




TELEN VAN WITLOOF IN DE KELDER VAN DE SINT-AMANDUSKERK

 Anton Van den Broucke - Noordlof: het telen van witloof in de kelder van de Sint-Amanduskerk

Witloof is een winterse bladgroente met een witte kleur, die op verschillende manieren in de keuken bereid wordt, zowel rauw als gekookt. Hoewel de witloofteelt vooral een gekende praktijk is in landelijke gebieden, is de witloofteelt zeker niet plaatsgebonden. Je kan deze witte groente zelfs telen midden in een stad, in je kelder of gewoon op een donkere plek in huis. Deze manier van kweken staat bekend als het **'forceren'** van witloof. De praktijk wordt zo genoemd, omdat er tijdens het proces actief wordt ingegrepen in de groei van de witloofwortels. Als een witloofwortel op een veld zou staan zou de witloofkrop niet zo groeien en daarom helpt de mens een handje. Vroeger gebruikte men de witloofwortels en -penen eerder voor veevoeder. Tijdens het opslaan van witloofwortels in een kelder, ontdekte een boer toevallig deze methode om witloof te kweken die geschikt bleek te zijn voor menselijke consumptie. Nu is 'forcerie' een interessante manier, naast andere methodes, zoals hydrocultuur en grondwitloof, om deze wintergroente te kweken. In de kelder van de Sint-Amanduskerk kan je deze methode van witloofkweken samen met de buurtbewoners uitoefenen via het buurtinitiatief 'Noordlof.'

Forcerie

Het proces van de witloofteelt of 'forcerie' begint met de aankoop van witloofwortels. Jaarlijks zijn er 'samenaankopen' via een online winkel voor witloofwortels in de maanden oktober-november en januari-februari. In de kelder van de Sint-Amanduskerk worden de witloofwortels in grote zelfgemaakte houten bakken met aarde geplaatst. 'Thuiskwekers' nemen de wortels mee en passen dezelfde technieken thuis toe op een donker plekje, bijvoorbeeld in een emmer onder de gootsteen. Belangrijk is dat je, voordat je de wortels in de grond plant, de bovenkant van de wortel of het 'loof' afsnijdt. Dan pas zet je de wortels één voor één stevig in de aarde, waarbij het kopje van de wortel nog net zichtbaar blijft.

Na twee weken komen er fijne haarwortels aan de wortel waarmee deze vocht uit de aarde opneemt. De temperatuur en vochtigheid zijn belangrijk tijdens het hele proces. Het groeien van het witloof vraagt een vrij stabiele temperatuur van ongeveer 12 °C. Ook heeft het vocht nodig om te groeien, maar te veel water is ook niet goed. De bakken worden afgedekt met doeken, die zorgen voor duisternis en voor isolatie. Door het donker te houden, gaan de wortels 'forceren' en groeit een witte krop boven op de wortel. Als de krop licht zou zien zou het witloof groen worden. Tijdens het groeiproces kan de temperatuur worden verhoogd. Dit helpt de wortels bij het opnemen van vocht en dan gaat de 'forcerie' sneller. Maar dit is zeker niet nodig.

De wortels groeien weken in de bakken en uiteindelijk vormen ze compacte kropjes witloof. Na ongeveer vijf tot zeven weken is het moment van oogst. Dan kan je de mooie witte kropjes van de wortels afknakken. Daarna was je het witloof en eventueel verwijder je de buitenste bladeren. Hoe kleiner het hartje van het witloof, hoe minder bitter. Je kan het witloof meteen in de keuken gebruiken. Bij de eerste ronde van kweken, mikken we erop dat de kwekers het kunnen eten tijdens de feestdagen. Maar het zijn natuurlijk groenten, die heb je niet altijd in de hand. Het tweede oogstmoment is tegen het einde van het witloof seizoen in maart-april.

Noordlof

Noordlof is een buurtinitiatief van het Noord-Antwerpse burgercollectief 'Fundament 2060' in de Sint-Amanduskerk. In de diverse wijk Stuivenberg in Antwerpen willen we de buurt verbinden door mensen samen te brengen in de grote polyvalente ruimtes in de kelder. Enkele jaren geleden is het idee ontstaan om een deel van de kelder in te vullen met deze manier van witloofkweken. Omdat de praktijk een donkere ruimte vraagt, is de kelder van de kerk ideaal.

Via dit stadslandbouwproject kunnen buurtbewoners het witloof 'forceren' leren kennen. Het witloof is toch wel iets Belgisch en niet iedereen weet waar het vandaan komt. We willen tonen hoe dit ambachtelijk witloof kweken in zijn werk gaat en wat mogelijk is in een stad. We organiseren workshops om de methode van 'forcerie' uit te leggen en door te geven. Zo zetten we in op een grotere bewustwording van de voedselproductie. Ook betrekken we scholen bij het project, bijvoorbeeld bij economielessen. 'Schoolkwekers' krijgen een startpakket om samen met hun leerlingen aan de slag te gaan.

Het initiatief biedt iedereen de kans om witloof te 'forceren,' ongeacht hun ervaring. Voor een klein symbolisch bedrag voor de wortels, kunnen vrijwilligers samen aan de slag. Het doel is niet om winst te maken en tegen deze prijs mag je geen perfecte witloofkrop verwachten zoals in de winkel. Maar we gaan gezamenlijk ontdekken hoe we dat doen, met het besef dat het soms ook kan mislukken. De deelnemers kunnen witloof leren telen, buurtbewoners ontmoeten en genieten van hun zelfgekweekte witloof.



LOCATIE

Van Kerckhovenstraat 35 35
2060 Antwerpen



THEMA

Natuur en landbouw
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#landbouw #eten #techniek