

# Binnenkijken bij rucolatelers Geert, Alfons en Anne - 6 x Weet wat je eet: rucola

3 JUNI 2019

Lees meer over: [glastuinbouw](#)

## Veldwerk : de rucola van Geert en Alfons Van Hulle en Anne De Visch in Torhout

### 1. We snijden onze rucola met de hand. Ja, op de knieën, want dat levert een mooiere kwaliteit.

'We snijden onze rucola met de hand op de lengte van de handpalm. (lacht) Een beetje 'corvee', ja, want op de knieën, maar het levert mooiere kwaliteit.'

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

### 2. Door in volle grond te telen en te laten overwinteren, krijgt de wilde rucola een nog diepere smaak.

'Er zijn twee soorten rucola: de tamme met breed en weinig ingesneden blad die vooral in mesclun wordt verwerkt en de wilde met fijner en dieper ingesneden blad. Qua smaak is de tamme wat 'braaf' en neutraal. De wilde is pittig en heeft de zo typische notensmaak. Door in volle grond te telen en ze te laten overwinteren, krijg je een nog diepere smaak.'

### 3. We oogsten rucola van half februari tot half november.

'Rucola groeit het makkelijkst in de zomer, maar kan wel overwinteren. Deze hier is gezaaid in september, er is tweemaal van gesneden en dan is ze blijven staan. We dekken af met acryldoek en steken een klein beetje warmte om de grond vorstvrij te houden. Vanaf midden februari snijden we opnieuw want zodra er meer licht is en het wat warmer wordt, gaat ze weer groeien.'

### 4. We snijden enkel de jonge blaadjes. Rucola kan makkelijk tot anderhalve meter hoog worden.

'We garanderen een constante levering van rucola van half februari tot half november. Enkel de jonge blaadjes worden gesneden, maar rucola kan makkelijk tot anderhalve meter hoog worden. Het mag best wat fris zijn in de serre, nu gaat het zelfs veel te snel want als er bloemen inkomen, kan je niet meer snijden.'

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

### 5. We moeten vooral opletten voor bladluis en koolmot, en kunnen die goed bestrijden met biologische middelen.

'Rucola is gevoelig voor bladluis en – als familielid van de kool – koolmot. Die laatste legt eitjes aan de onderkant van de bladeren en als de rupsen uitkomen, vinden ze al dat jonge groen heerlijk om op te peuzelen. We gebruiken biologische middelen en kunnen het goed in de hand houden, want eenmaal aangetast is het rooien en herzaaien.'

### 6. Het wassen vergt veel water, maar we recyclen alles.

'Het wassen vergt veel water. Al het water dat wegloopt, wordt volledig gerecycleerd. Het gaat naar een bezinkput, wordt gezuiverd en gebruikt om de planten te bewateren, niet meer om te wassen. Niks van water gaat verloren.'

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

Lees het volledige verslag van het **bedrijfsbezoek** bij rucola- en slatelers Geert, Alfons en Anne in de reeks **Veldwerk van de veilingassociatie**

**Lava:** <https://www.lava.be/2019/05/21/veldwerk-de-rucola-van-geert-en-alfons-van-hulle-en-anne-de-visch-in-torhout/>

## Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
België

## Contact

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

## Volg ons op:

f.

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

## Veldverkenners is een project van

