

Aubergine in opmars in Vlaamse serre en op ons bord

Reportage

De aubergineteelt wordt vaak geassocieerd met zuidelijke landen zoals Spanje en Italië. Maar ook in Vlaanderen gedijt de vrucht goed in serres en is de teelt aan een opmars bezig. De familie Heulens in het Antwerpse Vremde behoorde tot de eerste aubergine-telers en is heden ten dage de grootste in Vlaanderen. “Er is nog een enorm potentieel in België als de mensen de groente leren eten.”

🕒 26 MEI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 26 MEI 2021 21:10

Lees meer over:
glastuinbouw



Aubergines worden vaak in één adem genoemd met courgettes, maar toch behoren ze tot een andere familie, die van de nachtschade. In tegenstelling tot de Amerikaanse neefjes tomaat, aardappel, paprika en chilipeper, liggen de roots van deze vruchtgroente niet in het Westen maar in het Verre Oosten. De Arabieren brachten de aubergine tot in Spanje, vanwaar ze de rest van Europa veroverde. De populariteit van de mediterrane keuken in onze streken heeft ons de aubergine leren kennen. In Vlaanderen is de groente onlosmakelijk verbonden met gerechten als moussaka en melanzane. Vandaag zetten ook steeds meer vegetariërs de ‘groentebiefstuk’ op het menu, als vleesvervanger, én wordt de veelzijdigheid van de aubergine steeds meer gesmaakt.



Alhoewel wij in tien jaar tijd dubbel zo veel aubergines zijn gaan eten, ligt de gemiddelde consumptie ervan nog maar op zo'n 600 gram per jaar. Zuid-Europeanen, ter vergelijking, eten bijvoorbeeld gemiddeld zes tot tien kilo aubergine op jaarbasis. Niet alleen is de vrucht van de eierplant (in het Engels heeft hij overigens eggplant, *red.*) nog relatief onbekend, ook over de teelt bestaat veel onwetendheid. Uit een marktonderzoek van iVOX onder duizend Belgen in 2020 blijkt dat slechts één op de vijf weet dat aubergines ook in ons land geteeld worden.



Grootste Vlaamse teler opent deuren

Om de bekendheid en populariteit van de vrucht te vergroten, besloot de BelOrta telersfamilie Heulens deze week de deuren open te zetten en journalisten uit te nodigen op haar bedrijf dat met 7,5 hectare de grootste aubergineteler is van het land. Het bedrijf in Vremse, bij Antwerpen, wordt gerund door broers Jan en Tom en zus Ann. Zij namen het bedrijf over van hun ouders die in de jaren negentig overstapten van de teelt van tomaten op aubergines. Zij waren hiermee één van de eerste telers in ons land.

In de loop der jaren is het aantal auberginetelers sterk gestegen. Anno 2021 telt België 23,62 hectare aan aubergineteelt onder glas. De coöperatieve groente- en fruitveiling BelOrta heeft acht aubergine telers – twee Nederlandse en zes Vlaamse bedrijven – aan zich verbonden, goed voor een productie van 12.500 ton aubergines op jaarbasis. Zestig procent van de Belgische productie gaat op export, terwijl veertig procent in België blijft.



Tropisch regenwoud

In mei, als de dagen lengen, is het topdrukte bij het bedrijf. Veertig medewerkers plukken aubergines in de serre en sorteren en verpakken de vruchten aan het geautomatiseerde sorteringssysteem dat opgesteld staat vooraan het bedrijf. Hier worden kisten en dozen in de vrachtauto geladen. De seizoensarbeiders komen uit het opvangcentrum uit de buurt, op tien minuten fietsen van het bedrijf. “Door corona is het nu niet makkelijk om mensen uit Oost-Europa te halen en daarbij hebben wij al jaren goede ervaring met deze werknemers”, vertelt Ann Heulens die verantwoordelijk is voor de sortering en administratie voor haar rekening neemt.

De 40.000 planten die op het bedrijf staan, worden half december opgezet op substraat waarna half februari de eerste oogst plaatsvindt. “De ideale dagtemperatuur bedraagt 26 graden, maar in de zomer kan de temperatuur hier oplopen tot 30 graden en bedraagt de luchtvochtigheid zo’n 85 procent. Bezoekers vergelijken onze serre wel eens met een tropisch regenwoud. Tja, aubergines zijn exotisch en houden van een warm, vochtig klimaat”, zegt Jan Heulens, verantwoordelijk voor het teeltmanagement.

Door in serres te telen, kan de familie tot veel later in het jaar lokale aubergines aanbieden. De laatste vruchten worden eind november geplukt. “De oogst gebeurt in verschillende plukbeurten, afhankelijk van de rijpheid en het gewicht, best zo’n 300 gram. In het hoogseizoen verwerkt onze

sorteermachine tot 35 ton aubergines per dag”, vervolgt Heulens die aangeeft dat het bedrijf tijdens topdagen tot drie keer op één dag naar BelOrta rijdt. Daar worden de aubergines gebundeld met die van andere producenten en te koop aangeboden per klasse-indeling.

Veredeling heeft invloed op de prijsvorming

Alhoewel de telersfamilie vorig jaar aanvankelijk hinder ondervond van de sluiting van de horeca vorig jaar, kijken zij niet ontevreden terug op het coronajaar. “Ik heb de indruk dat mensen toch thuis wat meer tijd hadden om te koken en vaker ook iets met de aubergine gedaan hebben”, aldus Heulens.



De beste prijzen ontvangen de telers overigens in augustus en september. “Dan is er geen concurrentie van Spaanse aubergines en is er alleen Nederlands en Belgisch aanbod.” De Spaanse concurrenten telen in folietunnels waarbij de operationele kosten veel lager liggen. “Eerst liep de oogst in Spanje maar tot eind februari, maar door veredeling hebben ze dit kunnen doortrekken tot mei, juni. Dat heeft het er voor ons niet gemakkelijker op gemaakt.”

Ook de Belgische veredeling staat niet stil. Meer dan tien jaar geleden was de kraag van de aubergines en ook de bladeren stekelig, waardoor het plukken niet gemakkelijk was. Bij de nieuwe rassen zijn de stekels door natuurlijk selectie verdwenen. “Momenteel lopen er ook proeven om tot rassen te komen die jaarrond geteeld kunnen worden, waardoor er meer productie gedraaid kan worden”, besluit Heulens.

Niet in de koelkast bewaren

Een wijd verspreid misverstand is dat aubergines in de koelkast bewaard moeten worden. Deze vruchtgroente houdt van temperaturen van dertig graden en meer. Onder de twaalf graden verpieteren aubergines: de steel en kroonbladeren kleuren bruin en de schil krijgt ingezonken bruine vlekken. Daarom leg je ze best niet in de koelkast maar bewaar je ze op een droge, donkere plaats (bv. kelder of voorraadkast). Leg aubergines ook niet naast tomaten, appels, bananen en citrusvruchten, want deze groente en fruitsoorten produceren ethyleen en dat versnelt het verouderingsproces.



Auberginegerechten van Ann

Bij het afsluiten van het bedrijfsbezoek geeft Ann Heulens nog een aantal kooktips mee. “Wist je dat je heel goed lasagnebladeren kunt vervangen door aubergine schijven?”, legt ze uit. “Snij de aubergine in de lengte in plakken van een kleine halve centimeter en kruid deze met wat peterselie en zout. Maak vervolgens laagjes van groente, tomatensaus en mozzarella en bedekt dit met de repen aubergine. Herhaal dit proces een aantal laagjes en het resultaat is een heerlijke lasagne van lokale aubergines.”

Een ander gerecht dat zij kan aanraden zijn geroosterde aubergines. "Snij de aubergine in twee stukken en plaats ze in de oven. Na verloop van tijd, als het vruchtvlees los komt, meng je het vruchtvlees met gehakt en bijvoorbeeld pijnboompitten en je hebt een heerlijke snack. Het vruchtvlees, dat je eruit gehaald hebt, kun je vervolgens in een tapenade verwerken."

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)