nieuws

Grondwitlooftelers plooien zich weer dubbel dit seizoen

nieuws

Met een witloofsoepje en diverse hapjes verwenden de grondwitlooftelers alle aanwezigen op de officiële seizoensopening in Kampenhout. Maar grondwitloof heeft meer troeven dan alleen zijn smaak. Sinds kort is de groente Vlaams cultureel erfgoed. Op het bedrijf van François Wellens en Monique Vansteenweghen werd duidelijk waarom witloof die erkenning verdient.

29 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:12

Lees meer over:
akkerbouw

Met een witloofsoepje en diverse hapjes verwenden de grondwitlooftelers alle aanwezigen op de officiële seizoensopening in Kampenhout. Maar grondwitloof heeft meer troeven dan alleen zijn smaak. Sinds kort is de groente Vlaams cultureel erfgoed. Op het bedrijf van François Wellens en Monique Vansteenweghen werd duidelijk waarom witloof die erkenning verdient. Het forceren van de witloofwortelen is een arbeidsintensieve klus.

Er is een nieuw seizoen aangebroken voor Brussels grondwitloof. Burgemeester Kris Leaerts was niet weinig trots dat de officiële opening in Kampenhout plaatsvond. "Dankzij witloof is Kampenhout groot geworden. Je vindt de groente onder meer terug in onze jenever, ons bier en de gedichten die hier verteld worden." Kampenhout behoort tot één van de pioniersgemeenten rond Brussel waar het Brussels grondwitloof als lekkernij ambachtelijk geteeld wordt.

Anno 2013 zijn er nog een 150-tal grondwitlooftelers in Vlaanderen. Dat zijn stuk voor stuk familiebedrijven die het vak meestal van generatie op generatie doorgeven. Aan de verkoop van grondwitloof (van september tot eind mei) gaat een arbeidsintensieve teelt vooraf. Witloof wordt in mei gezaaid, waarna de wortelen vanaf augustus tot november machinaal geoogst worden.

In de volgende fase, de forcerie van witloofwortelen tot -kroppen, is handenarbeid onvermijdelijk. Na reinigen en bijsnijden, worden de geoogste wortelen ingetafeld in volle grond. Dat kan in een loods of in open lucht, waarbij de bedden afgedekt worden met stro en hierover gebogen golfplaten komen.
Niet alle wortelen worden meteen ingetafeld. Een deel bewaart de teler in houten kuisten in koelcellen voor een volgende ronde forcerie. Op die manier kan hij van herfst tot lente witloofkroppen aanbieden. Dat grondwitloof nog een seizoen met een duidelijk begin en einde heeft, is volgens veilingdirecteur Filip Fontaine (BelOrta) bijzonder.
Brussels grondwitloof wordt altijd afgedekt met 15 à 20 cm dekgrond. Hierop legt de teler meestal een dampdoorlatende doek. De teler stuurt de grondtemperatuur en de luchtvochtigheid met een verwarmings- en bevochtigingssysteem in de witloofschuur. In normale omstandigheden zal de witloofwortel binnen de 21 dagen uitgegroeid zijn tot een mooie witte en vaste krop.
Bij de forcerie houdt de teler de beste kroppen met wortelen apart. Na de winter worden deze wortelen opnieuw geplant. Zij groeien uit tot een grote struik met blauwe bloemen. Vanaf september kan het zaad gewonnen worden. Het wordt de lente daarop gebruikt om uit te zaaien. Brussels grondwitloof wordt altijd gewonnen van eigen zaad.
Begin jaren '90 werd grondwitloof nog anoniem met het ander witloof verhandeld aan teleurstellende prijzen. In 1995 werd de vzw Brussels grondwitloof opgericht om de belangen van de Vlaamse grondwitlooftelers beter te behartigen. Samen met distributie en overheid werd aan de traceerbaarheid van grondwitloof gewerkt, waarna het ook apart in het groenteschap kon gelegd worden. Grondwitloof werd daardoor een nicheproduct met een eigen prijsvorming.
Dankzij de acties van de vzw is grondwitloof op de menukaart van de consument blijven staan en is de teelt opnieuw rendabel geworden. Frans Bergen zette zich 17 jaar lang in voor de vzw en nam in Kampenhout afscheid als voorzitter. Hij deed dat in het bijzijn van Kim Gevaert, ereburger van Kampenhout en ambassadrice voor de All-Day-Long-campagne voor groenten en fruit, en groentekok Frank Fol. Die laatste schonk een leuk cadeau aan drie witloofliefhebbers die een heerlijk mooi, eenvoudig of origineel witloofrecept instuurden voor de receptenwedstrijd.
Ook de zogenaamde 'Ghesellen van het witloof' zijn overtuigende promotoren voor witloof. Voor de voorzitter, Jean Meeus, is het dan ook moeilijk verteerbaar dat Aldi een uniek product als witloof verkoopt aan 90 cent per kilo en de Belgische winkels van Albert Heijn witloof aankopen in Nederland. Dat doet afbreuk aan de inspanningen van de Vlaamse witloofketen.

Die slaagde er bijvoorbeeld in om achtereenvolgens een Europees streekproductlabel en een erkenning als Vlaams cultureel erfgoed voor grondwitloof te behalen. En maandag wordt op veiling BelOrta te Sint-Katelijne-Waver een primeurverkoop georganiseerd voor grondwitloof, waarbij BelOrta de opbrengst verdubbelt en schenkt aan een woonvoorziening in Kampenhout voor volwassenen met een mentale handicap.
Meer info: **grondwitloof.be** & leuke getuigenis van grondwitloofteler in Drietandmagazine

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada