nieuws

Belgische kiwibes wil dit seizoen doorbreken

nieuws

De Belgische kiwibes ligt voor het eerst op grote schaal in de winkelrekken. Topchef Wouter Van der Vieren neemt als eerste het ambassadeurschap van de kiwibes op zich.

23 AUGUSTUS 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
fruitteelt

De Belgische kiwibes ligt voor het eerst op grote schaal in de winkelrekken. Dat is het resultaat van de optimalisatie van teelt, oogst en distributie door Veiling Hoogstraten in samenwerking met Hogeschool Gent. "Dit innovatief product van eigen bodem verdient een plaats in de gastronomische wereld", verklaart topchef Wouter Van der Vieren, die als eerste het ambassadeurschap van de kiwibes op zich nam.
De kiwibes is een kleine kiwi met de grootte van een druif. In tegenstelling tot een gewone kiwi, heeft de kiwibes een dunne haarloze schil, waardoor men de vrucht in zijn geheel kan eten, zoals een bes of druif. Qua voedingswaarde en smaak moet de zoete kiwibes niet onderdoen voor de gewone kiwi. Kiwibessen zijn verpakt in doosjes van 125 gram, twaalf bessen, en de richtprijs bedraagt 2,5 euro. Topchef Wouter Van der Vieren van het sterrestaurant Clandestino uit Temse ontwikkelde recepten rond dit nieuwe product van eigen bodem waarmee hij aantoont dat de kiwibes perfect samengaat met zeer diverse en soms niet voor de hand liggende ingrediënten zoals varkensvlees, garnalen of kokos.
De Belgische kiwibes is het resultaat van vier jaar onderzoek door de faculteit Toegepaste Bio-ingenieurswetenschappen van Hogeschool Gent, in samenwerking met Veiling Hoogstraten en het provinciebestuur van Oost-Vlaanderen. Deze samenwerking maakt vanaf dit seizoen een goed ondersteunde commercialisering van de kiwibes van eigen bodem mogelijk. De voorbije vier jaar breidde het aantal telers en

het areaal uit zodat 16 telers nu een productie van 20 ton verwachten van 12 hectare jonge plantages.
Het team van Filip Debersaques slaagde er in om de teeltomstandigheden te optimaliseren en een duurzame productie van de kiwibes in ons land en klimaat mogelijk te maken. In tegenstelling tot de klassieke kiwi, die een warm klimaat nodig heeft, kan de kiwibes, door het gebruik van de juiste teelttechnieken probleemloos in openlucht en op geïntegreerde wijze worden geteeld. Dankzij het werk van Hogeschool Gent biedt de teelt van de kiwibes perspectieven voor de Belgische telers. Bovendien is deze teelt zeer goed bestand tegen ziektes en fruitplagen en uiterst geschikt voor de biologische teelt.
"De kiwibes is goed nieuws voor de fruitsector die het vandaag niet gemakkelijk heeft door tegenvallende weersomstandigheden, internationale concurrentie en dure energieprijzen. De kiwibes die in openlucht geteeld wordt, biedt een economisch interessante mogelijkheid tot diversificatie en verbreding van het assortiment. De plant is immers bijzonder snel productief, blijft lang vruchten dragen en is zeer ziekte- en plaagimmuun. Bovendien heeft de kiwibes als product van eigen bodem een bijzonder lage ecologische voetafdruk", aldus Gaston Opdekamp, directeur van Veiling Hoogstraten, die instaat voor de verkoop en distributie van de Belgische kiwibes.
"De start van het eerste officiële kiwibesseizoen - dat loopt tot eind oktober - betekent de definitieve doorbraak van deze Belgische fruitprimeur", meent Filip Debersaques van Hogeschool Gent. "Door de intense samenwerking tussen Veiling Hoogstraten en Hogeschool Gent, met steun van de provincie Oost-Vlaanderen en de Vlaamse regering, zijn de teelt en oogst verder geoptimaliseerd en wordt de kiwibes professioneel vermarkt. Door deze innovatieve aanpak in de fruitsector telt België voortaan een duurzame fruitsoort meer met een hoge voedings-, gezondheids- en culinaire waarde en veelbelovende economische vooruitzichten", besluit Debersaques.
Meer info: kiwibes

Bron: eigen verslaggeving/Belga

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