nieuws

"Wie gaat in de toekomst nog grondwitloof telen?"

nieuws

Patrick Dewinter uit Perk is al bijna twintig jaar kweker van grondwitloof. De nakende Europese erkenning van grondwitloof als typisch streekproduct vindt hij niet slecht. Maar dat betekent niet dat de toekomst van de teelt verzekerd is. "Veel kwekers die nu nog bezig zijn in de grond hebben geen opvolger meer voor hun bedrijf. Waar er kinderen zijn, zitten die niet te springen om de ouderlijke zaak over te nemen", zegt Dewinter. "Er is nog toekomst voor de kweek, maar er zullen geen mensen meer zijn om het te doen".

6 DECEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:40

Patrick Dewinter uit Perk is al bijna twintig jaar kweker van grondwitloof. De nakende Europese erkenning van grondwitloof als typisch streekproduct vindt hij niet slecht. Maar dat betekent niet dat de toekomst van de teelt verzekerd is. "Veel kwekers die nu nog bezig zijn in de grond hebben geen opvolger meer voor hun bedrijf. Waar er kinderen zijn, zitten die niet te springen om de ouderlijke zaak over te nemen", zegt Dewinter in Het Nieuwsblad. "Er is nog toekomst voor de kweek, maar er zullen geen mensen meer zijn om het te doen".

Zelf heeft Patrick Dewinter het grondwitloof wel altijd graag geteeld. Hij zag thuis nooit wat anders. Maar hij geeft toe dat het hard werken is. "Je moet het land bewerken, zaaien, verzorgen, oogsten. Vervolgens moet je wortels klaarmaken om in de grond zetten. Het inzetten van een laag van acht meter duurt al snel zeven uur. Het oogsten van een laag neemt zes uur in beslag. Dat is per laag dertien uur op de knieën zitten in de grond", legt Patrick Dewinter uit.

"Er zijn nog tal van andere redenen waarom jongeren er niet meer instappen. Je hebt personeel nodig, je hebt een hele papierberg te verwerken. Er worden ook steeds hogere normen geëist", legt Dewinter uit. "Wij leveren veel aan Delhaize langs onze opkoper uit Kampenhout. Komt er een klant met klachten dan moet men kunnen nagaan waar de oorzaak ligt. Wij moeten dus optekenen van waar en van welke grond

de wortelen komen en waar ze geforceerd werden. Die papierberg steekt tegen, zeker bij jongeren".
Bij de grondteelt worden de wortelen naast mekaar in de grond gezet in bedden van 8 meter lang en een halve meter breed. Ze worden afgedekt met een laag grond. Door de grond te verwarmen komen de wortelen opnieuw tot leven en groeit uit het hart van de wortel de witloofkrop. De hydrocultuur gebeurt in grote bakken waarin de wortelen dicht naast mekaar worden gezet. De bakken worden in een donkere cel geplaatst. Door de bakken loopt voortdurend water waarin de nodige voedingstoffen zitten. Door regelen van de temperatuur in de cellen kan de teler het tijdstip van de oogst zelf bepalen.
Volgens deskundigen kan je niet proeven of het witloof het resultaat is van hydrocultuur of traditionele teeltwijze in de grond, maar telers van grondwitloof vinden van wel. In ons land wordt jaarlijks gemiddeld 7 kilogram per persoon gegeten, witloof is de op één na meest gegeten groente. In Nederland eten ze gemiddeld 3,2 kilogram per jaar en komt witloof op de derde plaats. Ook bij onze zuiderburen blijkt witloof een van de favorieten. Daar verorbert men per jaar gemiddeld 3,5 kilogram per persoon en komt de groente op de vierde plaats.(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 |