



ETHIOPISCHE MOSTERD

Brassica carinata

Plantenfamilie	
Brassicaceae (kruisbloemigen)	
Oorsprong	
Ethiopische hooglanden.	
Plantkenmerken	
Levensduur	De soort zou ontstaan zijn uit de kruising tussen kool (<i>Brassica oleracea</i>) en zwarte mosterd (<i>Brassica nigra</i>). Zelfbestuivend en éénjarig. Ethiopische mosterd kan als groenbedekker gebruikt worden of voor de teelt van het zaad.
Bloei	Lichtgele bloemen. Van mei tot september.
Zaad	De vrucht is een 2,5 - 6 mm lange en 2 -3,5 mm brede hauw. Het licht- tot donkerbruine, ronde zaad heeft een netvormig getekende huid, is 1 - 2 mm groot en het duizendkorrelgewicht is ongeveer 3,5 gram.
Blad	De vaak sterk vertakte stengels zijn roodgroen. Het lichtgroene blad heeft purperen nerven en lange bladstelen.
Wortel	Het gewas heeft een stevige penwortel die niet verdikt. Na 6 weken tijd kan de wortel zo'n 70 cm diep worden.
Groeihoogte	90 – 120 cm
Voortplanting	Zelfbestuiving
Teeltkenmerken	
Bemesting	Brassica's reageren sterk op N bemesting en vragen een relatief hoge N bemesting voor optimale zaadopbrengsten.
Bodem	Stelt niet veel eisen aan de grond en kan op de meeste grondsoorten geteeld worden. Zure gronden zijn minder geschikt.
Zaaien	In augustus als groenbedekker, in het voorjaar voor de oogst van het zaad. Zaaidichtheid 10 kg/ha. Het beste is dat er om de 15 centimeter 1 zaadje ligt. Zaaidiepte: 2 tot 3 cm.
Oogst	Oogsttijdstip zaad: augustus – september Het zaad kan geoogst worden met een gewone graandorser met een kleinere zeef.
Opbrengst	Tot 2,7 ton/ha (Canada, Italië) sterke variatie tussen de jaren.
Ziekten en plagen	In mosterd komen niet gemakkelijk insecten en ziekten voor.
Onkruid	Onkruidbestrijding is doorgaans niet noodzakelijk. Weinig gevoelig voor ziekten en plagen.
Potentiële toepassingen	
Alternatief voor de teelt van koolzaad (met biodiesel als toepassing) in zuidere regio's omwille van de droogte en hitte tolerantie. De olie is rijk aan poly onverzadigde vetzuren zoals linolzuur en linoleenzuur met diverse industriële toepassingen, bijvoorbeeld olie bij de productie van verven en coatings, als bij de formulering van farmaceutica en nutraceutica.	
Wist je dat?	Ethiopische mosterd wordt ook geteeld als bladgroente en heeft een milde smaak.