



HET TELEN VAN GRONDWITLOOF

Grondwitloof, een typische wintergroente, is een product van mensenhanden en van aarde. Van de aarde waaruit de witloofwortel wordt opgespit, tot de aarde waarmee de wortels worden geplant of 'ingetafeld' en waaruit het 'witte loof' terug te voorschijn schiet. Het telen van grondwitloof gebeurt via een ware *slowfood* teeltwijze.

HET AMBACHT

Het telen van grondwitloof gebeurt in twee fasen: de wortelteelt, gevolgd door de 'forcerie' of trek. In mei zaaien de telers eerst het witloofzaad. Vanaf september kunnen dan de wortelen geoogst worden. Daarna snijden ze het loof van deze wortelen. Na een rustperiode van een 8-tal dagen gebeurt het belangrijkste werk: het planten of 'intafelen' van de wortels in volle grond. De wortels worden naast elkaar geplaatst in 'lagen' van ongeveer 25 cm diep en bedekt met 5 tot 20 cm kruimelige aarde. Een buizensysteem met warm water drijft de temperatuur op. Op drie weken tijd komt het witloof tot wasdom. Dan is het tijd voor het arbeidsintensieve oogsten en verwerken van het grondwitloof.

De niet-gestandaardiseerde en arbeidsintensieve teelt van grondwitloof stoelt op een doorgedreven praktijkkennis en traditionele teelttechnieken, wat resulteert in een kwaliteitsvol seizoensproduct van eigen bodem. De groente is in de winkel te verkrijgen van september tot en met mei. Grondwitloof kent een grote diversiteit aan smaken. Veel telers houden de uitgesproken smaak van hun witloof in stand door de opkweek van eigen zaaizaad dat vaak van generatie op generatie binnen het bedrijf werd veredeld. Het is dan ook niet te verwonderen dat de specifieke smaak van het grondwitloof vaak het karakter van de teler in zich draagt. Deze persoonsgebonden teelttechniek is bovendien ook streekgebonden. Telers houden bij hun techniek en rassenkeuze rekening met de grondsoort. De teelt van grondwitloof is uitgestrekt over een vrij groot grondgebied van Vlaanderen met als kern Vlaams-Brabant. Anno 2018 zijn er nog zo'n 110 grondwitlooftelers actief, waarvan ongeveer 85 in Vlaams-Brabant. Intussen is de authentieke teeltwijze van zowel het Brussels als het Brabants grondwitloof beschermd met streeklabels, waarbij vereist is dat de forcerie in de grond moet gebeuren.

GESCHIEDENIS

De traditionele teelt van grondwitloof gaat terug op een oude techniek om in de winter verse groenten te bekomen. In het begin van de negentiende eeuw teelden de toenmalige groentetelers in Schaarbeek, ook wel '*boerkozen*' genoemd, onder andere het cichorei-achtige gewas '*capucienenbaard*', waarvoor zij dikke wortels gebruikten. Na verloop van tijd legden de boerkozen zich toe op de verbetering van de eerste scheut. Hierdoor evolueerde de Brusselse *capucienenbaard* automatisch in de richting van de huidige witloofkroppen. Aanvankelijk bleef de teelt beperkt tot Schaarbeek maar op het einde van de negentiende eeuw groeide er ook interesse in aangrenzende gemeenten. Na de Eerste Wereldoorlog ontstond de '*witloofdriehoek*' Brussel-Mechelen-Leuven.





Inventaris Vlaanderen



INZENDER

Tim De Clercq
Nationale Proeftuin voor Witloof



LOCATIE

'Witloofdriehoek' Brussel-Mechelen-Leuven



THEMA

Natuur en landbouw
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#landbouw #eten #techniek



BIJLAGE

- [historiek_grondwitloof.pdf](#)
- [Teeltwijze_grondwitloof.pdf](#)