



© BART VLEESCHOUWERS

(ZOETE) BATAAT KAN OOK BIJ ONS GROEIEN

In onze supermarkten zie je steeds meer vreemde en exotische groenten opduiken. We hadden het eerder al over yacon, maar ook andere 'nieuwe gewassen' zoals oca en bataat vinden tegenwoordig hun weg naar de consument. In het Proefcentrum voor de Groententeelt (PCG) in Kruishoutem lag dit jaar een demonstratieproef aan met een zevental variëteiten van zoete bataat. – *Bart Vleeschouwers; Tijl Ryckeboer & Annelien Tack, PCG*

Er zijn verschillende knolgewassen die momenteel op de markt zijn maar die tot verschillende plantenfamilies behoren. Yacon (*Smallanthus songifolius*) behoort tot de familie van de samengesteldbloemigen (met onder andere paardenbloem en zonnebloem). De oca (*Oxalis tuberosa*) behoort tot de oxalisfamilie (met onder andere klaverzuring) en bataat (*Ipomoea batatas*) is lid van de windefamilie (haag- en akkerwinde, wel bekend bij maïstelers). Onze aardappel (*Solanum tuberosum*) daarentegen is een nachtschadeachtige zoals tomaat en paprika (maar ook de zwarte nachtschade en doornappel).

.....
De meeste knollen en wortels bevatten veel zetmeel.

Een eigenschap die de meeste van deze wortels en knollen gemeenschappelijk hebben, is dat ze vaak veel zetmeel bevatten. Knollen of verdikte wortels zijn immers reserve-organen van een plant waarmee deze een moeilijke periode kan overleven. Dit betekent ook dat al deze planten op gelijkaardige manieren kunnen worden bereid: koken, pureren,

frituren, chips ... De smaak kan echter wel sterk verschillen. Zo is de bataat een zoete knol.

Teeltvoorwaarden
 Alhoewel de bataat van nature voortkomt uit de tropische en subtropische delen van Centraal- en Zuid-Amerika wordt de plant nu ook meer en meer geteeld in gematigde streken. De bataten die bij ons in de winkel liggen, zijn meestal ingevoerd uit Noord-Amerika en hebben heel wat voedselkilometers op de teller. Er is dus ruimte voor de teelt in ons land. Omdat er intussen verschillende variëteiten beschikbaar zijn die het ook bij ons

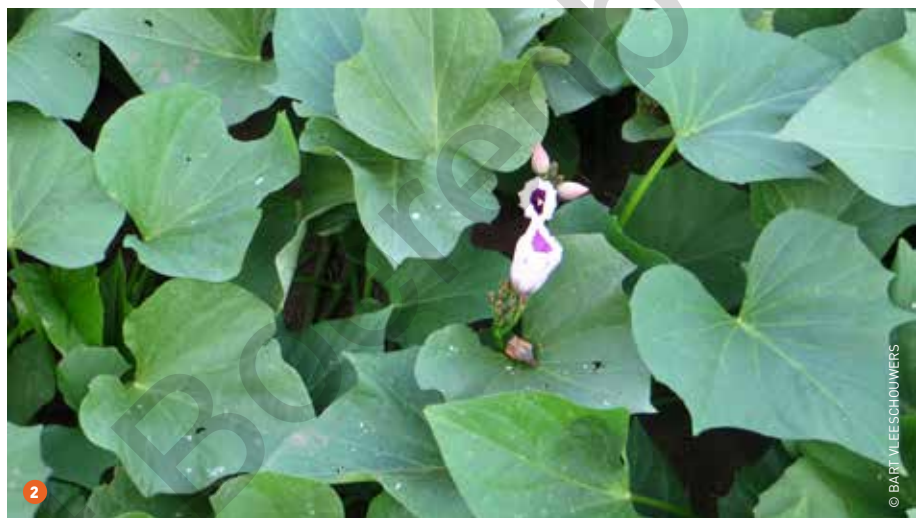
goed doen, neemt de belangstelling voor deze nieuwe teelt snel toe. Toch is en blijft het een kouwelijke plant die voldoende hoge temperaturen verlangt om tot volledige ontwikkeling te komen en een behoorlijke knolopbrengst te geven. In het PCG is de demonstratieproef trouwens gesplitst. Om na te gaan wat de beste resultaten geeft wordt een gedeelte gekweekt in een tunnelserre en een ander gedeelte in de openlucht. Het is in ieder geval belangrijk dat het planten gebeurt als de bodemtemperatuur voldoende hoog is. Algemeen mag men stellen dat bataat maar gedijt vanaf 10 °C. Bij lagere temperaturen degeneriert de plant. Dit geldt trouwens ook voor de knollen.

Planten gebeurt aan de hand van stekken die gesneden worden van de ranken. Bataat is immers een rankende plant met lange stengels die over de grond kruipen. In principe kan elk stengeldeel met een knoop uitgroeien tot een nieuwe plant. Het is dus niet aan te bevelen om de knollen te gebruiken om uit te planten, zoals met aardappelen wel gebeurt. Belangrijk bij het planten is dat de stekjes niet mogen uitgedroogd zijn. Is dat wel het geval, dan zullen ze niet wortelen en uitgroeien. Daarom moet de tussentijd tussen stekken snijden en planten zo kort mogelijk worden gehouden. In het PCG werd bijvoorbeeld gewerkt met trays (met een doormeter van 3 cm) waarin de stekken werden voorgekweekt en waardoor er iets meer ruimte is in de tijd om op het goede moment te planten.

Planten gebeurde in de proeven op het PCG op rijen met een afstand van 1,50 tot 1,75 m tussen de rijen en 30 cm in de rij. Daarna komt het erop aan om de grond voldoende vochtig te houden zodat de planten vlot kunnen blijven doorgroeien. Als er op zwarte plastic folie wordt geplant (wat aanbevolen is), is het plaatsen van een T-tape onder de plastic nodig. Omdat de teelt voor de eerste keer werd aangeplant in Kruishoutem heeft men geen ervaring met ziekten en plagen. Dit zou in het voorkomende geval wel een probleem kunnen zijn, omdat er zoals voor alle nieuwe teelten geen gewasbeschermingsmiddelen erkend zijn in ons land.

Oogsten

Het oogsten van bataat kan gebeuren met een beddenlichter, waarna de knollen manueel moeten uitgeraapt worden. Omdat de schil in het begin zeer gevoelig is voor beschadiging, kan men geen gebruik maken van een klassieke aardappelrooier. In het buitenland wordt er al



1 Bataat in een tunnelserre doet het zeker goed. 2 De bloemen sluiten al op het eind van de namiddag. 3 Ook in de openlucht kan bataat blijkbaar goed gedijen. Hoe hoog de opbrengst zal zijn, valt nog af te wachten.

gebruik gemaakt van een aangepaste aardappelrooier, maar die is bij ons nog niet beschikbaar.

Na de oogst moeten de knollen liefst 5 à 10 dagen op een temperatuur van 27 tot 30 °C en een hoge luchtvochtigheid

(90-95%) worden gehouden. Daardoor zal de schil wat uitharden en neemt de zoetheid van de knol sterk toe. Nadien bewaart men best op een temperatuur van ongeveer 13 °C. Let op met lagere temperaturen omdat die bederf kunnen

veroorzaken. Indien men op de juiste manier bewaart, blijven de bataatknollen enkele maanden tot een jaar goed.

Commercialisatie

Een zorg voor elke geïnteresseerde teler is natuurlijk hoe deze nieuwe groente



Er zijn variëteiten met wit vruchtvlees, maar Beauregard heeft oranje vruchtvlees.

verkocht geraakt. Op dit ogenblik is er in ons land niet echt een uitgebouwde markt voor binnenlandse productie, maar via de veilingen of via de kortere circuits rechtstreeks naar de klant zijn er zeker mogelijkheden. Bataat is een plant die zich goed leent voor de biologische teelt. Hij is weinig ziektegevoelig (tot nu toe althans) en onderdrukt het onkruid vrij goed door zijn dichte groeiwijze.

Een troef voor bataat is zeker dat de knollen momenteel thuishoren in het rijtje van de superfoods als quinoa, amarant, chiazaden, gojibessen, maca, tarwegras en algen. Bij bataat springt vooral het gehalte aan vitamine A en bèta-caroteen in het oog.

Bataat is waarschijnlijk een blijver in ons voedingsassortiment, alhoewel hij de appel niet van zijn troon zal kunnen stoten.

De ervaring met de teelt is voorlopig nog beperkt, maar op het PCG hoopt men dat bataat ook bij ons een vaste waarde kan worden. ■