nieuws

Tuinder geeft meerwaarde aan gescheurde trostomaten

nieuws

Zongedroogde tomaten in olijfolie. Dit importproduct is al langer te koop in warenhuizen en het bracht tomatenkweker Johan Vlaemynck uit het Oost-Vlaamse Nevele op een idee. Zijn gebarsten trostomaten, die eigenlijk niet meer verkoopbaar zijn, wil hij nu zelf drogen en in goede olijfolie aan de man brengen. Tijdens de Dag van de Landbouw op 17 september wil hij zijn innovatie voorstellen aan het grote publiek.

29 JUNI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:33

Zongedroogde tomaten in olijfolie. Dit importproduct is al langer te koop in warenhuizen en het bracht tomatenkweker Johan Vlaemynck uit Nevele op een idee. Zijn gebarsten trostomaten, die eigenlijk niet meer verkoopbaar zijn, wil hij nu zelf drogen en in goede olijfolie aan de man brengen. Tijdens de Dag van de Landbouw op 17 september wil hij zijn innovatie voorstellen aan het grote publiek.

Jaarlijks produceert het familiebedrijf van Johan Vlaemynck, dat hij runt met zijn broers, zo'n 1.600 ton trostomaten. "Normaal hangen er vijf tomaten aan een tros en die rijpen heel gelijkmatig. Maar soms gebeurt het, bij extreme omstandigheden, dat een aantal tomaten gaan scheuren"', vertelt Johan Vlaemynck in Het Nieuwsblad. "We kunnen die nog wel verkopen, vaak voor soeptomaten, aan een prijs van zo'n 2 euro voor zes kilo". Omdat het toch gaat om lekkere en sappige kwaliteitstomaten zocht de creatieve tuinder naar een manier om er meer aan te kunnen verdienen. Die andere manier is ze als delicatesse in olijfolie op de markt brengen, al komt het idee wel van zijn vrouw, geeft hij toe. "Op een dag kwam ik binnen in mijn keuken en vond dat het er wel erg lekker rook. Mijn vrouw had eens geprobeerd om de tomaten gedurende anderhalf uur te drogen in de oven met wat kruiden. Echt lekker".

Vergelijkbare zongedroogde tomaten zijn al verkrijgbaar in de winkels, maar die vindt Johan Vlaemynck maar niks. "Ik vind die taai en droog. Ik vermoed ook dat ze hiervoor in het buitenland geen tomaten van topkwaliteit gebruiken, terwijl wij van een goed product willen vertrekken".

Het idee is nu gelanceerd, en daarvoor kreeg Johan Vlaemynck maandag een bekroning van het Innovatiesteunpunt. Schatten denkt Vlaemynck niet onmiddellijk te verdienen aan zijn idee. "Ik zocht gewoon een oplossing om mijn gebarsten tomaten een meerwaarde te geven, maar dat gaat om nauwelijks een half procentje van mijn tomatenproductie. En wat de distributie betreft, denk ik dat ik die gedroogde tomaten enkel via een Nevelse primeurzaak voor groenten en fruit laat leveren aan enkele restaurants".

Meer informatie: Johan Vlaemynck, 09/371 51 06

Lees ook: geVILT: Innoverende tomatentelers ontlopen lage prijzen

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