

Katrien Quaghebeur teelt pastinaak en yacon

“Wintergroenten passen perfect bij de kerstmaaltijd”

Bij de kerstmaaltijd hoort feestelijk gevogelte (zoals een heerlijke kalkoen uit de oven), wild of een ander lekker stukje vlees. Maar welke groenten eet je erbij? Waarom niet kiezen voor pastinaak en/of yacon, twee smakelijke wintergroenten die perfect passen bij de kerstdis? Katrien Quaghebeur en haar echtgenoot Rik Notebaert telen ze al drie jaar op hun groente- en akkerbouwbedrijf in Poperinge. Pastinaak groeide uit tot de belangrijkste teelt op het bedrijf, het yaconverhaal verloopt wat moeizamer maar heeft potentie.

Jan Van Bavel



© FOTO: S. DAVY COGHE

.....
Katrien Quaghebeur (43)
en Rik Notebaert (52),
zonen Gil (14) en
Emiel (9)
.....
Groente- en akkerbouw-
bedrijf met pastinaak,
peterselie, spinazie,
prinsessenbonen, lollo
rossa (sla), yacon, groene
selder, courgette, vroege
aardappelen
.....
Poperinge





Rik Notebaert nam in 1992 het toenmalige hopbedrijf over van zijn grootouders. Vier jaar later stapte Katrien mee in het bedrijf. Maar in de jaren 90 kreeg de hopteelt serieuze klappen. Op advies van Oscar Wullepit, dienstbetoonsconsulent bij Boerenbond, besloten ze om met deze teelt te stoppen. Rik werkte daarna een vijftiental jaar als kraanman.

“Omdat ik graag thuis wou blijven werken, stelde Oscar voor om in plastic koepelserres kleine teelten zoals peterselie te verbouwen. Zo bouwde ik ons bedrijf geleidelijk uit”, vertelt Katrien. “Ik had geen ervaring in de groenteteelt, want mijn ouders hadden een varkens- en melkveebedrijf. Maar enkele cursussen maakten me heel wat wijzer.” Ook Riks ouders hadden vroeger een gemengd bedrijf. “In onze regio is de groenteteelt maar een goede 20 jaar geleden van de grond gekomen na de lancering van het 5B-project”, vervolgt Katrien. “Daaruit ontstond Afcowest (Tuinbouw Afzetcoöperatie Westhoek), hier in Poperinge een aanvoerplatform van de REO Veiling waar producenten uit de Westhoek hun dagverse groenten kunnen leveren. Onze aardappelen zetten we af bij diepvries- en schilbedrijven.”

Zelfstandig via loonsproeien

Drie jaar geleden werd Rik loonsproeier. “Ik wou zelfstandig werken en meer thuis zijn”, licht hij toe. Rik ging eerst aan de slag met een tweedehands sproeimachine en kocht er vorig jaar een nieuwe. Loonsproeien is zijn hoofdactiviteit van maart tot oktober, de rest van het jaar helpt hij Katrien op het bedrijf. Zonen Gil en Emiel zijn nog jong, maar Gil is al heel geïnteresseerd in de bedrijfswerkzaamheden. Zo helpt hij graag bij de oogst van de pastinaak en wil hij later ook loonsproeier worden. Katriens ouders helpen soms enkele uren mee op het bedrijf.

Gelijkmatige pastinaakopkomst

“In onze serres telen we diverse groenten naargelang het seizoen”, zegt Katrien. “In het voorjaar verbouwen we vroege aardappelen, bloemkool, courgette, groene selder en prinsessenbonen, in het tussen-seizoen lollo rossa. Naar de winter toe planten we vooral peterselie en spinazie. Op aanraden van TACO-teeltbegeleider Rudi Vandewiele kozen we ook voor pastinaak. Hij raadde ook yacon of schorse-neren aan. Een loonwerker zaait de pastinaak in april. De groente begint pas na zo’n tien dagen te kiemen.” Dé uitdaging bij de teelt is een gelijkmatige opkomst, zodat je wortels met gelijkaardige afmetingen kunt telen voor de versmarkt. “Voor en tijdens de opkomst moet je beregenen bij droog weer”, stelt Rik. “Hiervoor leggen we buizen met ronddraaiende koppen op het veld. Na de opkomst hebben we nog wel een strook beregend om in september vroeg te kunnen rooien. De oogst loopt door tot begin maart. In deze periode is de vraag vrij stabiel. Wortelvliegen pakken we naargelang de vluchten aan via een gerichte bestrijding met plakvallen. Helaas zijn er voor onkruidbestrijding veel middelen weggevallen, waardoor we soms kiezen voor een rijenbehandeling. Stikstofbemesting hoeft praktisch niet. Geleidelijk aan groeide pastinaak uit tot de belangrijkste groente op ons bedrijf. We kochten een wortelrooier om de wortels niet te beschadigen en beter te kunnen oogsten. Verder investeerden we fors in een was- en sorteerinstallatie in onze loods. Daar snijden we het loof en het topje af, waarna de wortels worden gewassen. Pastinaak wordt vrij veel in Engeland en Frankrijk geteeld, gelukkig trok de vraag in België de laatste jaren aan. Voor een goede spreiding in het aanbod telen we de rassen Panorama, Palace en Pearl (alle drie Bejo Zaden), de wortels tussen 200 en 300 gram worden het meest gevraagd.

Pastinaak heeft een vrij uitgesproken smaak, maar is heerlijk in combinatie met andere groenten zoals wortelen, een aardappelpuree of als soep.”

Onbekend is onbemind

Yacon is op het bedrijf van Katrien en Rik een kleiner, wat moeilijker verhaal, ook omdat de groente nog onvoldoende bekend is bij de consument. Dit knolgewas komt uit het Zuid-Amerikaanse Andesgebied, maar kan hier vrij makkelijk worden geteeld. “Planten doen we handmatig aan maximum 1 plant/m² op ruggen bedekt met biologisch afbreekbare plastic. Uit één scheutje groeit dan de plant. Aan de plant heb je de moederknol met daaronder de eigenlijke knollen”, legt Katrien uit. “Ook yacon hoeft je niet te veel te bemesten. Sproeien tegen ziektes hoeft niet, onkruid verwijderen we handmatig. Beregenen doen we via druppelbevloeiing (T-tape). Oogsten is niet makkelijk; je moet de wortel handmatig omkeren en hem voorzichtig afbreken. De afzet gebeurt via klokverkoop op de REO Veiling en op bestelling. De prijsvorming is wisselvallig. Wist je dat je van yacon heerlijke soep kunt maken? Hiervoor heb je naast 1 kg van de groente enkel een ui, een aardappel en bouillonblokjes nodig. Met zijn zoete smaak is yacon ook heel lekker in een fruitsla. We zouden graag ons areaal pastinaak nog verder uitbreiden; we hebben er ook veel in geïnvesteerd. Aan thuisverkoop en een groente-automaat hebben we al gedacht, maar hiervoor hebben we nog geen concrete plannen.” ■

“De versmarkt vraagt gelijkmatige pastinaakwortels.”