



Wielseweg 38A
4024 BK Eck en Wiel
The Netherlands
Tel. +31 344 693 314
Fax +31 344 693 259
www.thefruitfirm.com

Rumba scoort!



Het vroege ras 'Rumba' heeft in 2012 uitstekend gepresteerd. Het vaak slechte weer in het aardbeiseizoen bleek voor Rumba geen groot probleem. Rumba wordt inmiddels in verscheidene landen in Europa geteeld. Telers zijn lovend over de kwaliteit van de aardbei en de opbrengst van het ras. De altijd mooi glanzende, rode aardbeien zijn een blikvanger en daardoor makkelijk te verkopen. Het ras is bovendien makkelijk te telen. De aardbeien worden vaak via de handel verkocht, maar ook via huisverkoop direct aan consumenten.

Nieuws

- In Polen kreeg Rumba de prijs voor de mooiste aardbei van 2012
- Zie ook de rasbeschrijving op: www.thefruitfirm.com

Enkele enthousiaste telers aan het woord:

HARRIET DUNCALFE | WISBECH, VERENIGD KONINGRIJK: "De laatste twee jaar hebben we Rumba getest op ons bedrijf en we zijn onder de indruk van de grootte van de vruchten, de goede kwaliteit en de glans. De aardbeien zijn makkelijk te plukken. Het is een veelbelovend nieuw ras."

ANNA KARIN NILSSON | SJÖBO, ZWEDEN teelt Rumba in de vollegrond en in tunnels. Ze heeft daar al enige jaren ervaringen mee. Met name over Rumba in een tunnel is ze zeer enthousiast. Ze vertelt: "De planten hebben weinig problemen in de teelt. De productie is in vergelijking met andere vroege rassen goed te noemen. De vruchten hebben een frisrode glanzende kleur en zijn duidelijk groter dan die van Honeoye. Dat maakt dat Rumba aardbeien makkelijk verkocht worden. De smaak is vrij goed. Rumba is een ras dat veel potentie heeft in Zweden."

JOHANN LANG | EGMATINGEN, DUITSLAND kent Rumba inmiddels ook een paar jaar. Hij ziet Rumba als een robuust ras met mooie ronde vruchten. "De smaak van de aardbeien

is doorgaans goed. Het ras is in het bijzonder voor de verkoop via supermarkten geschikt. Rumba is vroeg, bij ons begint de oogst kort na die van Cléry. Rumba is goed door de winter gekomen, de sneeuw heeft de planten beschermd tegen vorst. Rumba is ook niet erg gevoelig voor late nachtvorst in april of mei, omdat de bloemen worden beschermd door de bladeren. Daardoor zijn er maar weinig kromme vruchten. De goede vruchtzetting en de homogene sortering zijn een duidelijk voordeel."

BERNHARD LEVENIG | NÖRVENICH-PINGSHEIM, DUITSLAND: "Rumba is een ras dat weinig problemen heeft met vorst in de winter. Het mooie uiterlijk is onderscheidend: glanzende helderrode aardbeien. Daarbij komt dat er weinig misvormde vruchten zijn. Qua smaak is Rumba geen Sonata, maar door de stevigheid van de aardbeien is het ras zeker geschikt voor de aardbeihandel.

Bij **OBSTBAU MAUEL | SWISSTAL, DUITSLAND** wordt al enkele jaren Rumba geteeld in een tunnel, op ruggen met zwart plastic. Maria Mauel zegt daarover: "Verschillende jaren



op hetzelfde perceel telen is met Rumba goed mogelijk, in tegenstelling tot Elsanta. De oogst begint ongeveer gelijk met die van Cléry. Rumba heeft echter minder een piek in de oogst, en produceert gelijkmatig over een langere periode. Bij warm weer moet Rumba met korte intervallen worden geplukt. Over de opbrengst zijn we tevreden, vooral omdat er minder misvormde vruchten zijn dan bij Elsanta. Dat is belangrijk voor een vroege teelt!”

TOBIAS BUSCH | TOSTEDT, DUITSLAND teelt Rumba uitsluitend met verse planten. “De goede gezondheid van de planten en de krachtige groei zijn positief. De vrucht kwaliteit is prima en de aardbeien zijn zeer goed te bewaren. Na twee dagen in de koeling zien de aardbeien er nog fris en glanzend uit. Ze kleuren ook niet door. We hebben geen kromme vruchten gezien en de planten werden tot de laatste aardbei afge oogst omdat de kwaliteit stabiel bleef. De smaak van de aardbeien is gemiddeld en geschikt voor alle verkoopkanalen.”

RUMBA TEN OPZICHTE VAN SONATA EN HONEOYE

	Sonata	Rumba	Honeoye
Relatieve opbrengst klasse I	100	100	90
Gemiddeld vruchtgewicht (g)	22	21	19
Smaak*	8	7	7
Stevigheid*	8	8	6
Kwetsbaarheid*	7	7	5
Bewaarbaarheid*	7	6	5

* Schaal: 1-9. Een hoger cijfer betekent een betere smaak, stevigheid, bewaarbaarheid en een mindere kwetsbaarheid. Gegevens uit Nederlandse proeven.

