nieuws

"Rucola heeft mooie groeikansen"

nieuws

De horeca, de handel in convenience en vooral versnijderijen tonen al enkele jaren interesse in rucola. Deze slasoort geraakt stilaan bekend, ook bij de consument. Bij de betere restaurateurs bestaat er grote vraag naar. Dit product heeft dus zeker nog groeikansen, zegt Raf De Blaiser, kwaliteitsverantwoordelijke bij Lava. Sinds begin maart leveren enkele veilingen deze zuiderse groente, bij ons geteeld, onder Flandria-label.

17 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:42

De horeca, de handel in convenience en vooral versnijderijen tonen al enkele jaren interesse in rucola. "Deze slasoort geraakt stilaan bekend, ook bij de consument. Bij de betere restaurateurs bestaat er grote vraag naar. Dit product heeft dus zeker nog groeikansen", zegt Raf De Blaiser, kwaliteitsverantwoordelijke bij Lava. Sinds begin maart leveren enkele veilingen deze zuiderse groente, bij ons geteeld, onder Flandria-label.

In het Middellandse Zeegebied wordt rucola sinds de middeleeuwen geteeld. Dankzij het succes van de mediterrane keuken in onze contreien kent deze zuiderse groente een groeiende populariteit. De smalle, donkergroene blaadjes met getande rand hebben een rijk aroma en een erg aparte smaak, met zowel een pikante toets die doet denken aan radijs als een heerlijke notensmaak. Vandaar ook de benaming notensla.

De rucola die onder Flandria-label wordt geteeld, is de authentieke zuiderse rucola met de donkergroene kleur, ingesneden bladeren én scherpe smaak. Het is net deze typische smaak die het meest wordt gewaardeerd door de handel. Er zijn ook soorten met een zachtere smaak, maar we doen op dat punt geen toegevingen. Voor ons is het belangrijk dat deze wilde vorm en smaak behouden blijven. Zo garanderen we de afnemers echte rucola. De consument van hier wil dezelfde rucola proeven die hij kent van op vakantie, benadrukt Rik Decadt van REO Veiling.

Op de Roeselaarse veiling hebben ze hun producenten steeds gestimuleerd om de wilde soorten te telen. Verwacht wordt dan ook dat de meeste producenten onder Flandria zullen kunnen leveren. De beschermde teelt gebeurt onder glas of plastic en

het seizoen loopt van maart tot eind november. Het areaal beslaat wel nog maar enkele hectare. Rucola blijft vooralsnog een klein product, zegt Decadt. Voor ons was rucola vier jaar geleden een totaal nieuwe teelt, zeggen de telers Christian en Gino Buffel uit Hooglede. Sindsdien is de vraag blijven groeien en nu telen we al op 100 are. Twee weken geleden leverden we de eerste keer de wilde rucola onder het Flandria-keurmerk op de veiling. We oogsten met de machine alleen de jonge blaadjes, drie tot vijf weken na het zaaien. Zolang we het hart van de plant niet beschadigen, oogsten we verschillende keren. Maar alleen stevige, gezonde blaadjes van zeer goede kwaliteit kunnen we onder Flandria aanleveren. Versnijderen voegen de blaadjes als smaakversterker toe aan verse, voorverpakte slamengsels. Voor restaurateurs is rucola ook een prachtig product. En de consument die thuis een speciaal gerecht wil klaarmaken, vindt in rucola een antwoord voor zijn wens om variatie op tafel te brengen, zegt Rik Decadt. Waarom kiest men voor Flandria-rucola? Zuiders geïnspireerde groenten die bij ons worden geteeld, hebben onder andere het voordeel dat hun kwaliteit beter en constanter is.(KS)

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