Lof voor de tuin

De Fransen noemen witloof Endives de Bruxelles, Duitsers hebben het over Brusseler Chicoree en de Engelsen zeggen chicory. Overal worden de bittere kroppen uit Brussel gesmaakt.

Het klinkt gek, maar de meeste groenten smaken eerder zoet. Witloof vormt daarop een welkome uitzondering. De witte, vaste kroppen ontlenen hun typische, bittere smaak aan dezelfde bitterstoffen die ook in de wortel van de plant zitten. Gedroogd en gemalen werden die wortels in tijden van koffieschaarste trouwens gebruikt als surrogaatkoffie.

Aan de basis van het witloof ligt de blauwbloeiende wilde cichorei (*Cichorium intybus*), een plant die vrij algemeen voorkomt in voedselrijke, vochtige bermen. De 'suikerijwortel' of 'bittere pee' werd in de middeleeuwen al gegeten. In 1460 stond de 'zukerye' bijvoorbeeld op het menu van de Arnhemse burgemeester en Dodoens nam de plant in zijn *Cruydt*-boeck op omwille van zijn zuiverende eigenschappen.

Witloofwortelen in volle groei tijdens de zomer.

Het witloof werd eerder toevallig ontdekt in de Brusselse Jardin Botanique. In de negentiende eeuw teelde men ook bij ons een cultuurvariëteit van cichorei, de kapucijnenbaard. De losse blaadjes werden gebleekt en als winterse salade gegeten. De donkere kelders van de Brusselse Kruidtuin, waren uitermate geschikt voor dat bleken. Rond 1830 was de hoofdtuinier Frans Breziers eens heel erg gul bij het afdekken van de wortels. Tot zijn verbazing werd hij beloond met mooie witloofkroppen.

De vaste, witte kroppen werden in 1846 voor het eerst op de markt gebracht. Enkele decennia lang wisten de Brusselaars de geheimen van het witloofprocedé te bewaren. De groente werd aanvankelijk enkel in het Brusselse geteeld. Na Schaarbeek en Haren volgden Zaventem en Melsbroek en later ook Kampenhout, waar nu net als in Evere een witloofmuseum gevestigd is.

Het witte goud van Brabant ging vlot van de hand en toen de *Endives de Bruxelles* in 1872 Parijs veroverden, lag de weg naar de rest van de wereld open. In 1910 werd in de hoofdstad een grootse witlooftentoonstelling opgezet; witlooffeesten en Miss Witloof-verkiezingen volgden. Maar mede als gevolg van de hydrocultuur, waardoor de typische wintergroente nu het hele jaar door verkrijgbaar is, is de groente lang niet meer de goudmijn die ze eens was.

Dekgrond aanbrengen, intafelen, forceren: wie zelf wat witloof wil telen wordt met vreemde woorden om de oren geslagen. Toch hoef je de groente daarom niet links te laten liggen. Bovendien krijgt ze in de tuin gezelschap van bittere alternatieven zoals het Italiaanse roodlof.

Lofsoorten groeien allemaal op dezelfde manier, in twee stappen. Van het voorjaar tot de late zomer stoppen ze hun energie hoofdzakelijk in het ontwikkelen van een stevige wortel. De

Vanaf 1872 is 'Endives de Bruxelles' al bekend als het 'witte goud'. Tot ca. 1980 werd het uitsluitend in grond gekweekt. Daarna is de professionele teelt op hydro begonnen.

groene bladeren die daarbij verschijnen kun je jong oogsten om rauw te gebruiken als - bittere - oppepper voor salades.

Tegen het eind van de zomer veranderen die bladeren van vorm. In sommige gevallen sterven ze af, zoals bij het klassieke witloof, in andere gevallen veranderen ze van kleur of sluiten de buitenste bladeren zich om de binnenste. In dat laatste geval wordt de binnenste krop daardoor vanzelf bleek en iets zachter van smaak. Lofsoorten ontwikkelen dikke bladstelen, zeker als je de oogst uitstelt. De groente wordt dan minder geschikt om rauw te eten, maar gestoofd blijft ze prima en behoeft ze zelfs niet veel franje.

Van klassiek witloof eet je de blaadjes die tevoorschijn komen nadat de wortels van hun eerste groene bladeren ontdaan zijn.

Uit deze wortelen waarvan het groene loof is afgesneden, groeien de witte kroppen. Ze blijven wit doordat ze in het donker worden gekweekt.

Zaaien doe je in de lente; de wortels oogst je in oktober. Je verwijdert het loof dat er tegen die tijd uitziet als een verfomfaaide kropsla, en tafelt de wortels in: je plant ze dicht bij elkaar en dekt ze af met een laag aarde en stro. Onder glas geeft die methode een snellere oogst. Om de oogst verder te spreiden kun je de wortels ook binnenshuis brengen.

Op kleine schaal kun je witloof forceren -zo heet deze methode in het jargon - in een ruime bloempot of emmer. Zet de wortels rechtop in de pot en vul aan met een mengsel van zand en aarde. Met een andere bloempot eroverheen houd je de planten in het donker. Al spoedig zullen de witte, stevige kroppen verschijnen. Als je zo om de twee weken een pot vult, heb je voortdurend een winterse saladetopper bij de hand. De wortels laat je in de grond zitten tot je ze gaat gebruiken.

Vind je dat intafelen en forceren te veel gedoe, dan kun je je qua bitter salade-ingrediënt verlaten op roodlofsoorten, zoals het populaire radicchio. De groente komt uit het zuiden, maar is ook bij ons al lang geen onbekende meer.

Lekker zelfgekweekt witloof in potten, bijna klaar voor de oogst.

Alle roodlof begint net als het witloof groen, maar in het najaar verkleurt de krop binnenin rood. Als je die bittersmakende kroppen niet oogst voor de winter, sterft de plant bovengronds af om daarna opnieuw uit te schieten met kroppen van geheel rode bladeren die veel zachter van smaak zijn.

Roodlof kun je in alle stadia oogsten en is zelfs bruikbaar in potten waar je de plant een seizoen lang als decoratieve pluksla kunt behandelen. Als je dan na de oogst een paar wortels laat doorschieten, geniet je nog na van de hemelsblauwe bloemen.

Yo De Beule

"Tuinieren bestaat uit zoveel gelukjes die je te allen tijde moet kunnen waarderen"

Kerst in duo

December, de maand van warmte en gezelligheid, samenzijn met familie, feestgedruis, lekker eten en drinken en klinken met elkaar. Daar kan natuurlijk een leuk kerststuk in jouw interieur niet bij ontbreken. Daarom maken we deze keer in 'Creatief met BLOEMEN' een kerstduo. Maak het voor jezelf of maak er twee en geef er eentje aan een dierbare.

Wat heb je nodig?

2 isomokegels met verschillende afmetingen, plat mos, wikkeldraad, krammen, lichtslinger, smal lint, verschillende soorten kerstdecoraties, bijvoorbeeld glitterballetjes, houten schijfjes, sterren, gedroogde vruchtjes, elzen, steranijs, lijmpistool met lijmstick.

Werkwijze

Neem de isomokegels, het plat mos, de krammen en de wikkeldraad bij de hand. Neem een stuk plat mos. Indien het stuk mos te dik is, verwijderen we wat aarde van de achterkant van het mos.

Leg het mos op de kegel en zet vast met krammen. Neem een ander stuk mos en leg het tegen het mos dat we zonet vastmaakten. Maak ook dit vast met krammen. Doe dit zo verder tot de volledige kegel bedekt is. Zorg dat er geen isomo meer te zien is en werk tevens het topje van de kegel mooi af.

Neem de wikkeldraad en bevestig hieraan een kram. Duw deze kram onderaan de kegel in het mos en omwikkel nu de kegel met de wikkeldraad tot het mos min of meer egaal is. Klaar? Knip nu de wikkeldraad af en maak die weer vast aan een kram die je in het mos prikt.

Neem de lichtslinger en draai deze rond de moskegel. Indien nodig kan je de lichtslinger ook vastprikken met krammen. Maak verschillende strikjes met het lint en prik ze vast. Ten slotte kleven we met ons lijmpistool de kerstdecoratie vast op het mos.

Tip Dit is het ideale moment om te snuisteren in je decoratiemateriaal. Er is niet zoveel nodig en de bewaarde restjes komen nu zeker en vast van pas.

Fleurige Tuinhiergroet, Trui Debo