

Koolraap, consumptieraap en raapsteel

Koolraap, consumptieraap en raapsteel zijn gewassen uit de familie van de kruisbloemigen. Koolraap wordt ook wel knolraap genoemd, de wetenschappelijke naam is *Brassica napus var. napobrassica*.

Van koolraap eten we de verdikte wortel die hier de vorm van een ronde knol heeft. Dat geldt tevens voor consumptieraap, maar de knolletjes hiervan zijn meestal kleiner. Consumptieraap heeft verschillende andere namen zoals raapjes, keukenraap, boterraap, Brusselse raap, meiknol, meiraap, herfstknol en herfstraap. De Latijnse naam is *Brassica rapa var. rapa*.

Raapsteel is het jonge blad van dicht op elkaar gezaaide Chinese kool of consumptierapen. Maar ook de jonge bladeren van koolraap komen hiervoor in aanmerking, in dit geval spreekt men van snijmoes. Het ras 'Namenia' is een aparte selectie waarvan de stelen minder snel taai worden. Het wordt ook wel bladmoes genoemd.

Koolraap

In streken met een gematigd klimaat is koolraap al minstens tweeduizend jaar een belangrijk voedselgewas voor zowel mens als dier. Het bevat een hoog gehalte aan vitamine C. Voor consumptie door mensen zijn vooral de rassen met geel vruchtvlees geschikt. De schil is meestal roodpaars en wordt voor de bereiding afgeschild. In stukjes gesneden kan koolraap geroosterd worden of worden gekookt en eventueel gepureerd. Rassen met wit vruchtvlees werden van oudsher als veevoer gebruikt. Het is een typische wintergroente die in oktober en november geoogst wordt en ingekuuld de gehele winter te bewaren is. Koolraap kan als nateelt na een vroege voorjaarsgroente verbouwd worden. Het zaaien gebeurt pas eind mei en in juni. Eerder gezaaid hebben de knollen de neiging houtig te worden. Hoewel voorzaaien mogelijk is, is ter plaatse zaaien eenvoudiger en geeft de gaafste knollen.

Zaai op rijen die op 50 centimeter afstand van elkaar liggen en dun in de rij uit op ongeveer 40 centimeter.

Goede waterhuishouding

Koolraap groeit op alle gronden maar zavel of lichte klei zijn het beste. Wanneer het gewas op zandgrond geteeld wordt is het minder goed te bewaren. De waterhuishouding van de grond is wel van belang, goed waterdoorlatend maar tevens vochthoudend. Mulch kan zeker in droge periodes hieraan bijdragen. Verder verdraagt koolraap alleen matige bemesting. Te veel voedingsstoffen geeft knollen van mindere kwaliteit.

De oogst begint in oktober en loopt door tot in november. In november zijn de knollen volgroeid. Ze verdragen lichte vorst, de knollen worden er zelfs wat zoeter van, maar wanneer ze te lang in de grond blijven worden ze houtig.

Trek ze uit de grond en snijd het blad en de wortelpen eraf. Voor lange bewaring is vorstvrij inkuilen de beste methode.

Minder lange bewaring kan in een kist met vochtig zand op een koele plaats.

Geschikt voor zandgrond is '(Grote)Engelse Gele Roodkop' ook wel 'Hollandse Roodkop' genoemd. 'Friese Gele' is uiteraard afkomstig van de Friese kleigronden en ook als biologisch zaadgoed verkrijgbaar. Minder bekende selecties zijn onder andere de minder meeldauwgevoelige 'Best of All' (ook wel onder de naam 'Invitation' verkrijgbaar), 'Helenor' en 'Champion'.

Raapjes

Ook raap is een oud cultuurgewas dat in Europa al ver voor Christus gekweekt werd. Voordat de aardappel bij ons zijn intrede deed was het basisvoedsel voor mens en dier. De vroege teelt van rapen vindt plaats in het voorjaar. In de loop van de zomer kan nogmaals worden gezaaid voor oogst in de herfst. Daarom spreekt men van meirapen en herfstrapen. Hoewel de eerste teelt meestal niet in mei maar in juni geoogst wordt. De vorm van de knol kan variëren van rond, langwerpig of afgeplat. De kleur is wit, al dan niet met een gekleurde kop.

Raapjes smaken een beetje als radijs, maar dan milder en zoeter. Ze worden rauw gegeten en zijn erg lekker in stampot.

Raap groeit snel en wordt vaak voor of na een ander gewas geteeld. De knolletjes mogen niet te groot uitgroeien, omdat ze dan voos worden. Meestal worden ze geoogst als ze 5 tot 7 centimeter dik zijn.

Regelmatig oogsten en steeds kleine beetjes bijzaaien is daarom bij raapjes wel aan te bevelen.

Raapjes moeten altijd ter plaatse worden gezaaid want ze kunnen niet verplant worden. Het is een gewas dat van oudsher op matig vruchtbare zandgronden geteeld werd. Het verdraagt geen verse mest. Meestal is voedsel van voorgaande teelten voldoende en hoeft niet apart bemest te worden. Een flinke compostgift is doorgaans voldoende en garandeert tevens dat er voldoende vocht in de bodem blijft. Een constant vochttoevoer is voor raap erg belangrijk om doorschieten te voorkomen.

Zaaien, oogsten, bewaren

Voor de vroege teelt kan gezaaid worden vanaf half maart tot eind april. De oogst hiervan valt dan voornamelijk in juni.

Als nateelt wordt gezaaid in juli tot half augustus. Dan vindt de oogst plaats in september en oktober. Maak droge grond voor het zaaien nat en zaai in vochtige grond. Bijvoorbeeld op rij in een geultje van 1 tot 2 centimeter diep. Rijafstand 25 centimeter. Dun de kiemplantjes uit op 10 tot 12 centimeter.

Oogst de herfstrapen die bestemd zijn voor bewaring eind oktober bij droog weer. Ze moeten in ieder geval voor er vorst verwacht wordt uit de grond. Draai het loof eraf en bewaar ze net als koolraap door inkuilen of in kistjes in vochtig zand op een koele plek.

Rassen

Voor de teelt in het voorjaar worden uitsluitend vroege rassen gebruikt. Voor de teelt in het najaar kunnen zowel vroege als late rassen worden gebruikt. Voor bewaring zijn echter vooral de late rassen geschikt.

Gangbare rassen voor de vroege teelt zijn 'Platte Witte Mei',

'Ronde Witte Roodkop', 'Sneeuwbal', 'Rode van Milaan' en een selectie hiervan; 'Platte Blauwkoppige van Milaan', ook plat maar blauw van boven. Het meest bekende ras voor de herfstteelt is 'Goudbal' of 'Goldana', geel van binnen en buiten. Deze rapen worden ook wel boterraap genoemd. Een ander herfstras is 'Tokio Top', een rond wit ras.

Voor de liefhebber van groenten uit de oude doos is er bij Vreekens' Zaden tevens keus uit een aantal historische rassen zoals 'Champigny à Collet Rouge' met langwerpige knollen, 'Veitch's Red Globe', en 'Petrowski' een specialiteit uit Berlijn.

Raapstelen

Zoals de naam doet vermoeden zijn raapstelen de stelen van rapen; consumptierapen maar ook koolraap.

Daarnaast valt er onder deze benaming ook het jonge groen van een aantal koolsoorten. Raapstelen worden kort gekookt of als jong blad gesneden en dan rauw verwerkt in salades en stampot.

Traditioneel worden raapstelen opgekweekt uit zaad van meirapjes en Chinese kool. Zo komt de raapsteel 'Gewone Groene' voort uit zaad van de raap 'Platte Witte Mei'.

Het heeft donkergroen blad en het ras is bestand tegen wat kouder weer dan 'Gele Malse' waarvoor men gebruik maakt van zaad van Chinese kool. Deze raapstelen worden gebruikt voor de voorjaarsteelt.

‘Blauwe Groninger’ met blauwe bladnerf, is de snijmoes die voortkomt uit het zaad van koolraap en kan het hele seizoen doorlopend gezaaid worden. De smaak is wat sterker dan die van de andere raapstelen. Het blad moet jong geogst worden.

‘Namenia’ of bladmoes is de selectie die in het voorjaar gezaaid wordt en na half juli en in augustus nog een keer voor de herfstteelt met oogst in september en oktober.

Teelt

Raapstelen kunnen we laten uitgroeien en volgroeid oogsten met wortel en al. Een andere mogelijkheid is om ze te telen volgens de “cut and come again methode”. Als het blad ongeveer 10 centimeter hoog is, snijd je het zodanig af dat er een groeipunt van een paar centimeter boven de grond blijft staan. Hieruit kan zich nieuw blad vormen wat na een paar weken opnieuw gesneden kan worden. Afhankelijk van het weer en andere groeiomstandigheden kan er zo een paar keer geogst worden.

Voor de voorjaarsteelt kan al vroeg in het jaar gezaaid worden. Onder glas of in een tunneltje zelfs al in februari en maart. Buiten zaaien in de volle grond kan vanaf begin april. Zaaien kan breedwerpig of op rijtjes 10 tot 15 centimeter van elkaar. Zaai op een afstand van een halve centimeter van elkaar zodat het een gesloten gewas vormt. Bladmoes (‘Namenia’) is wat forser, houd hierbij in de rij een zaaiafstand van 1 centimeter aan.

Alle grondsoorten zijn geschikt voor raapstelen, mits deze maar vochthoudend is. Het gewas vraagt weinig bemesting. Als bladgewas kan het eventueel wat extra stikstof gebruiken in de vorm van jonge compost.

Vruchtwisseling

Zoals gezegd behoren alle genoemde gewassen tot de kruisbloemigen en zijn net als de overige koolgewassen gevoelig voor knolvoet. In verband hiermee is een goede vruchtwisseling belangrijk. De vruchtwisseling bedraagt op zware grond minimaal 1 op 4, op zandgronden 1 op 6.

Zuurdere grond is gevoelig voor knolvoet. Laat geen overblijvende plantendelen op het land liggen en teelt op open, windiger plaatsen.

Koolraap is gevoelig voor natrot, zwartrot, grauwe schimmel en meeldauw. Verder is de koolgalmug een belager van koolraap.

Teveel stikstof in de grond geeft minder sterke knollen die gevoeliger zijn voor rot en overmatige bladgroei veroorzaken.

Op lichte gronden komt soms boriumgebrek voor.

Consumptierapen zijn gevoelig voor knolvoet en voor de koolvlieg en de aardvlo.

Raapstelen kunnen bij een te hoge vochtigheidsgraad last krijgen van smeul. Zeker onder glas daarom nooit op het blad gieten, maar aan de voet van de planten en luchten voor een goede luchtcirculatie.

Bij langdurige droogte kunnen aardvlooien het blad aantasten en ongeschikt maken voor consumptie.

Kiemduur koolraap: 7 tot 10 dagen; consumptieraap: ca. 5 dagen; raapstelen: 3 tot 7 dagen.

Kiemvermogen koolraap: 5 jaar; consumptieraap 5 jaar; raapstelen 3-5 jaar; snijmoes 4-5 jaar.

Zaadteelt: Zelf zaad oogsten is mogelijk door knollen en rapen na de winter opnieuw buiten uit te planten.

De kruisbloemigen zijn wel heel gevoelig voor verbastering.

Standplaats: alle gewassen verdragen halfschaduw.