

België. Nu of nooit: word druiventeler

Serres worden gerenoveerd en hobbyisten krijgen een opleiding. Maar of dat de Vlaams-Brabantse druiventeelt zal redden?

De Standaard. België. woensdag 24 januari 2018. Van onze redactrice **Lotte Alsteens**



Nu Inge Lenseclaes (Overijse 2002) burgemeester is van Overijse, heeft ze zich ingeschreven voor de cursus 'Word serrist'. Vorige vrijdag kreeg ze haar eerste les in de kassen – serres, in het streekjargon – van een professionele druiventeler. 'Over snoeien en bemesten', zegt ze. Net als vorige jaren zijn er enkele tientallen deelnemers. Tot de oogst in augustus worden ze ondergedompeld in een unieke stiel.

En er is meer aan de gang in de Druivenstreek. De vzw 3Wplus, die de cursus organiseert, renoveert sinds een paar jaar authentieke serres bij mensen thuis en heeft alle Vlaams-Brabantse druivenvariëteiten verzameld op één domein. Cursisten kunnen er een druivelaar huren. Alles gebeurt in samenwerking met de gemeente. 'Net als in Hoeilaart kun je sinds kort ook in Overijse een premie krijgen als je een oude serre oplapt. Er moet wel minstens één druivelaar in de serre staan', zegt Lenseclaes.

Is het de bedoeling om de druiventeelt weer aan te zwengelen? De burgemeester is voorzichtig. 'We bekijken druiventeelt meer en meer als een hobby. Er is almaar meer interesse van de inwoners.'

Glazen dorpen

De professionele druiventeelt is vergane glorie. In de jaren zestig waren Hoeilaart, Overijse, Duisburg en Huldenberg 'glazen dorpen', maar in de jaren 70 stuikte de teelt in elkaar. Dat kwam door het openstellen van de Europese markt. Plots kochten we goedkope druiven uit het zuiden. De Vlaamse druif is niet goedkoop, en kán dat ook niet zijn. Er moet fors gestookt worden om de bessen mooi te laten rijpen. In tegenstelling tot wijndruiven moet de dikke, knapperige tafeldruif beschermd worden tegen wisselvallig weer. Regen doet rotten, en bij koude krijg je miezerige trossen.

Door de kelderende vraag werd het interessanter voor de serristen om hun domeinen te verkopen als bouwgrond. Wie vandaag door de straten van de druivengemeenten rijdt, ziet nog wel typische serristenvilla's (smal en hoog, om uit te kijken over het domein), maar weinig serres.

Hier en daar staan toch nog wegwijzers met 'serrist', die naar een achtertuin leiden. Zo komen we terecht bij Filip Luppens (61), een van de zowat twintig beroepstellers die de Druivestreek nog rijk is. Luppens nam het bedrijf over van zijn vader. 'Ik begon eraan toen alle oude serristen zeiden dat we beter zouden stoppen. Maar ons domein is geen bouwgrond: onze serres liggen niet langs de straat', vertelt hij onder de (nu nog) kale takken van zijn druivelaars. 'Ik heb meteen een "warenhuis" gezet (een grote, moderne serre, red.), en geautomatiseerd waar mogelijk. Dat heeft het verschil gemaakt, denk ik.'



Het is volop snoeitijd voor de druiventelers. **Serrist Filip Luppens (boven)** nam het bedrijf over van zijn vader. Dieter Telemans (boven) , ph (onder)

Luppens heeft nog geen seconde spijt gehad van zijn keuze. 'Ik heb een bloeiend bedrijf. De vraag is groter dan mijn aanbod.' Maar ook hij beseft dat de toekomst van de druiventeelt bijzonder onzeker is. 'Want wie komt er na ons? Ik word nog altijd tot de jonge telers gerekend, maar over vier jaar wil ik wel met pensioen. Mocht er hier een jonge tuinbouwer langskomen, dan kan ik mooie cijfers voorleggen. Dit is een uitstekend bedrijf om over te nemen. Maar het zal niet evident zijn om iemand te vinden. Ik blijf in elk geval jonge planten aanplanten, zodat ik tot mijn pensioen op volle capaciteit kan blijven draaien.'

Van de cursus verwacht Luppens geen mirakels. 'Ik ben blij dat hobbyisten grondig worden opgeleid – al is het maar opdat de druivelaars in de streek goed onderhouden worden en er geen trosrupps (een parasiet, red.) verspreid wordt. Maar ik denk niet dat er uit die hobbytelers een nieuwe beroepsteler opstaat.'

De druiventeelt was stevast een familieaangelegenheid. 'Nieuwe' telers waren altijd al schaars. Vandaag telt de streek er nog eentje. 'Ik leerde de Vlaamse druif als kind kennen op de markt in Mechelen', zegt Eric Van Camp. 'In mijn geboortestreek heb je vooral tomatentelers. Maar die unieke tafeldruiven leken mij veel interessanter.'

'Ik begon eraan toen alle oude serristen zeiden dat we beter zouden stoppen. Maar ik heb er nog geen seconde spijt van gehad' Filip Luppens Druiventeler

Intussen woont en werkt Van Camp al ruim twintig jaar in Hoeilaart. ‘De laatste jaren zien we een kentering: er is hernieuwde aandacht voor de tafeldruif, met dank aan het BOB-label (*zie inzet*). Het toerisme trekt aan, de provincie werkt mee, de pers komt vaker langs. We leiden groepen rond, er is de cursus en we organiseren jaarlijks “De eerste knip” (*de eerst geoogste tros, red.*) met een bekende mens. Er is zoveel interesse voor *alle* streekproducten, dat mijn vrouw en ik een winkel openden.’

Niemand wil ‘knippen’

Ondanks die revival zijn er hinderpalen van heel praktische aard. ‘Misschien wordt “de knip” wel de doodsteek van dit beroep’, oppert Luppens. ‘De knip’ is een korte periode in het voorjaar, waarin de trossen een voor een uitgedund worden. Zo krijgen de bessen de nodige plaats om aan te dikken. Het is handenarbeid die knowhow vereist. ‘Ik werkte dikwijls met dochters van oude serristen, omdat zij vaak als kind moesten meehelpen. Maar ik vind almaar moeilijker volk. Cursisten voelen er niet veel voor om een dagje mee te helpen’, zegt Luppens.

Burgemeester Lenseclaes rekent op haar medecursisten. ‘Ik denk dan aan de jonggepensioneerden. Die kunnen toch een handje toesteken?’

Vlaamse druiven kunnen niet goedkoop zijn: zo moet er fors gestookt worden om de bessen mooi te laten rijpen

Beschermd streekproduct

Het lijstje streekproducten in ons land is eindeloos, van Antwerpse handjes tot Geelse hartjes. Maar de Vlaams-Brabantse tafeldruif is een van de slechts drie Belgische streekproducten die het **Europese BOB-label** kregen – wat staat voor **Beschermd Oorsprongsbenaming**. De twee andere zijn Hervekaas en Beurre d’Ardenne. Voor ‘vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ is vorig jaar een aanvraag ingediend.

Het gaat om producten die exclusief met hun streek verbonden zijn, bijvoorbeeld vanwege de samenstelling van de bodem, het klimaat, of de lokale knowhow. Europa beschermt BOB-producten tegen namaak. (*loa*)