

Koolzaadoogst



De spannendste tijd van de koolzaadteelt is altijd rond de oogst. Voor een goede kwaliteit van de Brassica olie is het van belang dat het gewas voldoende afgerijpt en voldoende droog is. Het wisselvallige weer van de afgelopen maand voert die spanning verder op. Voor mij was het ook nog van belang om het oogstmoment een paar dagen van tevoren te plannen want we wilden het oogsten op film vastleggen. Wouter Klootwijk wil in een van zijn programma's aandacht schenken aan olie, o.a. de koolzaadolie. Wij houden u op de hoogte wanneer de uitzending is maar het zal begin 2011 zijn. Na een veldmonster bleek het koolzaad droog genoeg te zijn en met een paar droge dagen konden wij op 12 augustus ons koolzaad oogsten met als resultaat een mooie donkere korrel, betekend voldoende afgerijpt, en voldoende droog.

Antoon Kleverkamp

Voorzitter Koolzaadvereniging Colzaco

Smaakvol 2010

Syntens organiseert, in samenwerking met de Taskforce Multifunctionele Landbouw en Foodlog.nl, een landelijke wedstrijd voor ondernemers met een lekker product van eigen bodem.

Nadat Brassica koolzaadolie vorig jaar in de finale is geëindigd, gaan we ook dit jaar weer proberen het succes van vorig jaar te evenaren. De regionale voorronde van Smaakvol 2010 is op 4 oktober in Zwolle. Tot die tijd word er hard gewerkt aan de ontwikkeling van een aantal mooie sauzen met hoog percentage Brassica classic.



Brassica nu ook verkrijgbaar bij:

Landelijk bij alle Sligro vestigingen!



Coöperatieve Koolzaadvereniging Oost Nederland Colzaco U.A.

Raalterweg 12 - 7433 RA Schalkhaar - T 0570-531207 - www.colzaco.nl - info@colzaco.nl