

Op AKELEI staat de koffie klaar als het om eigen zaadteelt gaat

Koffie, thee en gebak staan klaar als Johan en Greet zoals steeds met een glimlach en met plezier op 4 juli het geïnteresseerd publiek voor eigen zaadteelt ontvangen. Een groep van een tiental geïnteresseerden kwam meegenieten van de gastvrijheid en hun verhaal. Greet beet de spits af met haar ervaring en kennis na haar opleiding in Duitsland. Daar leerde ze niet alleen het biologisch (dynamische) tuinbouwvak maar ook het ambacht van de eigen zaadteelt.

Het was Greet die kort na de start van Johan op AKELEI toekwam om met de zaadteelt hier haar plaats te vinden. Ze heeft samen met Johan de zoektocht naar goede uitgangsrassen voor eigen zaadteelt geleid. De zorg voor zaadragers en zaadteelt is haar focus en levenswerk. Het begon op AKELEI allemaal met een zoektocht naar biologisch zaadgoed en in 1982 was dat zeldzaam. Biologische zaadbedrijven zoals BINGENHEIM SAATGUT en VITALIS bestonden nog niet. Het ontwikkelingsproces van de biologische sector liep over het gebruik van biologisch plantgoed naar biologisch zaaizaad. Akelei wou pionieren en de trend zetten naar het gebruik van biologisch zaadgoed.

Van tal van groentegewassen, met name prei, schorseneer, pastinaak, labbonen, erwten, groene-hollepijp-selder, rode biet, warmoes, savooikool, ijsbergsla, stengelui en tomaat heeft de zaadteelt een plaats gevonden op het bedrijf. Voor deze teelten is de biologische kringloop gesloten. Zaadteelt van radijs, Nantese wortelen, bloemkolen en pompoen zijn uit het zaadteelttraject op AKELEI verdwenen:

- Radijs omdat de selectie op het goede type zonder harige dikke penwortel (de zogenaamde rattestaart) maar niet wou opschieten. Het ras was toen de populaire Cherry Bell.
- De traditioneel geteelde vroege Mechelse bloemkool bleek als gewas op de zandgrond van AKELEI niet op zijn plaats te staan. Het groeiseizoen komt op het biologische bedrijf wat later op gang omwille van de vertraagde stikstofvrijstelling. De kooltjes bleven te klein en de ambitie werd bijgesteld.
- Zaadteelt van wortelen bleek organisatorisch te moeilijk. De wortelzaden hebben weerbarstige haakjes waardoor de zaden in elkaar haken en moeilijk mechanisch zijn uit te zaaien. Mechanische zaai is nodig omdat wortelen op iets grotere schaal worden geteelt voor een gedeeltelijke afzet naar de groothandel.
- Met de pompoen oranje Hokkaido werd op een paar jaar tijd goede vooruitgang geboekt. Er werd geselecteerd op droge stof gehalte, kleur, vorm en bewaarbaarheid. Maar toen kwam de rage van de pompoenmarktjes en werd in de korte keten een brede pallet aan variëteiten verwacht. Eigen zaadteelt van zo'n gamma is niet mogelijk omdat pompoenen met elkaar inkruisen.

Schorseneer

Schorseneer was één van de eerste toppers. Er werd vertrokken van het ras **Hofman Schwarzpfaal** voor eigen zaadteelt. Jaren later werd omwille van zaadtekort nog een partij handelszaad van hetzelfde ras uitgezaaid. De eigen selectie bleek na jaren véél beter te presteren op AKELEI dan het oorspronkelijke ras waaruit hun selectie is voortgekomen. Goed selectiewerk richt zich op lange rechte wortel, die mooi zwart kleurt, een kleine enkelvoudige bladinplanting heeft en het eerste jaar niet doorschiet.

Greet vertelt honderduit over haar strategie: "Het voordeel van schorseneer is dat hij zich als meerjarige plant doorheen de winter kan handhaven en langer dan één jaar zaad kan produceren. Zo merk je goed zijn winterhardheid én je kan de populatie aanvullen met nieuw geselecteerde zaadragers van het volgend jaar. Zo breng je winterhardheid en andere selectiecriteria bij elkaar." Een meer volledige benadering van de selectiecriteria van schorseneer staat beschreven in het verslag van het bezoek aan ILVO-EENHEID PLANT op 23 juni 2010.

Pastinaak

Pastinaak is een bijzonder gewas van de familie van de schermbloemigen. Het produceert met zijn talrijke schermen enorm veel zaad maar het zaad behoudt slechts twee jaar zijn kiemkracht. Daarom moet het elk jaar opnieuw vermeerderd worden. Dat is een nadeel maar biedt tegelijk ook het voordeel om elk jaar opnieuw te selecteren en het ras te verbeteren.

Bij pastinaak werd vertrokken van twee rassen: **Mitra** van HILD SAMEN en **Tender and True** van DE BOLSTER. **Mitra** is later oogstklar, heeft meer loof maar is tegelijk ook minder gevoelig voor koprot. Hierdoor heeft het ook een betere standvastigheid op het veld in de herfst dan **Tender and True**.

Pastinaak is een tweejarige plant waarvan de wortel moet overwinteren om volgend jaar opnieuw uit te schieten. Het overwinteren is geen sinecure. Schade door muizen en/of schimmelaantastingen kunnen de wortels bij overwintering in de afgedekte kuil bedreigen. De overwintering geeft wel de mogelijkheid om goed te selecteren op de wortel. Om een voldoende brede basis voor diversiteit in de populatie te houden zijn 50 mooie bruikbare wortels een minimum. Bij een kleinere hoeveelheid wortels dreigt inteelt in de populatie.

Rode biet

Ook rode biet is tweejarig en het zaad blijft 4-5 jaar kiemkrachtig.

Greet licht toe:

"Je moet er dus minder snel opnieuw zaad van telen. De aardesmaak van rode biet wordt meestal niet erg gewaardeerd, maar wel de zoetheid. En rode biet moet door en door rood zijn. Maar de beide selectiecriteria zijn moeilijk te evalueren. Meestal is een rode biet aan de buitenkant wel mooi rood, maar in het binnenste kunnen witte ringen aanwezig zijn. En de smaak? Je kan toch moeilijk eerst een rode biet opeten om er daarna zaad van te telen. Je snijdt een eindje onder de stengel in een deel van de biet een horizontaal spietje uit zodat de biet een 'lachebek' vertoont. Aan dit spietje kan je niet alleen de al of niet aanwezigheid van witte ringen aflezen maar bovendien kan je er even je

tanden in zetten en proeven hoe het met de grondsmaak zit. De snijwonde wordt gedesinfecteerd met houtskool en blijft bij het planten net boven de grond zodat de snijwonde kan opdrogen en infectieziekten vermeden worden. Verder selecteer je naar wens voor een mooie ronde tol met een fijne penwortel onderaan en met een smalle kleine bladplanting bovenaan.”

En dan heb je nog de prei

Ook voor prei geldt de tweejarigheid. Daarnaast zijn de kwaliteitseisen voor de consumptie en de markt van bijzonder groot belang. Vroeger werd de prei op het veld geselecteerd op verschillende criteria zoals de donkerblauw-groene kleur, de opgaande en opstaande bladstand, bladeren vrij van roestziekte en Phytophthora (witte vlaggetjesziekte) en zeker vrij van bacterierot en Fusarium. Het is niet relevant zaad te telen van een door bacterierot of Fusarium aangetaste plant. Planten uitkiezen die zich op of in de omgeving van een zieke plek in het veld hebben gehandhaafd, biedt mogelijkheden bij het streven naar minder ziektegevoelige rassen. De planten worden bij AKELEI op het veld aangeduid door er een stokje bij te steken.

Een ander selectie criterium is de pelbaarheid bij het schoonmaken van de prei. Schoonmaken is de buitenste versleten of rotte bladeren afpellen. Dit gebeurt natuurlijk op het moment dat de plant geoogst is en verkoopklaar wordt gemaakt. De pelbaarheid heeft te maken met de afwezigheid van een uiachtige verdikking aan de wortelplaat. Indien deze verdikking aanwezig is, riskeert de bladschede af te breken en een rand achter te laten die met een mesje moet worden weggesneden. Dat laatste kost tijd en dus ook geld.

Bij de selectie van de zaadragers wordt ook gelet op de dichtheid ervan. Niet elke preiplant van gelijke dikte heeft evenveel gewicht of de dichtheid van planten van gelijke dikte kan verschillen. De teler kiest sneller meer kilo's als de plantdichtheid groter is. Het kuisrendement is dan groter. In dit rendement zit een groot stuk van de bedrijfswinst.

De aantasting van roest en witte vlaggetjesziekte is steevast een belangrijk selectie criterium dat in de biologische teelt duidelijk tot uiting komt.

Johan en Greet lichten toe: *“Wij selecteren op weerstand, niet op resistentie. Kiezen voor zaadragers met weinig of geen aantasting zal de weerstand van de populatie tegen schimmelziekten en bacterierot zeker ten goede komen.”*

Maar ook de weerstand tegen trips is een selectie criterium. Dit laatste blijkt samen te hangen met de aanwezigheid van een gootje tussen de preischacht en het buitenste blad. In dat gootje kan water blijven staan waarin de tripsen verdrinken die uit de afgelegde eieren komen.

En ... de selder

Schriekse - of is het Lierse – Hollepipp staat garant voor zijn straffe smaak. Naast het criterium van betere smaak wordt ook gelet op zijn onvertakte steelplaat, op de aanwezigheid van zo weinig mogelijk zijscheuten en bovendien op een grote weerstand tegen doorschieten. Greet zweert bij dit type selder: *“Zijn smaak kan voor sommigen misschien wat sterk zijn maar het is zeker iets waar we de consument kunnen voor winnen. Beeld je eens in hoe het rook als grootmoeder soepselder kookte voor de tomaten- of groentesoep en hoe diezelfde selder in de mosselpot net die extra kruidige dimensie geeft om de mosselen zo goed tot hun recht te laten komen.”*



Tijdens het tweede gedeelte van het bedrijfsbezoek konden de aanwezigen de gewassen zelf aanschouwen. Het was een genot. De planten deden het stuk voor stuk goed op AKELEI.

Verslag: Louis De Bruyn

Met dank aan Johan en Greet!