

## Aardappelteelt 7. De oogst!

1. Wanneer oogsten
2. Rooien
3. Drogen en bewaren
4. Wat te doen met het loof
5. Mogelijke nateelten

Als we dit schrijven staan de aardappelen op het complex er nog prima bij. De vroege aardappelen beginnen her en der al wat af te rijpen. Sommige tuinders hebben al eens een plant gerooid om te kijken wat er onder zit. De vroegste aardappelen die op 1 maart waren geplant zijn intussen klaar. Hoog tijd dus voor het leukste deel uit deze serie: De oogst!

### 1. Wanneer oogsten

Vroege aardappelen kun je beginnen te rooien en eten als je ze groot genoeg vindt voor in de pan. Ook al is het blad nog groen. Je kunt rooien naar behoefte, je hoeft nog niet alles uit de grond te halen. Als er toch aardappelziekte de kop op steekt kun je preventief het loof eraf halen om je oogst te beschermen of je aardappels rooien.

Als het blad vanaf de randen naar de nerven steeds geler wordt begint het loof af te sterven en rijpen je aardappels af. De veiligste manier is om dan je aardappels te rooien. Als je ze in de grond laat kunnen ze bij regenachtig weer alsnog aangetast worden door sporen van phytophthora of andere schimmels en bacteriën die je aardappels besmetten.

### Op vakantie? Loof eraf!

Vroege aardappels zijn half juli klaar. Ga je in juli op vakantie haal dan het loof eraf voor je vertrekt. Dat voorkomt dat je aardappels alsnog ziek worden en je andere tuinen besmet.

Je kunt ze ook rooien, maar je hebt dan niet de mogelijkheid om in de eerste weken na de oogst je aardappels vaak na te kijken op zieke exemplaren. Je loopt dan het risico na je vakantie een paar kisten rotte aardappels aan te treffen.

Dek de aardappelruggen af met een extra laag grond om ze te beschermen tegen de phytophthora-sporen die bij nat weer de grond in "zwemmen". Je kunt de aardappels na je vakantie uit de grond halen. Laat het loof niet staan, want afrijpend loof is uitermate vatbaar voor schimmelziektes.

Zijn je aardappels echt nog te klein, bijvoorbeeld omdat je ze laat hebt gepoot, regel dan iemand die voor je aardappels zorgt tijdens je vakantie. Geef het ook door aan het bestuur, of aan de tuincommissie.

Middellate en late aardappelen moet je goed laten afrijpen. Het loof moet eerst geel worden en verdrogen. De knol krijgt dan een beschermende vastzittende schil. Die heb je nodig om ze goed te kunnen bewaren. Ziektegevoelige rassen die je niet preventief bespuit met een chemisch middel lopen vaak aardappelziekte en andere schimmels op voordat ze klaar zijn. Bij late, niet resistente rassen kun je dus eigenlijk niet met vakantie, of je moet iemand zoeken die voor jouw aardappels zorgt in de tijd dat je weg bent.



## 2. Rooien

Het rooien en inpakken van de aardappels moet voorzichtig gebeuren om de knollen zo min mogelijk te beschadigen. Waar de schil stuk gaat, kunnen ziektes naar binnen. Als je pech hebt wordt de aardappel dan alsnog ziek. En van stoten en gooien krijgen ze blauwe plekken.

- Rooi als dat kan bij droog en zonnig weer, als de grond droog is. Je kunt de aardappels dan het makkelijkst uit de grond krijgen.
- Gebruik een riek met platte tanden of een speciale aardappelriek (die heeft dikkere punten, zodat je niet door de aardappels prikt)
- Probeer de riek net onder de aardappels door te steken en wip ze los. Als je op ruggen kweekt, steek je de riek net naast de rug. Als de aardappels nog niet zijn afgerijpt zitten ze nog aan de plant vast, rijpere aardappels komen met het rooien los te liggen
- Haal met je handen voorzichtig **alle** aardappels uit de grond. Het is belangrijk dat je geen aardappelen in de grond laat zitten, ook geen kleintjes. De achtergebleven knolletjes vormen volgend voorjaar de opslagplanten. Die kunnen vroeg aardappelziekte veroorzaken als ze overwinteringssporen in zich hebben opgeslagen.
- Werk zo alle rijen af die je wilt rooien. Leg de aardappels op rijen en laat ze drogen. Leg het loof apart van de aardappels. (Wat je met het loof moet doen staat in punt 4.)



## 3. Drogen en bewaren

Voordat je de aardappelen in de opslag doet, laat je ze één dag drogen. Dit kan buiten of binnen; leg ze dan op kranten. Laat ze niet langer dan 1 dag in het licht, anders worden ze groen. In 2015 was het tijdens de oogst volop zonnig en heet (30 graden) weer. Wie toen zijn aardappels in de zon heeft gedroogd had daarna veel rotte aardappels door zonnebrand. De hete zomerzon moet je dus maar vermijden.

Neem alle aardappelen nog dezelfde dag mee naar huis. Doe alle zieke aardappels in plastic in de zwarte vuilnisbak.

Alleen de aardappels van middellate en late rassen zijn goed bewaarbaar. Toch kun je de meeste vroege rassen wel tot november bewaren. Daarna gaan ze uitlopen en worden ze zacht. Bewaar alleen de gezond uitziende, onbeschadigde knollen. Gebruik de beschadigde exemplaren meteen of gooi ze weg. Doe de zieke knollen in de zwarte bak.

Voordat je de aardappels in kistjes doet moeten ze echt door en door droog zijn. De schil bladdert er dan niet meer af als je er met je duim overheen wrijft. Bij vroege, niet afgerijpte aardappels blijft de schil vaak zacht, dat vereist extra voorzichtigheid bij het inpakken.

Leg de aardappels op kranten in stapelbare kistjes en dek ze af met kranten.



Ideaal zijn kistjes met opstaande hoeklatten. Dat zorgt voor voldoende luchtcirculatie. En het maakt het makkelijk om regelmatig alle kistjes na te kijken op rotte exemplaren. Doe dit de eerste 3 weken wekelijks. Een rotte aardappel in de kist kan snel tientallen andere aardappels aansteken. Gebruik dus liever kisten dan juten zakken. Plastic zakken zijn ongeschikt omdat het alle aardappels

Stapel de aardappelen in de eerste weken in dunne lagen in de kistjes. Als het dan mis gaat is niet gelijk je hele aardappeloogst weg. Na een aantal weken zonder rotte knollen kun je ze eventueel overdoen in grotere kisten. Zorg dat ze vanaf de eerste dag donker staan.

De beste plek om je aardappels te bewaren is een koele, droge, vorstvrije schuur, garage of kelder. De ideale bewaartemperatuur is minimaal 4 graden en maximaal 8 graden.

Houdt ze uit de buurt van sterk ruikende stoffen zoals verfwasten in terpentijn.

Zorg dat ze goed donker staan door ze af te dekken met kranten en dekens. Anders worden al je aardappels uiteindelijk groen en oneetbaar.

Blijf de voorraad regelmatig controleren en haal zieke exemplaren direct weg.

Als ze beginnen uit te lopen wrijf je regelmatig de spruiten eraf. Om het rimpelen en spruiten te vertragen kun je een paar groene appels tussen je aardappels leggen.

#### **4. Wat te doen met het (gezonde) loof**

In het tuinreglement hebben we hier een aantal afspraken over gemaakt die voor alle tuinders gelden:

- Doe het loof niet in je compostbak
- Gooi het loof niet in de houtwal of op andere plekken op of rond het complex
- Laat het loof niet op je tuin liggen maar neem het mee naar huis

Reden hiervoor is dat het loof een ideale broedplaats is voor sporen van phytophthora. De sporen kunnen hierin overwinteren en volgend jaar een eerste besmettingsbron zijn. Afvalhopen zijn vaak de eerste besmettingshaarden in het nieuwe seizoen.

Wat moet je dan wel doen?

- Neem het loof zo snel mogelijk mee naar huis. Bij regenachtig of broeierig weer nog dezelfde dag! Het kan ook na het rooien besmet raken
- Bij droog weer met volop zon, mag je het loof een dag laten drogen. Spreid het goed uit zodat het snel droogt en eventuele schimmelsporen doodgaan. Doe het daarna in vuilniszakken die je dichtgeknoopt mee naar huis neemt.
- Niet ziek loof mag je thuis met de groene bak meegeven. Ziek loof moet in dichte zakken in de zwarte bak

#### **5. Mogelijke nateelten**

Als je aardappels rond half juli zijn gerooid kun je nog een aantal nateelten zetten. Alleen als je gespoten hebt met Infinito moet je de grond tot het volgend seizoen braak laten liggen.

Geschikte gewassen na de aardappels zijn winterprei, boerenkool en verschillende bladgewassen, zoals winterandijvie of late sla. Je kunt ook een groenbemester inzaaien.

Als je rekening houdt met vruchtwisseling dan zijn de bladgewassen of een groenbemester de veiligste keus. Boerenkool hoort eigenlijk in het kolen-vak (knolvoet), en prei kan niet te dicht op uien en sjalotten worden gekweekt (fusarium-schimmel).

We hopen op een beste aardappeloogst dit jaar. We zijn natuurlijk ook nieuwsgierig hoe de nieuwe resistentere rassen jullie bevallen zijn. Zijn ze lekker? Hebben ze andere ziektes of gebreken? Was er toch phytophthora in de knol? Hoe is de opbrengst? Hoe zijn de knollen?

Laat het ons horen via de mail op [kleinwestland@hotmail.nl](mailto:kleinwestland@hotmail.nl).

We kunnen op die manier samen ontdekken welke minder vatbare rassen geschikt zijn om te kweken op de gronden van onze vereniging.