

Praktische raadgevingen bij de teelt van aardpeer of topinambour



Algemeen

Aardperen of topinambours zijn een zeer lekkere, maar vooral een gezonde groente, waarvan alleen de knollen voor de keuken bruikbaar zijn. De knollen bevatten geen zetmeel, maar zijn wel rijk aan mineralen en vitamines A + C. De knollen bevatten veel INULINE, een volkomen ongevaarlijk vruchtensuiker die deze groente zo interessant maakt voor diabetici. De knollen kunnen eerst laat op het jaar geoogst worden, vanaf eind november, ze worden zowel rauw als licht gekookt gegeten. De kooktijd bedraagt hoogstens een paar minuten en ze worden o.a. bereid als schorseneren.

Als waardevol voeder voor neerhofdieren

Zowel de bladeren, stengels als later de knollen zijn een erg gegeerd en gezond voeder voor konijnen, schapen en hertachtigen.

Als wildbeschutting en natuurvoeder op wildakkers

Aardperen zijn een zeer gegeerd wintervoer voor alle wild. Gedurende het groeiseizoen biedt het gewas dekking door zijn weelderige vegetatieve ontwikkeling terwijl de knollen gedurende het najaar en winter een geliefd voer vormen, dat bovendien volkomen winterhard is en dus niet moet geroid te worden.

Tijdstip van planten

Aardperen zijn winterhard en het planten kan zowel in de vroege winter als in het voorjaar gebeuren. Het is echter aan te bevelen de knollen zo laat mogelijk in de grond te stoppen om reden dat ze erg gelust worden door in de grond levende knaagdieren.

Plantafstand

Onderlinge plantafstand in de rijen bedraagt 40 cm, 70 cm tussen de rijen. Plantdiepte ± 15 cm.

Standplaats en bemesting

Aardperen verkiezen een zonnige en warme standplaats, door de wind enigszins beschut, omdat er een gewas gevormd wordt van 2,5 à 3 meter hoog. Een samengestelde meststof met hoog potasgehalte of naast de samengestelde meststof nog extra patentkali toedienen is noodzakelijk voor een goede knolopbrengst.

Oogsten en bewaren

De knollen zijn volkomen winterhard en zijn pas eind november volgroeid, dus zeker niet te vroeg oogsten. Het bewaren gebeurt het best in de grond. De smaak wordt er alleen beter door en het gehalte aan INULINE of vruchtensuiker neemt toe. Bovendien blijven de knollen dan vast en knapperig.

Belangrijk!

Neem zo vlug mogelijk de pootgoedknollen uit de verpakking en leg ze in vochtige aarde of indien mogelijk, plant ze direct op een geschikte standplaats uit.

Aardperen bij "De Baerdemaeker"

Op zoek naar aardperen op onze website: [klik hier!](#)

De Baerdemaeker