27 PIGEP-leden de azaleakwekerij en azaleashop van Kristof Van Laere en Sofie De Heyn in Zaffelare. We lunchten in de hotelschool van Gent en als afsluiter van de dag kregen we een rondleiding met degustatie in brouwerij Huyghe te Melle, beter bekend van de delirium tremens.

De azaleakwekerij is een familiaal bedrijf van de 3<sup>de</sup> generatie met een bruikbare oppervlakte van 3 ha, waarvan 1,5 ha serres. Het seizoen loopt van augustus tot eind mei met enkel de maanden juni en juli geen verkoop van bloeiende planten. Met slechts 3 personeelsleden runt Kristof dit arbeidsintensief bedrijf. Zijn zin voor automatisatie en niet aflatende zoektocht naar verbeteringen en efficiëntie zijn overal merkbaar. Reeds bij het binnenkomen van de serres springen de transportbanden in het oog die zorgen voor transport van planten en stekken. De machine die gebruikt wordt om de stekken in te planten, zagen we niet aan het werk, maar we stonden wel bijzonder geboeid te kijken bij de machine die gebruikt wordt in combinatie met transportbanden om de planten op een nieuwe locatie te zetten zodat ze meer ruimte krijgen om te groeien. Die machine is door Kristof uitgedacht en in samenspraak met de firma op maat van dit bedrijf gemaakt, rekening houdend met de breedte van de serres. We zagen hoe de potjes eerst neergezet worden en aangeschoven, waarna de 'onpare' potjes nog een extra duwtje krijgen zodat ze in een 'schaakbordpatroon' komen te staan en de ruimte dus optimaal benut wordt. Uiteraard gaat de techniek verder dan dit. Ook automatische beregening, verluchting, meststoffenverdeling enz kunnen via computer aangestuurd worden. Maar hoe technisch ook, menselijke controle is hier nooit ver weg. Er kan immers altijd wel ergens een technisch mankement optreden met grote gevolgen, zodat snel even checken of er niet ergens een 'van' is die niet werkt of een raam dat niet opent of sluit altijd noodzakelijk blijft. Ook de vriesbel naast het bed van de bewoners maakt deel uit van de arbeidsintensiviteit, want ook bij vriestemperaturen is menselijke interventie soms dringend nodig om net als bij fruitkwekers de planten die buitenstaan te benevelen bij vriestemperaturen en te zien dat de blazers goed werken of om in de forcerie te zorgen dat de temperatuur niet te laag komt. Een 2-wekelijkse controle via grondstalen garandeert een goede preventieve opvolging van de planten, waarbij eventuele tekorten tijdig opgespoord kunnen worden, zodat de nodige toevoegingen preventief kunnen gebeuren.

Een rode draad doorheen onze 2 bedrijfsbezoeken is zeker de aandacht voor milieu en groene energie. In combinatie met gas als energiebron wordt er gebruik gemaakt van WKK of warmtekrachtkoppeling. Het bedrijf heeft ook zonnepanelen. Warmte is vooral nodig in de forcerie waar de planten in bloei getrokken worden met een bodemverwarming van 22 à 25 graden. Elektriciteit is vooral voor de machines, beregening en frigo's. Kristof streeft ernaar om zo veel mogelijk de eigen geproduceerde elektriciteit te gebruiken en zo weinig mogelijk aan te kopen door vb het gieten van de planten even uit te stellen. Hij zoekt een balans tussen het eigen gebruik en het op net zetten.

Tot slot van dit bezoek nog even meegeven dat het anderhalf tot twee jaar duurt vooraleer een azalea ter verkoop aangeboden wordt. De stekken worden eerst onder plastic op een verwarmde bodem gezet om de wortelvorming op gang te brengen, de jonge planten worden 2 à 3 keer ingesneden om de plant mooi te laten vertakken. Om de azalea's voor te bereiden op de forcerie en dus op de bloei, worden ze eerst een 3-tal weken in de frigo gezet bij 7 graden. Na deze winterslaap zijn ze klaar voor de forcerie.



PIGEP Secretariaat:

Christa Batens, Achterheideweg 6, 2223 Schriek, 0475.434702, [christa\\_batens@hotmail.com](mailto:christa_batens@hotmail.com)

Bankrekening: BE05 0682 1205 6575 - BIC : GKCC BE BB - Eethuisstraat 1 bus 3, 2900 Schoten



## **Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA**

En nadien kunnen en moeten ze verkocht worden. In de azaleashop kochten de meesten onder ons tot slot een Gentse azalea met een bloeigarantie van min. 4 weken.

De hotelschool van Gent bood ons nadien een lekkere en goed geserveerde lunch met bijpassende wijnen. Een zeer fijne ervaring.

Bij brouwerij Huyghe in Melle zagen we letterlijk roze olifantjes op glazen, flesjes, viltjes, dienbladen, knuffels en dies meer, want hier wordt de delirium tremens gebrouwen, meteen hun favoriet van wereldformaat. Het is een volmoutbier, 3x gegist en in '97 uitgeroepen tot beste bier van de wereld. Bij deze brouwerij worden meer dan 40 verschillende bieren gebrouwen, waaronder averbode, guillotine en delirium red. Meer dan 50% van de productie is bestemd voor export.

Ook bij dit bedrijf wordt volop ingezet op duurzaamheid en 100% groene energie van zonnepanelen en Belgische windmolens. Ook biogas in combinatie met WKK wordt gebruikt om de nodige energie te leveren.

En toen kwam het moment waar niemand neen tegen zei : de degustatie naar keuze van delirium tremens, averbode, guillotine of delirium red.

We genoten van een zeer leerrijk, lekker en leuk dagje met dank aan het bestuur en R. Astle voor de organisatie.

Verslag : Lieve De Geest



---

PIGEP Secretariaat:

Christa Batens, Achterheideweg 6, 2223 Schriek, 0475.434702, [christa\\_batens@hotmail.com](mailto:christa_batens@hotmail.com)

Bankrekening: BE05 0682 1205 6575 - BIC : GKCC BE BB - Eethuisstraat 1 bus 3, 2900 Schoten