

Teeltfiche gember

Gember (*Zingiber officinale*) is een (sub)tropisch gewas dat hoge bodemtemperatuur (19-28°C) en luchtvochtigheid (70-90%) vraagt. Het komt uit dezelfde familie als kurkuma, namelijk *Zingiberaceae*. De teelten van beide gewassen kennen dan ook sterke gelijkenissen. Gember wordt geteeld voor zijn ondergrondse delen met pittige smaak die we rhizomen of wortelstokken noemen.

Teeltplanning: Planten kan vanaf midden april tot begin mei. Oogsten gebeurt in oktober, november en december. In een tunnel wacht je best niet te lang om koudeschade te vermijden. Vroeger dan oktober kan er in principe ook al geoogst worden, maar de opbrengst nog zal lager liggen.

Teeltspecificaties:

- Tunnel of (on)verwarmde serre
- Ruggen of vlakvelden
- Rijafstand 30 cm
- Afstand in de rij 25-35 cm
- 5-10 cm diep
- De combinatie van druppelirrigatie en bovenberegening lijkt het best.
- Ook hydroteelt is mogelijk.

Plantmateriaal: Op dit moment kopen de meeste telers biologische plantgoed aan. Meer info hierover via jeroen.vanmullem@viaverda.be.

In theorie kan er ook gekozen worden om rhizomen rechtstreeks uit te planten of ze zelf voor te kiemen. De voorkieming zorgt ervoor dat je goede rhizomen kan selecteren. Nadeel is dat deze opkweek redelijk wat ruimte en tijd vraagt. Als je met rhizomen werkt, zorg dan dat je de herkomst goed kent en weet dat het ziektevrij is!

Schaduw: voor gember geldt: liever te weinig licht dan te veel. Fel zonlicht is de grootste risicofactor voor een mislukte teelt. Zeker de eerste maanden zijn de planten super gevoelig. Voorzie daarom vanaf begin mei zonnebescherming voor de planten. Dit kan door middel van krijten of een schaduwdoek. Vanaf eind augustus kan de beschermlaag verwijderd worden.

Arbeid tijdens teelt: Aan het begin van de teelt vraagt onkruid wieden heel wat tijd. Telen met folie of mulch kan de druk verlagen. Het is wel belangrijk het gewas regelmatig te controleren om te vermijden dat de folie de groei van nieuwe stengels tegenhoudt. Naarmate de teelt vordert, daalt de onkruiddruk. Om te vermijden dat de rhizomen boven de grond uitgroeien en groen zullen kleuren, kan het ook nodig zijn om af en toe aan te aarden.



Oogst: Traditioneel wordt gember geoogst wanneer de bladeren afsterven. Het afsterven van de bladeren zorgt ervoor dat de rhizomen afhardten. Tijdens dit proces wordt een stevige schil rond de rhizomen gevormd en worden de rhizomen vezeliger. Deze schil is nodig om het transport tot in België te overleven. Wanneer we gember echter lokaal telen, is deze schil niet nodig. Hierdoor kunnen we de rhizomen oogsten voordat ze afgehard zijn en heeft de lokale gember andere eigenschappen.

Deze gember heeft geen schil, is minder vezelig en veel sappiger. We noemen ze daarom jonge gember of primeurgember. Groot nadeel is dat de gember daardoor minder lang bewaard.

Gember kan manueel geoogst worden met spitvork of machinaal met een kleine aardappelrooier.



Bewaring voor consumptie: Bewaar gember best bij 12-18°C. Zorg dat de rhizomen volledig droog zijn na het wassen. Verse gember bewaart zo 7 tot 10 dagen. De kwaliteit zal in die periode achteruitgaan, voornamelijk visueel. Probeer jonge gember altijd zo snel mogelijk te gebruiken.

Gebruik: De lokale gember kan op dezelfde manier gebruikt worden als geïmporteerde gember. Deze is echter gebruiksvriendelijker zonder dikke schil. Ook de smaakeigenschappen scoren goed! Probeer gember zeker eens in soepen, Aziatische gerechten, cocktails...

Ziektes en plagen: Tot op heden zijn er weinig problemen opgedoken met de lokale teelt van gember. Rupsen, slakken en trips kunnen voorkomen, maar de schade blijft voorlopig beperkt. Er zijn op dit moment nog geen gewasbeschermingsmiddelen erkend voor de teelt van gember.

Contact: jeroen.vanmullem@viaverda.be of 09 381 86 80

Deze publicatie kadert in het VLAIO LA-traject 'Uitbouw van de teelt van gember in Vlaanderen'