

Babycourgetten en dwergpompoenen scoren goed

nieuws

Miniwortelen, babycourgetten en dwergpompoenen zo groot als een pink veroveren ons land. Dat stellen groentespecialisten van Delhaize en Carrefour vast. Volgens trendwatcher Herman Konings komt dit doordat status en luxe steeds meer verbonden zijn met producten die klein en fijn zijn.

🕒 22 SEPTEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:31

Miniwortelen, babycourgetten en dwergpompoenen zo groot als een pink veroveren ons land. Dat stellen groentespecialisten van Delhaize en Carrefour vast. Volgens trendwatcher Herman Konings komt dit doordat status en luxe steeds meer verbonden zijn met producten die klein en fijn zijn. Dat schrijft Het Belang van Limburg. "De verkoop groeit elk jaar met zo'n tien procent", vertelt Jos Dekeyser, aankoper groenten en fruit bij Carrefour België. "De trend om dwerggroenten zoals miniwortelen, -paprika's, -prei of -courgetten op tafel te brengen is al een paar jaar bezig. En het assortiment wordt telkens groter. Tegenwoordig kan je bijvoorbeeld prachtig babywitloof krijgen, ook wel chiconettes genoemd. Niet goedkoop, maar de stronkjes zijn een streling voor het oog".

Volgens Dekeyser heeft de consument de liefde voor mini opgepikt op restaurant. "Mensen gaan meer en meer uit eten, en daar zien ze dat koks regelmatig met dwerggroenten werken. Thuis willen ze die schotels nabootsen, want die garnituur oogt zo mooi. En ook de smaak is erg verfijnd. Maar de minigroenten worden toch vooral gebruikt om feestelijke maaltijden te bereiden".

Een tweede factor die de mini-hausse verklaart is het veranderend winkelpatroon van de consument. "Jonge, hoogopgeleide stedelingen winkelen niet meer tijdens het weekend in een grote hypermarkt aan de rand van de stad. Ze trekken na het werk de binnenstad in en doen boodschappen in een iets kleinere supermarkt. Opvallend is dat ze daarbij gebruik maken van een mandje en niet meer van de typische kar. En zo'n mandje biedt geen plaats aan gigantische preistengels of uit de kluiten gewassen kolen. De minigroente is dan een praktische oplossing".

Bij Delhaize trekken ze dit najaar alle registers open. Miniatuurkooltjes van enkele grammen, artisjokken met een diameter van amper vijf centimeter, babywortelen die geserveerd worden als snack. "Bij het telen doen we enkel beroep op natuurlijke technieken, ofwel door soorten te selecteren die van nature klein zijn, ofwel door de plantjes erg dicht bij elkaar te zaaien en ze in een vroeg stadium te oogsten", legt Michel Lecomte uit. Het merendeel wordt geteeld in Bretagne, de bakermat van het minigebeuren. Verder is er ook aanvoer vanuit Zuid-Afrika en Israël. Aan mini bungelt doorgaans wel een maxi prijskaartje. De groenten zich meestal per zes of per drie verpakt en kosten gemakkelijk het dubbele van hun grotere soortegenoten. Voor miniwortelen, - prei en -courgetten telt de consument bij Delhaize 2,29 euro per kilo neer.

VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact


M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra