



**Uw tuinzaden specialist,  
snel en vertrouwd!**

Groentezaden

Kruidenzaden

Peperzaden



Bloemzaden

Biologische zaden

Overige zaden

## Zaaihandleiding

### Sojabonen

Binnen zaaien: begin mei - half mei

Buiten zaaien: half mei - juni

Kiemen: 7 - 14 dagen

Kiemtemperatuur: 18 - 25°C

Zaaidiepte: 2 - 3 cm

Buiten uitplanten: 4 weken na zaaien

Plantafstand: 15 - 25 cm

Plantafstand tussen rijen: 35 - 40 cm

Standplaats: zonnig

Dagen tot oogst: 50 - 80

Sojabonen hebben veel warmte en licht nodig om te kunnen groeien. Voor een vroege oogst kan er binnen worden voorgezaaid vanaf begin mei. Zaai in bakjes, met gaten in de bodem voor een goede waterafvoer, gevuld met een mengsel van potgrond en zand. Houd ongeveer 5 cm tussen de zaden aan. Zorg voor een gelijkmatige kiemtemperatuur van tenminste 18°C. Warmer zorgt voor een snellere en betere kieming. Bedek de zaden met een laag zaaigrond omdat sojabonen donkerkiemers zijn. Houd goed vochtig, maar niet te nat om rotting van de zaden te voorkomen. Na ongeveer 4 weken, zodra er geen kans meer is op nachtvorst, kunnen de zaailingen buiten worden gezet. De buitentemperatuur moet minstens 15° C zijn.

Zaai sojabonen pas buiten zodra er geen kans meer is op nachtvorst en de grond is opgewarmd tot ongeveer 18 °C. Zorg voor een zonnige plaats met goede, waterdoorlatende en zeker niet te zure grond. Zaai de zaden 2-3 cm diep en houd minstens 15 cm ruimte tussen de zaden aan. Dun de zaailingen, zodra zij groot genoeg zijn om te hanteren, uit op 25 cm. Het kan nodig zijn om de zaailingen te beschermen tegen vogels, muizen en ander ongedierte. Ondersteun de planten voordat de peulen zich ontwikkelen. Geef vooral niet te veel water, maar houd de grond vochtig. Het kan nodig zijn om tijdens droogte vaker water te geven. Goed onkruidvrij houden.

Sojabonen kunnen worden geoogst als de peulen ongeveer 5 cm groot zijn en nog jong. De zogenaamde Adame. Ook kunnen de peulen worden geoogst als ze wat groter zijn en helemaal geel en bruin. Deze sojabonen kunnen worden gedroogd als droogbonen en lang worden bewaard.