

Jamsessie met vergeten groenten in Meetjesland

nieuws

Met een Europees Leader+-project wil het Proefcentrum voor de Groenteteelt in Kruishoutem de teelt van alternatieve groenten weer onder de aandacht van telers brengen. Om ook de consument warm te maken voor tuinbouwproducten zoals baby leaf, warmoes, aardpeer en pastinaak organiseerde het Plattelandsxentrum Meetjesland woensdagavond een jamsessie met drie topkoks uit de regio.

🕒 10 NOVEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:31

Tuinbouwers in het Meetjesland experimenteren op eigen initiatief of met begeleiding van het Proefcentrum voor de Groenteteelt met de teelt van alternatieve groenten zoals warmoes, baby leaf, aardpeer en pastinaak. Bedoeling is om aan de lage marktprijzen voor bulkproducten te ontsnappen. Om deze vergeten groenten te promoten bij de consument, organiseerde het Plattelandscentrum Meetjesland woensdagavond een jamsessie voor de pers met drie topkoks uit de regio. Het Meetjesland is van oudsher een tuinbouwgebied, met vroeger vooral lokale afzet op de versmarkt van Gent. Omdat dit afzetkanaal aan belang verloor, moesten de telers uitwijken naar verder gelegen veilingen in Sint-Katelijne-Waver, Wetteren en Roeselare. "Door de hoge transportkosten en lage marktprijzen voor bulkproducten kwam het rendement steeds meer onder druk te staan", aldus teeltvoorlichter Bas Philips van het proefcentrum.

Om bij telers de interesse voor alternatieve groenten aan te wakkeren, heeft het Proefcentrum voor de Groenteteelt een praktijkgids ontwikkeld met teeltinformatie over een reeks groenten. "Het zijn gewassen waarvan uit een enquête is gebleken dat er effectief interesse is bij tuinders om ze te telen", vertelt Philips. Daarnaast zijn er ook telers die op eigen initiatief met minder gekende groenten experimenteren. Een voorbeeld is Luc Van Ootegem uit Assenede die de exclusieve truffelaardappel "Vitelotte" verbouwt.

Om de culinaire kwaliteiten van deze "nieuwe" teelten in het hoofd van de consument te prenten, wil het Plattelandscentrum Meetjesland zich profileren als promotie- en distributiecentrum voor hoeve- en streekproducten. "Het is de bedoeling dat de typisch producten uit het Meetjesland hun plaats in de keuken heroveren", bevestigt coördinator Luc Feusels.

Chef Dirk Boelens van restaurant De Warande uit Sint-Jan-in-Eremo nam met plezier de uitdaging van de jamsessie aan. Hij toverde tijdens de demonstratie een 'risotto van venkel en zoete pepers, aan

zijn vel gebakken zalm en pesto van groene courgettes' te voorschijn. "Ik kook al enkele jaren met dit soort groenten. Je kan er in de keuken alle kanten mee uit", aldus de kok.

Meer informatie: Proefcentrum voor de Groenteteelt: Bas Philips, 09/381 86 85 Plattelandscentrum Meetjesland: Luc Feusels, 09/379 78 37

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra