

Binnenkijken bij broccolitelers Bart & Liesbet - 7 x Weet wat je eet

20 AUGUSTUS 2019

Veldwerk: op bezoek bij Bart en Liesbet uit Koolskamp

Lees meer over: [veldwerk tuinbouw](#)



Veldwerk: op zomerbezoek bij Bart en Liesbet uit Koolskamp

1. Midden jaren negentig was broccoli nog een relatief nieuwe groente.

Bart: 'Mijn vader startte midden jaren negentig met de teelt van broccoli. Het groene neefje van de bloemkool was toen nog een vrij nieuwe groente. Broccoli houdt van warmte en werd oorspronkelijk vooral in Italië en Spanje gekweekt. Intussen veroverde ze de hele wereld.'

[copyright: [Lava-Veldwerk](#)]

2. In de zomer oogsten we broccoli na ongeveer negen weken.

Liesbet: 'Naarmate de temperatuur en de zomer vordert, duurt het zo'n negen weken voor we de broccoli kunnen oogsten. Hoe warmer het is, hoe rapper het gaat. In het voor- en het najaar duurt de teelt iets langer. Als de vorst zijn intrede doet, moet de broccoli van het veld zijn.'

[copyright: [Lava-Veldwerk](#)]

3. Jonge plantjes zijn een delicatessie voor duiven: daarom beschermen we ze met netten tegen pikschade.

Bart: 'Afhankelijk van de weersomstandigheden planten we vanaf eind maart wekelijks nieuwe plantjes. De eerste plantingen dekken we af met vliesdoek om de voorjaarskoude te doorstaan.'

4. We oogsten manueel en brengen de kolen snel naar een koelcel om de kwaliteit te behouden.

Liesbet: 'Bij het oogsten streven we naar een gemiddeld gewicht van 500 gram. We oogsten manueel en leggen gesloten bloemknoppen van de broccoliplant per 10 stuks in kisten. Daarna brengen we ze snel in de koelcel om diep in te koelen. Dat is van groot belang om de kwaliteit verder in de keten optimaal te behouden.'

[copyright: [Lava-Veldwerk](#)]

5. Broccoli wordt vaak in een plasticjasje verkocht omdat ze dan langer houdbaar is.

Bart: 'Eenmaal gekoeld, verpakken we de broccoli in folie. Ook dat doen we manueel, wat arbeidsintensief is. In een plasticjasje bewaar je broccoli 7 dagen in de koelkast - het best bij 2 à 3° Celsius. Gebruik je niet alles, draai de rest dan opnieuw in de folie om uitdrogen te voorkomen.'

6. We hebben geen tijd voor vakantie, maar onze 3 dochters genieten van de bedrijvigheid op en rond de boerderij.

Liesbet: 'Onze dochters zijn 7 jaar, 5 jaar en 8 maanden. Op reis gaan zit er momenteel niet in, alle tijd gaat in ons bedrijf. Af en toe proberen we wel een dagje zee of uitstap met de kinderen te regelen. Maar de kinderen genieten elke dag van alle bedrijvigheid op en rond de boerderij.'

[copyright: [Lava-Veldwerk](#)]

7. De middenstronk is minstens even lekker als de roosjes.

Liesbet: 'Sommigen eten alleen de roosjes op. Maar de middenstronk is even lekker en gezond. Bij ons gaat hij meestal de soep of de puree in. Maar je kan hem ook versnijden en samen met de roosjes in een lauwe salade of een wok verwerken.'

Lees het volledige verslag van het bedrijfsbezoek bij kolentelers Bart Callewaert en Liesbet Hanssens in Koolskamp in de reeks Veldwerk van de veilingassociatie Lava:

<https://mailchi.mp/c7649bba2797/broccoli-van-de-familie-callewaert-uit-koolskamp>

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:



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

Veldverkenners is een project van

