



**Antoon Kleverkamp**  
Secretaris Koolzaadvereniging Colzaco

Veel mensen hebben momenteel vakantie en hopen natuurlijk op mooi zonnig weer. Als boer hoop je ook dat je kunt oogsten met mooi droog en zonnig weer. Op 1 augustus heb ik een monster genomen van mijn koolzaad en het vochtpercentage was 8,1 %. Dit vochtpercentage is laag genoeg om het koolzaad te oogsten en betekent dat het koolzaad voldoende afgerijpt is. De basis van de hoogwaardig Brassica koolzaadolie begint bij de oogst van het zaad. Uit een slechte kwaliteit zaad kan nooit een goede olie worden gewonnen. Het is ieder jaar weer spannend of de weersomstandigheden zodanig zijn dat de oogst goed kan verlopen. De laatste weken heb ik veel contact gehad met de koolzaadtelers en iedereen zit in dezelfde spanning. De weersvooruitzichten zijn erg belangrijk. Vaak geef ik het advies om rustig te blijven, maar dat is erg lastig met alle regendagen van de afgelopen tijd. Gelukkig zijn de aankomende vooruitzichten goed, en hoop ik dat de oogst goed zal verlopen!

---

### Leer onze koolzaadtelers kennen!

***Een nieuw onderdeel in onze nieuwsbrief! Regelmatig zullen we een bij Colzaco aangesloten koolzaadtelers aan u voorstellen. Deze maand stelt familie Teunissen zich voor!***

*Naast maïs en granen verbouwd de familie Teunissen dit jaar voor de tweede keer koolzaad. Cees en Bep Teunissen ervaren de aansluiting bij Colzaco als erg positief: "Koolzaad is een fantastisch gewas en via Colzaco blijven we op de hoogte van alle ontwikkelingen rondom de koolzaadteelt." Door de prachtige gele velden krijgen ze vele reacties van toevallige voorbijgangers, die spontaan komen vragen welk gewas er verbouwd wordt.*

*De familie Teunissen had dit jaar de primeur! Als eerste in Nederland hebben ze het koolzaad geoogst. Antoon is bij hen op bezoek geweest om de kwaliteit van het koolzaad te controleren. Mede door het slechte weer van de afgelopen tijd, hebben ze besloten om vroeg te oogsten. Achteraf gezien is dit een goede keuze geweest, omdat ze het risico liepen dat de oogst van dit jaar zou mislukken door slagregens en wind.*



*Ook familie Teunissen kookt graag met Brassica koolzaadolie. De voorkeur gaat uit naar Rotisserie, omdat deze zelfs op hoge temperaturen niet spat! Een malse biefstuk kun je goed bakken in Brassica Rotisserie. Verwarm twee eetlepels Brassica Rotisserie in de pan en bak het vlees op hoge temperaturen aan beiden kanten bruin. Houdt 1 tot 2 minuten aan voor 'rood', 3 tot 4 minuten voor 'medium' en 5 tot 6 minuten voor 'doorbakken'. Lekker met rode wijnsaus. Kijk voor het recept van deze saus of voor andere recepten op [www.brassicaolie.nl](http://www.brassicaolie.nl)*