



Biet

Zoals de snijbiet en de spinazie maakt de biet deel uit van de Amaranthenfamilie.

Bieten en snijbieten zijn éénzelfde soort, Beta vulgaris, en komen vanouds van de strandbiet, een plant die in het wild langs de Europese en Noord-Afrikaanse kusten groeit. Deze werd vroeger veel gegeten, en wordt nog steeds geplukt en klaargemaakt als spinazie.

De verscheidenheid aan vormen, kleuren en groottes, zowel op vlak van wortels als bladeren, die in het wild voorkwamen, zijn door herhaalde selecties uitgroeid tot enerzijds voeder- en suikerbieten, anderzijds tot rode bieten en snijbieten. Oude geschriften doen vermoeden dat de kweek van rode biet al op punt gesteld werd in de Klassieke Oudheid en gekweekt werd door de Grieken

en misschien ook door de Romeinen. Bronnen stellen dat hij vanaf de 16de eeuw in Toscane voorkwam, en vanaf 1550 waarschijnlijk in Duitsland courant geteeld werd. De felgekleurde varianten, die we vandaag kennen, begonnen tijdens de 17e eeuw op te duiken. Qua voedingsstoffen bevatten de wortels veel sacharose (suiker) en verschillende mineralen (calcium, ijzer, natrium, kalium, ...). Ze zijn ook bijzonder goed bewaarbaar.

HOE TELEN ?

Specifieke noden, karaktereigenschappen :

Hoewel de biet een wortelgroente is, vereist hij een rijke grond en houdt van toeving van rijpe compost. Hij kan niet tegen droogte en hitte. Kiemen doet de biet al vanaf 10°C, maar gebeurt sneller in warmere grond. Vanaf 30°C vertraagt de kiemsnelheid weer.

Positieve combinatieteelt met selder, kolen, sla en ajuin.

Ziekten en plagen :

De jonge plantjes kunnen volledig vernield worden door wortelrot, slakken kunnen ze integraal opeten, en aardvlooien, kleine kevertjes, kunnen kleine gaatjes (1 à 2mm doorsnee) eten in de bladeren, hetgeen de groei ernstig kan belemmeren. Tijdens de zomer is voornamelijk droogte een probleem.

Keuze van de variëteiten

De verschillende rassen variëren in kleur, vorm, smaak, resistentie tegen ziekten, lengte van de teeltcyclus, mogelijkheid tot bewaren, ...

De Detroit en Egyptische platronde zijn eerder afgeplatte, rode bieten, waar de crapaudine een langere vorm heeft. De Golden is geel-oranje van kleur, en de Chioggia bestaat uit concentrische witte en rode schillen, goed zichtbaar als de biet opengesneden wordt. Naar smaak toe is de crapaudine een uitbinker, maar deze wordt niet veel verkocht op commercieel niveau.



Teelttechnieken

Zaaien :

De zaaiperiode begint in april en kan tot eind juni doorgaan. Zaai op 2cm diepte in rijen op 30cm van elkaar. Elk zaadje is eigenlijk een kluwen van enkele zaden, waaruit dus ook enkele plantjes kunnen groeien.

TIP:

Om het kiemen te bevorderen, kan men de zaden enkele uren laten weken in lauw water. Om de oogst te verlengen, plant men ze best ook verspreid over het seizoen.

Opvolging teelt :

Dun, vanaf de plantjes twee of drie echte bladeren hebben, uit tot één plant per 10-15cm.

Hou de grond luchtig en vochtig.

Wied tussen de bietjes door, om overwoekering tegen te gaan.

Begiet in de zomer om de vochtigheidsgraad te behouden.

Oogst :

De oogst begint ongeveer vier maand na het zaaien. Oogst in de zomer en vroege herfst naar believen wanneer de bietjes groot genoeg zijn, zonder ze te groot te laten worden.

Het is best om op het einde van de herfst alle bieten te oogsten om ze te bewaren. Dit kan rauw in een kelder, nadat de bladeren en wortels op 1 a 2cm afgeknipt zijn, of gekookt, bewaard in olie of azijn.

