

# Azaleateler duikt in het eendenkroos

Reportage

Azaleatellers Hans en Kathleen Van De Steene uit Maldegem zijn gestart met de kweek van eendenkroos onder glas. Het gaat om een praktijkonderzoek in het kader van het LemnaPro-project, dat door Flanders' FOOD getrokken wordt. Het onderzoek naar de teelt van het snelgroeende eendenkroos moet meer plantaardige en duurzaam eiwitten op onze bord brengen. Nadat VLAIO dit jaar goedkeuring verleende, mag eendenkroos ook daadwerkelijk vermarkt worden. “Verwacht de komende jaren echter nog geen wonderen.”

16 DECEMBER 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 20 DECEMBER 2022 9:30

Lees meer over:  
sierteelt  
innovatieve teelt



Het Israëlische [GreenOnyx](#) biedt vanaf dit jaar eendenkroos, ook wel waterlinzen genoemd, aan op de Europese markt, onder de titel groene kaviaar. “Vanaf dit jaar heeft eendenkroos van de Europese Unie goedkeuring gekregen als Novel Food om voor humane doeleinden vercommercialiseerd en geproduceerd te worden”, vertelt Reindert Devlamynck, namens Inagro uitvoerder van het door VLAIO gefinancierde [LemnaPro](#)-project dat de teelt en verwerking van eendenkroos onderzoekt met als doel de waterlinzen als nieuw eiwitgewas op grotere schaal in Vlaanderen te introduceren. Het project wordt door Flanders' FOOD getrokken, met UGent en Vives als partners.

Waterlinzen passen in hetzelfde rijtje als zeewier en algen waar momenteel eveneens veel onderzoek naar gedaan wordt: eiwitbronnen die een duurzaam of plantaardig alternatief kunnen vormen voor dierlijke eiwitbronnen of eiwitten van de andere kant van de wereld, zoals sojabonen. “Eendenkroos bevat 30 tot 40 procent eiwit per droge stof. Daarmee is het vergelijkbaar met peulvruchten”, vervolgt Devlamynck. Ook is eendenkroos ruimte-efficiënt. Waterlinzen zijn namelijk zeer snel groeiende waterplantjes die 3 tot 7 keer meer eiwit per hectare kunnen opleveren dan conventionele landbouwgewassen zoals sojabonen.



Hans en Kathleen Van De Steene

Het LemnaPro-project is vernoemd naar Lemna, de Latijnse benaming voor waterkroos. Deze soort, die veelvuldig voorkomt in Vlaanderen, is dit jaar overigens niet door de strenge ballotagecommissie van de Europese Unie geraakt, omdat het te veel mangaan zou bevatten. “Het reduceren van mangaan is één van de doelstellingen binnen dit project”, vertelt Devlamynck. “De soort die wel toegestaan is, is wolffia. Deze soort wordt in Azië al eeuwen gegeten en is daardoor via een versnelde procedure door de Europese Unie erkend. Wij zullen volgend jaar ook op deze soort overstappen.”

### **Dit jaar eerste productie**

Wij bevinden ons samen met de Inagro-onderzoeker op het serrebedrijf van Hans en Kathleen Van De Steene in Maldegem. Het echtpaar teelt sinds 30 jaar azalea's en rododendron en is per toeval op de teelt van waterlinzen gestuit. “Ik zit in de technische commissie van Proefcentrum Sierteelt en daar was de vraag binnengekomen of er een sierteler mee wilde werken aan het project. Toen hebben wij onszelf aangemeld”, vertelt Vandesteene die net de plantenmachine heeft ingesteld die automatisch azaleaplanten uit de serre oppakt en deze op een transportband zet die naar de inpakafdeling leidt.



Het eendenkroos wordt geteeld in een bassin van 30 op 6,4 meter in een uithoek van de 23.000 vierkante meter tellende serre die voor de rest gevuld is met azaleaplanten. In juni werden de eerste waterlinzen geoogst en behalve het periodiek toevoegen van de juiste nutriënten aan het water, hoeft de teler volgens eigen zeggen niet veel te doen. Als het oogsttijd is, wordt de bovenste laag water naar voren gepompt waar het door een zeef gaat die het eendenkroos eruit filtert. “In de zomer kunnen we tot twee keer per week oogsten en halen we tot 60 kilo per keer binnen”, vertelt Vandesteene.

“Met een serre verleng je het seizoen en kan er eerder gestart worden. Bovendien heb je zo meer controle op de omgevingsfactoren en kun je bijvoorbeeld voorkomen dat een vogel neerdaalt in het water”, verklaart Devlamynck de noodzaak van een beschermde serreomgeving. Zelf is hij tijdens zijn doctoraat de voorbije vijf jaar al bezig met eendenkroosonderzoek. “Deze fase in het onderzoek is bedoeld om de productie op te schalen en zo kennis te vergaren over de teelt”, legt hij uit. Problemen die dit jaar al naar voren kwamen, waren algen en bladluisvorming.

### **Verse groente of eiwitbron?**

Een tweede luik in het onderzoek is de verwerking van het nieuwe eiwitgewas. Devlamynck geeft aan dat eendenkroos pas een relevante eiwitbron is na verwerking (eiwitextractie). “In natuurlijke, verse vorm, zoals het ook in Azië gegeten wordt, is het een groente en bestaat het voor 99 procent uit water.” Volgend jaar wordt het onderzoek naar verwerking opgeschaald waarbij eiwitextractie van het eendenkroos onderzocht wordt. “Ook hiervoor was het noodzakelijk om het labo-onderzoek op te schalen naar praktijkteelt zodat we over voldoende volume beschikken”, legt Devlamynck uit.



Reindert Devlamynck, namens Inagro uitvoerder van het door Europa gefinancierde LemnaPro-project

Begin december is de laatste eendenkroos geoogst. Onder de acht graden groeit het gewas, dat duckweed in het Engels heet, niet meer en zinkt het naar de bodem. Een volle bigbag staat onder het filtermachine te wachten op transport naar Duitsland. “Een Duitse onderzoeksinstituting die ook onderzoek doet naar de verwerking van eendenkroos, heeft deze partij gekocht”, aldus de Inagro-onderzoeker.

Voor Vandesteene is het vooral ook een leuke afwisseling met zijn huidige activiteiten. “Ik zit al 30 jaar in de azaleateelt. Het is leuk om er iets anders naast te doen”, knipoogt hij. Of hij het praktijkonderzoek ooit kan uitbouwen tot een professionele activiteit op het bedrijf zal afhangen van de afzetmarkt, geeft hij aan. Eendenkroos kan mogelijk vermarkt worden als eiwitbron in de vorm van pasta voor bijvoorbeeld de patissierewereld, of als verse groente in een trendy Gents restaurant om te beginnen.



## “ Misschien dat we volgend jaar bij Inagrorecepties al eens kunnen uitpakken met waterlinzen, maar verwacht de komende jaren nog geen eendenkroos in de winkelrekken

Reindert Devlamynck - Verantwoordelijke LemnaPro (Inagro)

Alhoewel eendenkroos als groente niet bepaald tot onze culinaire traditie behoort, ziet de Maldegemse azaleateler er wel brood in. “Volgens mij zou een bord stoemp met eendenkroos helemaal zo slecht niet zijn. Het is allen spijtig dat mijn vrouw er anders over denkt. Daarom hebben we het nog niet geprobeerd”, zegt hij nog een keer glimlachend.

Devlamynck geeft aan dat er voorlopig nog geen grootschalige productie voor consumptie verwacht mag worden. Het onderzoek loopt nog tot eind 2025. “Volgend jaar in maart gaan we weer starten met de teelt en stappen we over op het wolffia-ras. Voordat we echter voor humane consumptie mogen produceren, zijn er nog wat hordes te nemen. Misschien dat we volgend jaar bij Inagrorecepties al eens kunnen uitpakken met waterlinzen, maar verwacht de komende jaren nog geen eendenkroos in de winkelrekken. Vandaag tonen we voornamelijk de eenvoud van de teelt aan, de volgende stap is ook voldoende interesse vanuit de afnamesector opwekken”, besluit de onderzoeker.

### Eendenkroos voor diervoeder

Behalve een eiwitbron voor humane consumptie, hebben waterlinzen ook potentieel voor de veevoederindustrie. In dit geval kan het gewas ook makkelijker ingezet worden om de nutriëntenkringloop op een bedrijf te sluiten. Waterlinzen kunnen namelijk nutriënten opnemen uit restwaters en zo het water zuiveren. Binnen LemnaPro wordt er ook een onderzoek uitgevoerd naar de kweek van eendenkroos op het restwater van varkensmest.

**Bron:** Eigen berichtgeving

**VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)