duiding

In memoriam: Suikermuseum in Tienen

duiding

Suikerbietenteelt was vroeger onvoorstelbaar hard labeur

26 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:54



Toen het Suikermuseum vorig jaar de deuren sloot, repte VILT zich naar Tienen. Met de bedoeling om lezers die het 15 jaar oude museum nooit bezocht hebben op de valreep nog een inkijk te gunnen in de historiek van de teelt en verwerking van suikerbieten. Op de vruchtbare akkers rond Tienen en meer richting Haspengouw zou suikerbietenteelt een hoge vlucht nemen. Zonder de vele helpende handen van seizoenarbeiders uit het Hageland had dat niet gekund. Het oude Suikermuseum bracht hun verhalen opnieuw tot leven: over het beulenwerk om de jonge bietenplantjes 'op één te zetten' in de rij, het onkruid te verwijderen en bij de oogst de bieten manueel uit de grond te lichten. Het project Z.O.E.T geeft een nieuwe invulling aan het oude museum, zal over meer dan alleen suiker gaan maar Tienen vergeet niet wat de suikerbiet voor de stad betekend heeft en nog altijd betekent.

In 2002 opende het Suikermuseum in Tienen de deuren. Half april 2017 werd een tijdperk afgesloten en verwelkomde het museum de laatste bezoekers. Volgend jaar moet het nieuwe concept Z.O.E.T. vorm krijgen. Suiker blijft de rode draad binnen het nieuwe concept maar het participatieproject dat twee jaar geleden startte, stuurde aan op een ruimere invulling. Landbouw, landschap, innovatie en erfgoed zullen binnen én buiten de muren van de vroegere stadshallen te beleven zijn. Naast het nieuwe bezoekerscentrum zal bijvoorbeeld ook de mogelijkheid van een bedrijfsbezoek geboden worden, een kookworkshop of een fietstocht langs de bietenvelden. In afwachting van Z.O.E.T., waarover je hier meer leest, brengt VILT een eresaluut aan het oude museum door op de valreep voor de sluiting de drie verdiepingen grote tentoonstelling in tekst en beeld te vereeuwigen.

Om suiker is het de bietenveredelaars te doen

Starten doen we in de 'kraamkliniek' van de Beta vulgaris. Hier worden de bieten geboren. Het is het zaad dat telt, maakt professor Zuchero duidelijk, onze digitale audiogids. Vroeger werd dat zaad aan de grond toevertrouwd met een handzaaimachine of, lang leve de vooruitgang, met een rudimentaire zaaimachine die getrokken werd door een paard. En dan maar hopen dat de bietenplantjes het goed zouden doen want in 1959 en 1974 vernielde de vergelingsziekte de helft van de bietenoogst in het Tiense.

suikerbiet_geVILT1.jpg

Door veredeling werd het volume en het suikergehalte van de biet stelselmatig opgevoerd. Franz-Karl Achard en zijn leermeester Andreas Marggraf experimenteerden in de 18e eeuw als eersten met de extractie van suiker. Zij moesten het met vrij povere bieten stellen. Zo'n oerbiet bevatte slechts 4 tot 5 procent suiker. En nog niet eens de helft daarvan kon men uit de biet halen. Door steeds met de beste exemplaren verder te kweken, werd rond 1830 7 tot 9 procent suiker bereikt. In 1858 werd het ras Imperial op de markt gebracht dat 11 tot 14 procent suiker bevatte. Daarna maakte men geen spectaculaire vooruitgang meer. In 1930 bedroeg het suikergehalte gemiddeld 17 procent en dat is het vandaag nog steeds. Het varieert wat van het ene tot het andere jaar naargelang de uren zonneschijn die de bieten genoten. De suikeropbrengst per hectare is wel blijven stijgen, voornamelijk door hogere wortelopbrengsten.

Suikerbietenteelt was niet meteen een groot succes

In de allereerste suikerfabriek (1802) werd met twee molens en negen koperen kookketels 60.400 pond suiker en 47.400 pond stroop uit 800.000 pond bieten gehaald. Het was Achard die daar in lukte met de steun van de koning van Pruisen. Hij vond methodes uit voor de extractie, de zuivering en kristallisering van suiker. Engeland zag de bietsuiker van Achard als een bedreiging voor de eigen rietsuiker uit overzeese kolonies en bood hem een fortuin aan om zijn activiteiten te staken. Tevergeefs, met de steun van de koning van Pruisen die premies uitreikte aan grondeigenaars introduceerde Achard de bietenteelt in de historische regio's Silezië en Pommeren. Maar het zou nog geruime tijd duren vooraleer bietsuiker in de gunst viel. Achard stierf arm en vergeten.

suikerfabriek_geVILT2.jpg

Het was Napoleon die de suikerindustrie aanmoedigde toen de Frans-Britse economische strijd verhevigde en hij de Engelse schepen verbood om nog aan te meren in de Europese havens. De rietsuiker uit de koloniën was vooral in Britse handen zodat Napoleon in 1811 beval dat 32.000 hectare grond voor de teelt van bieten moest dienen. Hij subsidieerde de opzoekingen van wetenschappers, reikte 500 licenties uit voor bietsuikerfabricatie en besloot dat elke industrieel die minstens 10.000 kilo suiker maakte vier jaar lang geen belastingen hoefde te betalen. Aangezien België toen ingelijfd was bij Frankrijk golden de maatregelen ook voor onze streken. Na het eerste keizerlijke decreet werden in ons land twee suikerfabrieken opgericht te Luik en Elsene.

Suikerindustrie werd samen met de spoorwegen groot

Tienen zou in 1836 zijn eerste suikerfabriek krijgen en er enige tijd vier tellen. De Tiense Suikerraffinaderij werd in 1887 opgericht, na een samensmelting van twee ondernemingen. Uit de concurrentiestrijd tussen de Belgische suikerfabrikanten kwam de Tiense als onbetwiste winnaar. Het ontstaan van de suikerindustrie in Tienen valt samen met het begin van het spoorverkeer in onze streken. De bieten werden met paard en kar naar de verschillende plattelandsstationnetjes gevoerd. De vracht ging dan verder per spoor naar Tienen. Sommige spoorlijnen, zoals de spoorweg tussen Tienen en Sint-Truiden, werden zowel voor de aanvoer van suikerbieten als voor personenvervoer gebruikt.

suikerfabriek_geVILT3.jpg

Het lossen van de treinwagons met bieten gebeurde met een riek en was een arbeidsintensieve karwei, tenzij men de bieten met een sterke waterstraal uit de wagon spoot. Dat had als nadeel dat water in de mechanische onderdelen van het treinstel terechtkwam. Water bewijst overigens tot op de dag van vandaag zijn nut als transportmiddel in de suikerfabriek. Wanneer de vrachtwagens hun lading afkippen, dan drijven de bieten richting verwerking. Dat is niet alleen efficiënt, het zorgt ook voor de eerste schoonmaakbeurt van de bieten. Bovenstaande oude foto's geven een mooi beeld van de drukte tijdens de bietencampagne. De bieten kwamen per trein toe, maar ook met paard en kar terwijl een aantal vooruitstrevende boeren hun collega's de ogen uitstaken met een tractor. Ooit verstopte een boer een betonblok onderin zijn wagen bieten, maar hij werd aan de 'waag' (weegbrug, nvdr.) ontmaskerd door een waakzame controleur.

Meerkiemig zaad vergde veel van bietentelers

Het afleveren van de bieten in de fabriek was voor boeren de kroon op het werk. Decennialang is daar veel handenarbeid aan vooraf gegaan. Het meest arbeidsintensief waren de manuele oogst en het 'kappen' van de bieten. Meerkiemig zaad gaf een rij kleine bietenplantjes die nog 'op één' gezet moesten worden. Er mocht telkens maar één bietplantje overblijven elke 15 à 20 cm. De introductie van éénkiemige variëteiten heeft de arbeidsbehoefte aanzienlijk verminderd. Dat was de grote verdienste van de Russisch-Amerikaanse wetenschapper Savitzky (1902-1965). Na intens onderzoek van zaaddragende bieten vond hij te midden van 300.000 planten op een akker in de Amerikaanse staat Oregon vijf éénkiemige planten.

bietenwerk_geVILT.jpg

Het zou duren tot na de jaren '60 voordat eenkiemig zaad beschikbaar werd in onze contreien. Tot dan trokken in het voorjaar duizenden mannen, vrouwen en kinderen uit het Hageland naar de bietenvelden van de grote boerderijen in Haspengouw. Met kromgebogen rug of op hun knieën hakten en wieden ze de bieten. In het voorjaar werden de kleine bieten op één gezet en het onkruid verwijderd. In het najaar kwam de mensenstroom opnieuw op gang voor de oogst van de bieten. Tussen oktober en december legde een 'bietenman' zowat vijf kilometer per dag af. Het werk op de bietenakkers was één van de zwaarste vormen van seizoenarbeid. De mensen die er toe bereid waren, kwamen uit het Hageland. De grond was er minder vruchtbaar dan in Haspengouw en het was er bosrijker, kortom minder geschikt om aan landbouw te doen zodat de plattelandsbevolking bijkluste. In de volksmond werden ze wel eens 'Walenarbeiders' genoemd omdat heel wat van die seizoenarbeid in Waals Haspengouw plaatsvond.

Voor een half brood een hele dag onkruid en bieten wieden

Uit het boek 'Hagelandse seizoenarbeiders' worden hun verhalen opgediept. Gust Everaerts (°1891) uit Rillaar, beter bekend als Gukke van 't Zaaikes, vertelt dat hij als 12-jarige voor het eerst mee gaat naar de bieten. "We zijn thuis met tien kinderen. Ik ben blij dat ik mee kan gaan verdienen. Ik krijg als kleine 1,5 frank per dag. Een grote heeft 4,5 frank. Een groot brood kost 3 frank." Zijn dorpsgenote Anna Naulaerts (°1908), alias Anna Van Fien Mienis, ging als 18-jarig meisje naar de bieten, samen met haar broer en buurman. "Ik moet afkoppen (het loof van de gerooide bieten steken, nvdr.) voor de twee mannen. Ik moet echt alles geven om bij te blijven. Van het duwen op het kapmes krijg ik een zwerende vinger."

bietengereedschap_geVILT4.jpg

In de maand mei kroop de kleine Gust op zijn knieën over het veld om de bieten op één te zetten. Volwassen mannen deden het grove werk met de bietenkrabber en het was aan de ‘kleinen’ (kinderen, vrouwen en jonge mannen) om met een klein wiedhakje nog eens rond het bietenplantje te glijden om het resterende onkruid en de laatste overtollige bietenplantjes te verwijderen. Waar nodig plukten ze plantjes en onkruid met de hand weg. Eén of twee weken later volgde de ‘nakuis’ waarbij het overblijvende onkruid met de schoffel werd verwijderd. Op uitgestrekte akkers werden door een paard getrokken werktuigen ingezet die meerdere rijen tegelijk schoffelden.

Oud bietengereedschap werkte op man- en paardenkracht

Seizoenarbeiders beschikten over een heel arsenaal aan werktuigen. Voor het op één zetten van de jonge bieten werd een wiedhak gebruikt, ook wel bietenkrabber genoemd. De afstand tussen twee bietenplantjes werd bepaald door de breedte van de hak. Een goede smid maakte een vlijmscherpe hak waarmee het werk minder moeite kostte. Een 30 centimeter brede schoffel leende zich beter voor het verwijderen van het onkruid tussen twee rijen. Bij de oogst zaten de suikerbieten diep geworteld in de grond zodat een bietenrooivork nodig was om de bieten uit de grond te lichten. Op zeer droge grond werd die rooivork uitgerust met een vernuftig veersysteem voor een beter hefboomeffect. Met een kapmes werden de bieten van hun loof ontdaan. Het ontkoppen was meestal vrouwenwerk en moest nauwkeurig gebeuren. Als men te grote koppen afsneed, was er veel gewichtsverlies. Hoe beter werk de koppensneller leverde en hoe minder aarde er aan de bieten kleefde, hoe beter de prijs.

bietenploeg_geVILT5.jpg

Op de foto zijn twee rooiploegen te zien die door een paard werden voortgetrokken. De eerste exemplaren verschenen vanaf het eind van de 19e eeuw maar het zou nog 50 jaar duren vooraleer het handmatig rooien volledig door machines werd vervangen. Vanaf 1950 kende de korfrooier met vorklifter veel succes. Deze machine combineerde voor het eerst een aantal bewerkingen. Ze rukte met een gaffel de bieten uit de grond, sneed het loof af en wierp de bieten daarna in een draaiende korf om ze van grond te ontdoen. Tenslotte werden de bieten automatisch in een kleine bak geworpen. Met een druk op een hendel kon die worden geledigd. De mechanisering betekende een grote vooruitgang voor bietentelers.

In een videoboodschap vertelt een oude boer dat de bieten kort na de Tweede Wereldoorlog nog vooral met de hand werden gerooid. “Je kan je niet inbeelden hoe zwaar dat was. Nu denk ik dat we zot waren om zoiets te doen. Ik ging meestal in Wallonië bieten krabben en later op het seizoen rooien, geronseld door een ‘placeur’ die zei dat het niet ver was van de boerderij tot het veld terwijl we kilometers moesten wandelen. Slapen deden we in de stal van de boer, op een oude matras die we zelf vulden met kaf van de hooi- en strozolder.” Het werk op de bietenakkers was één van de zwaarste vormen van seizoenarbeid. Het sociale en economische leven in de dorpen werd er lange tijd door beïnvloed. Akkerbouwers doen vandaag de dag geen beroep meer op seizoenarbeiders. In het Vlaamse deel van Haspengouw verschenen veel fruitplantages in het landschap. De seizoenarbeiders die het fruit plukken, zijn meestal van buitenlandse origine.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada