nieuws

REO Veiling verkoopt eerste lamsoren van het seizoen

nieuws

Op de REO Veiling van Roeselare werden vorige vrijdag de eerste lamsoren van het seizoen verkocht. De producent voerde 2 kg van deze zeegroenten aan. Een koper betaalde 7 euro per kg. Lamsoren zijn zeegroenten die van oudsher op de Zeeuwse en Picardische schorren groeien, maar die in Vlaanderen nog vrij onbekend zijn. In Nederland en Frankrijk groeien lamsoren in het wild.

16 APRIL 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:29

Op de REO Veiling van Roeselare werden vorige vrijdag de eerste lamsoren van het seizoen verkocht. De producent voerde 2 kg van deze zeegroenten aan. Een koper betaalde 7 euro per kg. Lamsoren zijn zeegroenten die van oudsher op de Zeeuwse en Picardische schorren groeien, maar die in Vlaanderen nog vrij onbekend zijn. In Nederland en Frankrijk groeien lamsoren in het wild.

Tuinder Ignace Lootvoet uit het West-Vlaamse Lo-Reninge bracht zijn lamsoren in 2004 voor het eerst op de markt. Hij experimenteerde toen al een tijdje met het kweken van zeegroenten in tunnelserres. Deze teelt in een kunstmatig klimaat is uniek. Voor het zaaien van de groenten strooit de producent zeezout op de bodem. Ook tijdens het groeiproces dient de teler zout toe, soms via beregening.

"Het eerste seizoen in 2004 was een vrij goed seizoen, mede door de ondersteuning van het Fine Fleur-label"□, evalueert Ignace Lootvoet. "Dit jaar zal ik de productie wel meer spreiden. Ik heb gemerkt dat de vraag vooral in september heel groot is, omdat er dan niet meer in de vrije natuur mag gesneden worden. De productie zal dit jaar ook hoger liggen dan vorig jaar. In april en mei zal ik wellicht 5 tot 10 kg per week kunnen aanvoeren, daarna een grotere hoeveelheid".

Horeca-zaken zijn de belangrijkste afnemers van deze zeegroenten, maar ook de gewone consument lust deze kruiden wel. Ze zitten boordevol mineralen en vitaminen. Koel bewaard zijn ze minstens een week houdbaar. Lamsoren zijn trouwens geschikt

om in te vriezen. Ze zijn lekker in bijvoorbeeld een omelet, een soep van zeegroenten of een terrine van mosselen.

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