

Melkveestal omgebouwd in kweekcellen voor scheuten

nieuws

De REO Veiling heeft vorige vrijdag de eerste potjes met garnituurgroenten verkocht van een jong landbouwkoppel uit Nevele dat de voorbije maanden zwaar geïnvesteerd heeft in de ombouw van een melkveestal voor de teelt van 13 verschillende soorten scheuten. Die hebben een pittige smaak en worden als groenten gebruikt bij slaatjes, belegde broodjes en andere gerechten. Eenmaal op kruissnelheid wil het echtpaar een productie halen van 700 kg per week.

🕒 29 OKTOBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:35

De REO Veiling heeft vorige vrijdag de eerste potjes met garnituurgroenten verkocht van een jong landbouwkoppel uit Nevele dat de voorbije maanden zwaar geïnvesteerd heeft in de ombouw van een melkveestal voor de teelt van 13 verschillende soorten scheuten. Die hebben een pittige smaak en worden als groenten gebruikt bij slaatjes, belegde broodjes en andere gerechten. Eenmaal op kruissnelheid wil het echtpaar een productie halen van 700 kg per week.

Prei-, look-, venkel- en andere scheuten liggen steeds prominenter in de groentenafdeling van winkels. Nochtans zijn in ons land het aantal professionele telers van deze groenten op één hand te tellen, zegt REO-woordvoester Ann Van Nieuwenhove. Voedingsingenieur Wim Bouden en landbouwingenieur Isabelle Pisschaert hebben de voorbije maanden hard gewerkt aan geconditioneerde ruimtes voor de productie en verpakking van scheuten.

In de rota-techs (zie foto) draaien de scheuten rond en worden ze regelmatig besproeid. Deze kiemmachines staan in een zeer vochtige omgeving. In een aanpalende ruimte worden de zaadhuiden eraf gewassen en gaan ze in een centrifuge zodat ze droger zijn en dus beter bewaren. Er is ook een aparte verpakkingsruimte en tot slot gaan de scheuten in de koelcel, waar ze wachten op een gekoeld transport richting REO Veiling in Roeselare.

Het koppel start met 13 verschillende soorten scheuten: prei, luzerne, rode kool, radijs, daikon, sangoradijs, rode biet, zonnebloem, erwtenasperge, linzen, venkel, look, rosabi en broccoli.

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)