

## Binnenkijken bij Dirk en Sabine - 7 x weet wat je eet: savooikool

19 NOVEMBER 2019

Veldwerk: de savooikolen van Dirk Debusschere en Sabine Naert in Meulebeke.



Veldwerk: de savooikolen van Dirk Debusschere en Sabine Naert in Meulebeke.

### 1. Een echte wintergroente, maar liever niet te veel regen

"We planten onze savooikolen van half mei tot half juni en we oogsten van begin september tot eind december", vertelt Dirk. "Het savooikoolseizoen is dan wel nog niet gedaan, er zijn telers die oogsten tot in februari. Maar wij zijn dan druk bezig met ons witloof."

Savooi kan goed tegen lichte vorst, maar niet tegen te veel water. De kolen gaan kapot van heel lange regenperiodes. "Het wordt dan ook lastiger om ze te oogsten", reageert Sabine. "Nu kun je hier vlot lopen, maar na aanhoudende regen is het echt ploeteren."

### 2. Gezuiverd afvalwater om de kolen te doen groeien

"De gele schutbladeren van sommige kolen zijn het resultaat van de droge zomer", reageert Sabine. "Bij de koolvorming moeten wij veel water geven." Dirk en Sabine hebben een haspel die ze aansluiten op de waterleiding langs de straat. "Maar niet op het gewone waternet", zegt Dirk. "Diepvriesbedrijf Ardo heeft hier een leiding aangelegd met hun gezuiverd afvalwater. Als tuinder mag je er tegen betaling van aftappen."

Copyright: Lava-Veldwerk

### 6. Donkergroen vanbuiten, lichtgroen hart

Een verse savooikool moet donkergroene buitenbladeren hebben en een lichter groen hart. De buitenbladeren staan altijd losser en waaieren wat uit. Het binnenste moet stevig en compact zijn. "We verbazen ons er vaak over dat mensen steeds naar de grote kolen grijpen", vertelt Dirk. "Zelf kiezen we de kleinere, want die hebben meer smaak en zijn malser." Om volop te profiteren van al het goede van kolen, eet je ze het beste kort gekookt of gestoomd.

### 7. Bewaartip: geen plastic!

Kool mag je niet in plastic wikkelen, want dan drogen de bladeren uit. "Gewoon zo koud mogelijk bewaren", weet Dirk. "In de frigo op 2°C lukt dit zeker drie weken." Weet je niet wat te doen met een hele savooikool? Probeer eens koolsoep, verwerk ze in hutsepot of vul de savooibladeren met een heerlijke vulling met ansjovis. Dat laatste recept vind je hieronder!

Lees het volledige verslag (mét een recept voor gevulde savooibladeren) van het bedrijfsbezoek bij savooikooltelers Dirk Debusschere en Sabine Naert in Meulebeke in de reeks Veldwerk van de veilingassociatie Lava: <https://www.lava.be/2019/11/19/veldwerk-savooikool/>

#### Veldverkeners

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
België

#### Contact

M • [info@veldverkeners.be](mailto:info@veldverkeners.be)

#### Volg ons op:

f

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

Veldverkeners is een project van

