

## Teelt van Ulluco

### Geen opbrengst met deze Andesknol

In het kader van het demoproject "Vele kleintjes maken groot: innovatieve teelten in Vlaanderen" werd dit jaar afgetoetst of de teelt van Ulluco een toekomst heeft in onze streek.

De prinsessenknol of ulluco (*Ullucus tuberosus*) behoort tot de familie van de *Basellaceae*.

Ulluco is afkomstig uit het Andesgebergte in Zuid-Amerika en wordt vooral gekweekt voor hun eetbare knollen. Samen met de oca, de mashua en de aardappel behoort de ulluco tot de belangrijkste voedingsgewassen uit de Andes.

Ulluco is een niet wintervast, doorlevend knolgewas. Net als de andere 'andesknollen' groeit ulluco op alle grondsoorten maar best zet je ze in een rijke, luchtige bodem. Doordat deze andesknollen hoog in de Andes kunnen groeien zijn ze best wel tolerant tegen wat kou. Ulluco is ook daglengte gevoelig. De knollen worden pas gevormd wanneer de dagen korten. Een lang vorstvrij najaar is de enige voorwaarde voor een mooie oogst. In tegenstelling tot de andere 'andesknollen' houdt ulluco niet van een brandend zonnetje en kan hij minder tegen hitte. Een tegen de middagzon beschut plekje in de moestuin is ideaal. Een uitgebreid wortelgestel maakt ulluco niet. Zorg dus voor een vochthoudende bodem. Ulluco kan na de laatste nachtvorst (begin mei) gepoot worden. Eenmaal de planten wat groter zijn is aanaarden een goede manier om de knolvorming te verhogen. Vermits de knollen net op het grondoppervlak gevormd worden is het verstandig om de planten af te dekken bij sprake van grondvorst. De oogst is net als bij andere 'andesknollen' vlak voor de eerste echte nachtvorst eind november – begin december.

Ze worden in de keuken gebruikt, ongeschild rauw, gegrild of gekookt en smaken naar krielaardappeltjes. Minder geschikt om te frituren of te bakken. Zijn erg mooi en decoratief met hun rijke kleuren wit, geel, roze, oranje, gespikkeld of gevlamd. Het blad kan ook bereid worden zoals spinazie of rauw in een salade..

## 1 TEELTVERLOOP EN OPBRENGST

Wij bekwamen de knollen via kwekerij 'De Zoetewei' uit Putte bij Mechelen. Drie rassen hebben we vergeleken in onze proefteelt, nl. Ulluco Long Yellow, Ulluco Ravelo Lisa en Ulluco Beet Red.

Op 24 april 2018 hebben van elke soort 100 knollen uitgeplant in open lucht.

Er werden 3 rijen planten per gewent (175 cm spoorbreedte) geplant met een afstand van 40 cm tussen de rijen en 30 cm in de rij. We hadden dus 3 perceeltjes van 10 m op 1,75 m of 17,5 m<sup>2</sup>.

Tijdens de zomer werd regelmatig geschoffeld en er werd beregend via T-tape.

Pas eind november 2018 werden de knollen geroid.

Tabel, Oogstgegevens en sorteringresultaten van de rassen Ulluco.

	Opbrengst		Maatsortering (%)			Kwaliteitssortering (%)	
	kg/are	gram/plant	10/40mm	30/60mm	Extra	Groenverkleuring	Vraatschade
Ulluco Long Yellow	6	11	69	31	100	0	0
Ulluco Ravelo Lisa	1	1	100	0	100	0	0
Ulluco Beet Red	0	0	100	0	100	0	0

De producties zijn zeer ondermaats. Vermits Ulluco slecht fel zonlicht verdraagt is de warme en droge zomer mogelijk hier mogelijk de oorzaak van. Enkel van Ulluco Long Yellow kon nog een beetje geoogst worden.

## 2 FOTO'S



Foto 1. Ulluco Long Yellow



Foto 2. Ulluco Ravelo Lisa



Foto 3. Ulluco Beet Red

### 3 VERKOOP

De opbrengst was te laag om product te verkopen.

### 4 BESLUIT

De teelt vraagt veel arbeid, de productie is veel te laag en er is nog onzekerheid over de afzetmogelijkheden.

### 5 DANKWOORD

Deze proef werd uitgevoerd in kader van het demonstratieproject duurzame landbouw van het Departement Landbouw en Visserij: "Veel kleintjes maken groot: innovatieve teelten in Vlaanderen"



Deze proef werd uitgevoerd met de financiële steun van de BelOrta Veiling en de Europese Unie, in het kader van GMO.