

# Labboon



Het oorsprongsgebied van *Vicia faba* ligt in de buurt van de Kaspische Zee. Het is een eenjarige plant uit de Vlinderbloemenfamilie of Fabaceae.

De labboon wordt als cultuurgewas gebruikt sinds de prehistorie: de labboon was een van de eerste gewassen die gekweekt werden door de neolithische mens. We kennen de stamvader van de labboon niet. Dit heeft echter aan dat de labboon inderdaad een zeer oud gecultiveerd gewas is.

De labboon heeft een belangrijke rol gespeeld in oude rituelen dankzij zijn embryonische vorm. Doordat de labboon op een foetus lijkt, werd hij vroeger als tussenstadium gezien van de ziel van een overledene naar een nieuw lichaam. In het oude Egypte begroef men zijn doden in labboonvelden zodat zij zouden kunnen reïncarneren. In het oude Griekenland werd de labboon ook gebruikt om te stemmen. Naargelang de kleur zwart of wit werd men vrijgesproken of veroordeeld. Tijdens de Saturnusfeesten, een Romeins feest, werden in de rijke families, een slaaf aangeduid als 'koning van de dag' om de negatieve invloed van Saturnus ongedaan te maken. De slaaf werd verkozen via een boon die in een taart werd verstopt. Een gebruik die nog wordt toegepast bij het Driekoningenfeest.

## HOE TELEN ?

Een weinig veeleisende plant, de labboon vindt zijn oorsprong in moerassig gebied. Hij verkiest daardoor zware en vochtige bodems.

### Zaaien :

In volle grond, in oktober – november of in februari – maart.

Op 4-5 cm diepte.

40 à 50 cm tussen de lijnen:

- Elk zaad om de 10 cm.
- In pakketjes van 4-5 zaden om de 35 cm.

### Opvolging teelt:

Schoffel regelmatig.

Aard de planten aan wanneer ze 12 à 15 cm hoog zijn opdat ze niet om zouden vallen van het gewicht van de peulen. Je kan ze ook recht houden door een draad te spannen langs de rijen.

Knijp de toppen af wanneer de plant begint te bloeien, dit om peulvorming te bevorderen en bladluizen weg te houden.

### Oogst:

Vanaf midden juni.

We oogsten de peulen wanneer ze hun definitieve grootte bereiken (knijp in de peulen om de goed gevormde zaden te voelen) maar wanneer ze nog groen en sappig zijn. De bonen kunnen dan rauw of gekookt gegeten worden.

De droge bonen worden geoogst wanneer de peul bruin verkleurt. Zij kunnen de hele winter gegeten worden na een passage in de diepvries om de larven van de tuinbonenkever te doden die eventueel aanwezig kunnen zijn.



### Ziekten en plagen :

Labbonen trekken bladluizen aan. Je kan de toppen verwijderen met de bladluizen erop en zo ook de ontwikkeling van de peulen stimuleren. Uit recent onderzoek is echter gebleken dat de bladluizen geen negatief effect hebben op de productiviteit en zelfs de vruchtvorming stimuleren. Je kan best een vijftiental dagen wachten om de toppen weg te nemen of de planten besproeien met een mengsel met groene zeep of met een afkooksel van rabarber. Een niet gewenste bezoeker is de bonenkever, waarvan de larve zich in de zaden ontwikkelt en waardoor deze niet meer geconsumeerd kunnen worden. Indien je de zaden oogst om te herzaaien, leg ze dan eerst in de diepvries, anders loop je het risico om je moestuin te besmetten...

### TIP :

In associatie met dille worden de bladluizen geweerd.

### Variëteiten :

#### **Traditionele variëteiten :**

- *Aguadulce*: rustieke variëteit, zeer productief, 9 à 10 groene bonen in zeer lange peulen. H: 1 m.
- *Sevilla*: Vroege soort, peulen met 6 à 7 beige bonen. H: 60 cm.
- *Tézierémeraude*: is veredelt uit Sevilla.

#### **Minder klassieke variëteiten :**

- *Hangdown*: zeer productieve variëteit die goed resistent is tegen koude, peulen halflang en hangend met 6 à 8 zaden.
- *Express*: Zeer productief gewas met lange, slanke peulen.
- *Red épiculture*: kleine rode bloemen, bonen roos, verkleuren paars bij rijpheid en blijven rood bij het koken.
- *Witkiem*: vroege variëteit, produceert 18 cm lange peulen met daarin 7 à 8 witte bonen, die bruin verkleuren wanneer ze gekookt worden.

#### **Lokale variëteiten :**

- *Longue de Belgique*: vroege variëteit met lange, brede peulen met bruine bonen.
- *Grosses Cosses du Nord*: productieve variëteit met goede smaak. Kan tegen vorst van -3 à -4 °C. Per plant ongeveer 5 à 8 peulen met 4 à 7 grote bonen. Groene kleur, verkleurd beige wanneer gekookt.

