



# BESCHUTTE TEELT IN DE PLATTE BAK



CAG - Eén van de platte bakken in de moestuin van Kasteel Hex (2023)

De platte bak is een kweekbak voor groenten, zonder bodem, die rechtstreeks op de grond wordt geplaatst. Het frame bestaat uit houten planken of met een onderstel van gemetselde of betonnen muurtjes. Het 'dak' is een raam van glas of transparante kunststof en kan verwijderd worden. De platte bak zorgt voor een warmer en beschermd microklimaat, zodat je groenten en kruiden ook in de winter kan telen. Het raam ligt schuin op de muurtjes (aan de ene kant is het muurtje hoger dan aan de andere) zodat het de zonnewarmte optimaal kan capteren en het regenwater afloopt. De platte bak wordt ook een koude bak, koude kas, broeikas, plat glas, koud glas of koersbak (in Limburg) genoemd.

## Een later najaar, een vroeger voorjaar

Door in een platte bak te telen, kan je in het najaar zaaien en tijdens de winter en het vroege voorjaar oogsten. En zelfs de hele winter door. Wanneer het regent kan het dak eraf, zodat bewateren overbodig is (in tegenstelling tot een serre). Op een warme dag kan het dak open voor ventilatie en 's avonds weer gesloten worden. Je kan op het glas isolatiemateriaal leggen wanneer vrieskou toeneemt.

Vermoedelijk is het een typisch (West-)Europees gebruik, waar het klimaat in de winter relatief mild is. In koude regio's biedt een koude bak onvoldoende bescherming. In warme regio's is hij overbodig. In het Engels wordt het de koude bak dan ook 'Dutch frame' genoemd. De voordelen van een koude bak zijn gelijkaardig aan een serre. De koude bak is flexibeler in gebruik, mobieler en goedkoper, maar vergt meer werk.

## De platte bakken van Kasteel Hex

Gust ging achttien jaar geleden als hovenier aan de slag bij Kasteel Hex, in het Limburgse Heers. De platte bakken werden toen niet helemaal benut en ook niet de hele winter door. In een aparte 'tuinkamer', een stuk tuin dat zuidelijk gericht en door muren beschermd is, staan tien betonnen frames van platte bakken, elk acht meter lang en 1,20 meter breed. De oorspronkelijk ramen zijn van gietijzer en dus erg zwaar. Vroeger waren er altijd minstens twee personen nodig om de ramen open of dicht te leggen. Daarom liet het kasteel lichte inox-metalen ramen maken met grotere partijen glas, die makkelijker hanteerbaar zijn. Gust ging bij zijn voorgangers en in boeken op zoek naar verscheidene praktijken om 's winters te telen in de bakken.

## Een circulair verhaal

Er zijn verschillende toepassingen van de platte bak, naargelang de seizoenen. Ten eerste gebruikt Gust de platte bak om tijdens de wintermaanden fijne bladgewassen te beschermen tegen vorst. Dat heet 'conserveren' in de platte bak. In de nazomer worden de laatste bladgroenten in de open bakken geplant en gezaaid: kervel, koriander, tuinkers, bladmosterd, peterselie, kropsla, rucola, radijsjes, postelein en dergelijke. Vanaf de eerste nachtvorst komt er bescherming bij kijken: eerst enkel een klimaatdoek (of vliesdoek), later ook de glasramen, en bij aanhoudende vorst zelfs extra rietmatten. Uit de bakken wordt geoogst vanaf december tot en met maart.

Vanaf februari start de teelt van voorjaarsgroenten onder glas: de eerste worteltjes, radijsjes, snijsla en kruiden worden op rijtjes in de platte

bak gezaaid. Erwten en de eerste bloemkolen kiemen eerst in de verwarmde serre en worden later in potjes in de platte bak 'uitgestapeld' om af te harden en zo een overgang naar de koude te overleven. Daar wachten ze af tot de moestuin warm en droog genoeg is om te beplanten.

In mei verhuizen de ramen van de platte bakken naar de moestuin, waar ze een afdak vormen voor de tomaten. De bakken die nu open liggen, worden het ganse seizoen met regelmaat ingezaaid met snelgroeiende bladgewassen en kruiden.

In de herfst worden de platte bakken gebruikt om witloof in te kweken. In plaats van glazen ramen worden er dan planken en golfplaten gebruikt om de bak af te dekken. De bak wordt met strobalen beschermd tegen de koude.

### **Trial & error**

Het verfijnen en uitbreiden van deze technieken ging niet vanzelf. Het was en het blijft een experiment en een poging tot reconstructie van het vroegere gebruik. Zo wist Gust dat er vroeger paardenmest werd gebruikt om platte bakken te verwarmen: de bakken werden geleegd en gevuld met stalmest van de paarden. Daar bovenop werd een laag teelaarde aangebracht. Maar de bakken bleken niet diep genoeg: de hoeveelheid mest was onvoldoende groot om warmte op te wekken. Tot Gust in een ander boek zag hoe de bakken tot bovenaan met stalmest werden gevuld én bovendien losstaande houten frames, als een modulair systeem, boven op de mest werden geplaatst.

Gust gebruikt die houten frame met ramen nu ook als een mobiele platte bak op de 'kopakkers' van de moestuin. Hij vermoedt dat hij daarmee het oorspronkelijk gebruik van de platte bak het meest benadert: op een flinke berg verse paardenmest, en onder de bescherming van de glasramen, 'forceert' hij in het voorjaar allerlei koolsoorten en kropsla. Kolen en sla worden ter plekke, boven op de mesthoop, gezaaid in een laagje gezeefde compost en met scherp zand afgedekt. De stalmest geeft voor meerdere weken warmte af. Als de moestuin plantklaar is, worden de plantjes met blote wortel aangemodderd en rechtstreeks verspeend in de moestuin. In het najaar gebruikt hij diezelfde bak voor de overwintering van bladgewassen. Het jaar nadien reist de bak met de teeltrotatie mee naar een volgende perceel. De ondertussen verteerde stalmest wordt over de moestuin verspreid.

### **Verloren kennis**

Telen in koude bakken was vroeger een dure (door het gietijzer en het glas) en arbeidsintensieve toepassing (vullen met mest, de bakken tijdig open en dicht doen...). Het werd waarschijnlijk voornamelijk door kasteelhoveniers en in kloosters toegepast.

Vandaag wordt het niet courant toegepast. Sinds het midden van de 20<sup>ste</sup> eeuw zijn er goedkope, compacte serres op de markt. Bovendien is de moestuin voor veel moestuiniers een hobby: in de winter telen is geen noodzaak. De oogst wordt dan aangevuld met koopwaar uit winkels. De koude bak vergt heel wat voorbereiding, techniek en opvolging, voornamelijk in de winter: de periode die voor heel wat moestuiniers net een rustigere periode is.

### **Toekomst**

Gust merkt dat er niet veel moestuiniers vragen naar het gebruik van de platte bak. Vermoedelijk stellen velen het gelijk aan een serre of vinden het een evidente toepassing, terwijl er veel minder gekende en diverse toepassingen mogelijk zijn. Daardoor is de platte bak vandaag misschien wel onderbenut. Nochtans verdient de koude bak alle eer: het is een relatief eenvoudig middel om de seizoenen te rekken en meer zelfvoorzienend te eten.

*\*Deze tekst kwam tot stand in het kader van het project 'MOES-tuin' dat Centrum Agrarische Geschiedenis met heel wat partners uitvoerde. Meer info: [www.moes-tuin.be](http://www.moes-tuin.be)*



## INZENDER

Ghislain d'Ursel  
Kasteel Hex  
<http://www.hex.be>



## LOCATIE

Meerstraat  
3870 Heers



## THEMA

Natuur en landbouw



## TREFWOORD

#natuur #landbouw #eten #techniek #vakmanschap