

Binnenkijken bij Bart - 7 x weet wat je eet: rammenas

3 JANUARI 2020

Veldwerk: de zwarte en witte rammenas van Bart T'Seyn in Lier



1. Rammenas teel je op een 'gewent'

"Dat we hier op het veld ondanks de zware regen van de voorbije dagen toch vrij vlot kunnen werken met de machines, komt omdat we op 'gewenten' telen", vertelt Bart. "Dat zijn verhoogde teeltbedden, typisch voor de streek hier. De grond is nat, maar door te telen op die hoge bedden heb je afwatering en die 'goten' zijn meteen ook het spoor waar de machines in rijden. Voor onze wortelgroenten is zo'n verhoogd bed ideaal, ze kunnen lekker diep gaan zonder te verbuigen."

Gewenten aanleggen vereist wel vaardigheid, je moet immers naar elkaar toe ploegen en ondertussen de ruggen trekken. "Mijn schoonvader was mijn leermeester", legt Bart uit. "Hij doet ook al jaren aan zaadwinning voor de zwarte rammenas, waarbij hij selecteert op vorm en kleur. Onze zwarte rammenassen zijn dan ook echte 'specials'. De witte kweken we uit hybride zaad."

2. Zwarte rammenas in de winter, witte in de zomer. Of toch niet?

"Dat heeft vooral met kleuraanvoelen te maken", reageert Bart. "De witte ogen nu eenmaal frisser dan de zwart. Het zijn twee aparte soorten, al behoren ze allebei tot de kruisbloemfamilie. De zwarte zijn iets pittiger dan de witte."

"Zwarte rammenassen zijn makkelijker te telen dan witte, want die zijn ook geliefd bij slakken en koolvliegen. Zwarte zitten helemaal onder de grond, terwijl witte met de bovenkant uitsteken. Droogte verdragen ze goed, zoals alle wortelplanten trouwens. Ze hebben eerder last van te natte grond. De zwarte moeten wel voor de vorst van het veld zijn. De witte kunnen we afdekken met vliesdoek als bescherming."

Copyright: Lava Veldwerk

3. Veel handenarbeid

"Rammenassen oogsten is vooral handenarbeid", vertelt Bart. "Mijn schoonouders hebben nooit met werkvolk gewerkt. Als er geoogst moest worden, trommelden ze de hele familie op. Zo heb ik ervaring opgedaan. Zwarte rammenassen kunnen we uitrijden, de witte moeten manueel geoogst worden. Ze zijn meestal langer en heel breekbaar, waardoor we ze voorzichtig moeten manipuleren."

"Vóór we echt oogsten, rijden we over de bedden en snijden we het grootste deel van het loof af. Goed bijsnijden is belangrijk om de wortels beter te bewaren. Omdat we (nog) geen eigen koelloods hebben, bewaren we onze oogst in een frigo in de veiling. Als we een bestelling moeten leveren, halen we de nodige hoeveelheid uit de koelruimte naar hier. We wassen ze en sorteren ze op maat en rijden ze dan terug naar de veiling voor levering en verder transport."

4. Koel bewaren!

"Bovenaan mijn lijstje met dringende investeringen staat een koelloods voor langere bewaring, die ik hier bij de zaak wil bouwen", zegt Bart. "De veiling van BelOrta is niet ver, maar elke keer over en weer rijden is niet echt economisch en ik moet ook de huur van de frigo betalen. Nu, ik ben hier nog maar 5 jaar bezig en heb nog veel plannen. Opvolging is nog niet aan de orde. Ik heb drie tienerdochters (brede lach), eentje zal zich later misschien een boerenzoon moeten zoeken."

5. Eeuwenoude plant

Rammenas behoort tot de kruisbloemfamilie. Het is een eeuwenoude plant: de piramidebouwers aten ze al, samen met ui en knoflook. "De zwarte winterrammenas noemt men ook wel zwarte radijs", weet Bart. "De witte variant heet 'rettich' in Duitsland en 'daikon' in Japan. Zwarte rammenas is best pittig, de witte smaakt iets zachter. Door rammenas te schillen vervluchtigt een deel van de scherpe oliën, wat de smaak milder maakt."

6. Rammenas: veelzijdigheid in de keuken

“Rammenas kun je rauw eten, maar dan is het beter om de wortel – zowel de zwarte als de witte – te schillen”, vertelt Bart. “Onder de gitzwarte schil van de winterrammenas schuilt trouwens hagelwit vruchtvlees. Schillen en dan met een dunschiller fijne sliertjes afhaken van het witte vlees, even marinieren en door een salade mengen. Pittigheid verzekerd! Geraspte rammenas is dan weer lekker als broodbeleg of als oppepper van salades en in blokjes gesneden rammenas kun je ook apart stoven of laten meegaren in stoofpotjes.”

7. Ga eens de Koreaanse toer op

Experimenteer je al eens graag in de keuken? Dan is de witte rammenas je ideale bondgenoot! “Je kan er makkelijk sliertjes van maken en die verwerken als kimchi”, tipt Bart.

Het volledige recept voor ‘salade van daikonkimchi en veldsla met pulled gekonfijte eend’ vind je [hier](#).

Lees het volledige verslag (mét recept) van het bedrijfsbezoek bij rammenasteler Bart T'Seyn in Lier in de reeks Veldwerk van de veilingassociatie Lava: <https://www.lava.be/2020/01/02/veldwerk-rammenas/>

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

f

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/veldverkenners>

Veldverkenners is een project van

