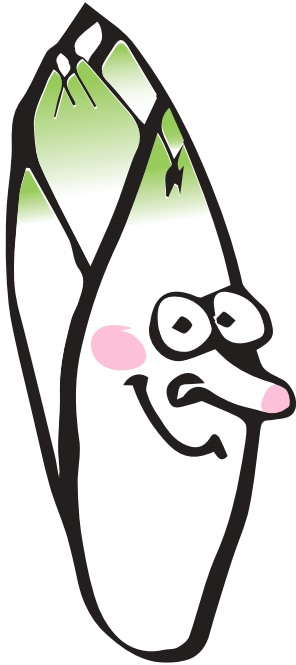


Witloof



Witloof is een typische Belgische groente. Zijn geschiedenis is nauw verbonden met Brussel. De legende vertelt ons dat witloof bij toeval werd ontdekt door boer Jan Lammers uit Schaarbeek. Het is 1830 en het is de Belgische revolutie. De boer verstoppt zijn cichoreiwortels onder een laag zand in zijn kelder om belastingen te ontduiken, een tijd later ontdekt hij de lekkere witte blaadjes. Een andere versie luidt dat hij de streek ontvlucht en bij terugkeer zijn ontdekking doet.

Waterook van waar mag zijn, het is de hoofdhovenier van de Kruidtuin te Brussel die rond 1850 cichoreiwortels selecteert en de kweekmethode perfectioneert. Vijftig jaar later wordt het witloof voor het eerst verkocht in het buitenland (de Parijse Hallen).

Vandaag is witloof één van onze grootste exportproducten in de categorie «groenten». Het witloof wordt in het Frans en het Engels verkeerdelijk «Andijvie» genoemd. Witloof is een cultuurvariëteit van de wilde cichorei (*Cichorium intybus*) die nog steeds in het wild voorkomt in België. Deze wilde plant heeft nog een andere cultuurvariëteit opgeleverd waarvan de wortel wordt gebruikt als koffiesurrogaat.

IDENTITEITSKAART

De teelt van witloof gebeurt in twee delen: de kweek van de wortels (uit het zaad) en het forceren*, de kweek van het witte loof in het donker. De teelt is interessant omdat je het tijdens de winter kan oogsten, een periode waar vers loof zeer zeldzaam is én omdat je het binnen in de klas kan kweken, zelfs zonder teelaarde.

KENMERKEN

WETENSCHAPPELIJKE NAAM, FAMILIE

Cichorium intybus var. *foliosum*, Asteraceae

VASTE PLANT (OVERBLIJVEND KRUID), DAT ALS ÉÉNJARIGE* WORDT GEKWEEST

WISSELTEELT

Wortelgewas, weinig voedingsstoffen nodig

ZAADTEELT

Kruisbestuiving

Bloei pas vanaf het tweede jaar

TEELTDUUR

Lange cyclus, 6 à 7 maand + forceren van mei tot november

NODEN

BODEM

Witloof heeft een diepe bodem nodig

Geen verse compost toevoegen

Neutraal tot basisch

WATER

Voldoende water geven bij de kieming

STANDPLAATS

Zon

(tot half schaduw)

WARMTE

Kan goed tegen de kou

ANDERE

Veel onkruid wieden

De betekenis van de woorden met een asterisk vind je in onze Woordenschatlijst, rubriek «Downloadbaar materiaal - Moestuin voor scholen».



1. TEELTTECHNIKEN

Er zijn twee mogelijkheden:

- 1) Je kan zelf wortels kweken door het witloof in de lente in volle grond te zaaien om daarna de wortels in de winter te forceren voor de kweek van het loof.
- 2) Je kan ook witloof wortels kopen bij een kweker en enkel de laatste stap van het «witloof forceren» uitvoeren.

ZAAIEN

Zaaien gebeurt in volle grond vanaf mei/juni.

- Bewerk de grond voldoende diep en voldoende fijn aan het oppervlak. Te dichte grond of stenen belemmeren de groei van de wortels. Pas de techniek van een vals zaaibed* één à twee keer toe voordat je zaait.
- Zaai de kleine zaaies ondiep (0,5 à 1 cm) in rijen met 35 cm afstand tussen de rijen. Hou 10 cm afstand tussen elk plantje op een rij. Bedek met aarde.



OPVOLGING TEELT

- Dun indien nodig uit om één plant om de 10 cm te bekomen.
- Hou de grond vochtig bij de kieming en tijdens de groei van de jonge plantjes.
- Wied onkruid.

OOGST EN VOORBEREIDING OP HET FORCEREN

Oogst de volgroeide wortels rond oktober/november wanneer de wortel bovenaan een diameter heeft van 3 à 6 cm. De bladeren kwijnen weg.

- Haal de wortels uit de grond. Gebruik eventueel een spitvork maar zorg er voor dat je de wortels niet beschadigt.
- Laat de wortels enkele dagen liggen om op te drogen of haal ze binnen in een droge ruimte om te drogen.
- Bereid de wortels voor door:
 - Het blad op 2 cm af te snijden. Let op dat je het groeipunt niet afsnijdt.
 - Snij de onderkant van de wortels af. Zorg ervoor dat de wortels ongeveer 20 cm lang zijn. Zo zijn ze ook even groot.

WITLOOF FORCEREN

Er bestaan verschillende technieken: in volle grond of binnenshuis. In elk geval moet het donker zijn. Als er licht aan de plant komt, worden de bladeren groen en zijn de bladeren nog bitterder van smaak.

In volle grond

- Graaf een diepe geul van ongeveer 30 cm diep.
- Plaats de wortels verticaal naast elkaar.
- Bedek met een laag aarde van 20 cm, gebruik een mengeling met zand indien je zelf een zware grond hebt.
- Bedek met stro voor isolatie en een gronddoek of dekzeil.

Binnenshuis

Witloof werd typisch in de kelder gekweekt maar ook andere plaatsen zijn geschikt zolang het niet te warm is. Zoek dus een koele ruimte uit in het schoolgebouw. Ze zijn ook blij met een goede luchtvochtigheid. Je kan de wortels forceren in grond of in water.

- Zoek een waterdicht en voldoende diep recipiënt uit (een emmer, een bak,...). In een emmer passen ongeveer 15 wortels, een ruimere bak kan al snel 50 wortels huisvesten.



- Steek de wortels verticaal met de bovenkant naar boven in de bak. Zorg dat de wortels stevig tegen elkaar staan. Dit is nodig om mooi gevormde kropjes te bekomen. Heb je niet voldoende wortels om jouw bak te vullen? Gebruik dan ander materiaal (flessen, bakstenen,...) om de leegte op te vullen en de wortels bij elkaar te houden. Gebruik je teelaarde? Leg dan eerst een laag aarde van ongeveer 10 cm in de bak alvorens de wortels erin te steken. Vul daarna aan met aarde.
- Begiet met water. Het water moet onder de bovenkant van de wortels blijven. Indien je een omgekeerde fles zonder dop waarvan de onderkant is afgesneden in de bak hebt geïntegreerd, kan je zo gemakkelijk de bak bijvullen zonder de bovenkant van de wortels nat te maken.
- Als de wortels niet in het donker staan, bedek de bak dan met een zwart zeil of een donkere bak,... zodat er geen licht aan de wortels kan komen.
- Kijk regelmatig het waterpeil na en vul aan indien nodig.

OOGST

- In volle grond kan je na twee à vier maand oogsten. Dit is afhankelijk van de buitentemperatuur. Binnenshuis kan je al na 3 weken oogsten.
- Snij het witloof los net boven de wortel.
- Je kan de wortel laten staan voor een tweede maar kleinere oogst.



2. ZIEKTES EN PLAGEN

- Veel **schimmelziektes (sclerotiënrot, meeldauw, phoma)**: kies de beste wortels uit voor het forceren. Gebruik geen wortels die rare vlekken of zachte plekken vertonen.
- Witloofmineervlieg.

Een stikstofrijke grond kan ziektes bevorderen.

3. KEUZE VAN DE VARIËTEITEN

Ga bij de aankoop na welke teeltwijze geschikt is. Sommige oude rassen moeten bedekt worden met aarde. Bij modernere rassen is dit niet meer nodig.

Er bestaan vroege (oogst november/december), normale (oogst december tot midden februari) en late (oogst maart - april) rassen.

Er bestaan heel wat (F1-)hybriden*: ze zijn ongeschikt voor de zaadteelt.

4. TIPS EN TRUCS

Het forceren* kan in de klas gebeuren maar een te warm lokaal met een lage luchtvochtigheid is niet ideaal. Een lokaal waar de temperatuur tussen de 10 à 15 °C schommelt, is ideaal.

Het forceren van witloof is zeer gemakkelijk en voor de leerlingen best spectaculair. Je staat ervan versteld hoeveel leerlingen bereid zijn om (voor de eerste keer van hun leven) witloof te proeven. De teelt vanaf het zaad is heel wat langer. Indien je enkel witloof wilt forceren, koop dan witloofwortels bij lokale kwekers zoals «La ferme Nos Pilifs».



WAAROM WIL JE DEZE PLANT IN JOUW SCHOOLMOESTUIN?

OM DE LINK TUSSEN FOTOSYNTHESE EN DE GROENE KLEUR VAN PLANTEN UIT TE LEGGEN

Wanneer je witloof in het donker kweekt dan blijft het loof wit.

Je kan dit testen door zowel witloof wortels in het licht als in het donker te kweken. De witloofwortels in het licht zullen groene blaadjes opleveren. Ze zijn een stuk bitterder! Ook als je een witloofplantje uit het donker haalt, zal zijn loof na enkele dagen groen verkleuren. Die groene kleur is afkomstig van het pigment, chlorofyl of bladgroen die een belangrijke rol speelt bij de fotosynthese. In het donker is er geen fotosynthese mogelijk en zal de plant dus ook niet investeren in het bladgroen. Het bleken van groenten om de bitterheid eruit te halen en malse blaadjes te bekommen, wordt ook toegepast bij andere groenten. Denk maar aan prei, molsla (paardenbloem), zeekool, andijvie,...

OM TE DEMONSTREREN HOE PLANTEN RESERVEVOEDSEL KUNNEN OPSLAAN IN DE WORTEL

Je kan witloof kweken in enkel water. Dit is mogelijk doordat de wortel de nodige voedingsstoffen heeft opgeslagen.

In de natuur is de wilde cichorei een doorlevende plant. Het eerste jaar ontwikkelt de plant zijn wortel en bladeren. Tijdens de winter sterven de bladeren af en overwintert de wortel in de grond. Het voedsel dat opgeslagen zit in de wortel, laat toe om heel snel bloemen en vruchten te vormen. De wortel overwintert elk jaar weer en produceert de daaropvolgende lente bloemen en vruchten.

OM OOK TIJDENS DE WINTER GROENTEN TE KWEKEN

In de winter valt er in de moestuin niet veel meer te beleven.

Door witloof te kweken, zorg je voor verse groenten op je bord en de link met de moestuin blijft aanwezig in de hoofden van de kinderen.

VOOR DE LES «MENS EN MAATSCHAPPIJ» - BRUSSELS LOF

De geschiedenis van witloof is sterk verbonden met Brussel.

Het geeft ons een unieke kijk in het leven van de periode tussen 1830 tot nu.



MOESTUINHANDEIDING VOOR SCHOLEN
06. Groenten in de kijker / Witloof - 4.