nieuws

Beste Belgische frietaardappel bezweek door hittestress

nieuws

De hete en droge zomer heeft geen enkel aardappelperceel deugd gedaan. Bintjes, het frietras bij uitstek, hebben het meest geleden. "Het bintje heeft een typisch Belgische kwakkelzomer nodig, met op tijd en stond een regendag. Hitte zet het bintje onder stress", zegt Romain Cools van Belgapom, de beroepsvereniging van Belgische aardappelverwerkers en -handelaars, in Het Laatste Nieuws. Ook in Boer&Tuinder staat te lezen dat het met bintjes grondig misgelopen is dit seizoen. De variëteit heeft extreem veel last van doorwas, waarbij zijscheuten en secundaire knolletjes groeien aan de eerder gevormde aardappelen.

19 SEPTEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:46

Lees meer over:
akkerbouw



De hete en droge zomer heeft geen enkel aardappelperceel deugd gedaan. Bintjes, het frietras bij uitstek, hebben het meest geleden. "Het bintje heeft een typisch Belgische kwakkelzomer nodig, met op tijd en stond een regendag. Hitte zet het bintje onder stress", zegt Romain Cools van Belgapom, de beroepsvereniging van Belgische aardappelverwerkers en -handelaars, in Het Laatste Nieuws. Ook in Boer&Tuinder staat te lezen dat het met bintjes grondig misgelopen is dit seizoen. De variëteit heeft extreem veel last van doorwas, waarbij zijscheuten en secundaire knolletjes groeien aan de eerder gevormde aardappelen.

Door de klimaatopwarming staat de Belgische friet onder druk, schrijft Het Laatste Nieuws. De krant verwijst daarmee naar de hete zomer die het groeiproces van aardappelen stil legde. Van alle variëteiten heeft het bintje daar het meeste last van, en laat dat nu net de beste frietaardappel zijn. “Als de klimaatverandering zich doorzet, zullen we steeds meer hittegolven krijgen. Op den duur wordt de opbrengst van bintje zo problematisch dat boeren overschakelen naar andere rassen”, vermoedt Romain Cools van Belgapom. Nu al is die evolutie merkbaar. Cools: "Vier à vijf jaar geleden was bintje in België nog het meest geteelde ras. Nu maakt deze soort nog maar 25 tot 30 procent uit van ons aardappelareaal. Ik vrees dat we volgend jaar nog een halvering zullen zien.”

Nochtans is iedereen, van Peter Goossens tot Jeroen Meus, het eens: hét geheim van de Belgische friet begint bij een bintje. "Hij geeft onze friet een ideale beet: krokant vanbuiten en zacht vanbinnen. Dat heeft te maken met de ideale verhouding tussen vocht en droge stof in bintjes. Hij geeft ook meer kleur en smaak dan andere aardappelrassen. En vooral die typische smaak is op de Belgische tong geënt." In de frituur zie je nu al de gevolgen van de hitte: grote frieten vind je niet meer. "Omdat er dit jaar kleinere knollen worden geoogst, zijn de frietjes enkele centimeters kleiner", verklaart Cools.

Aardappeltelers hebben nog meer zorgen dan enkel de grootte van de knollen. Door de groeistilstand in de zomer en de regen die in september viel, is het gewas de kluts kwijt. De knollen zouden verder moeten dikken, maar wat er vooral bij bintje gebeurt is dat het gewas nieuwe kleine knolletjes vormt. “Op percelen bintje zie je zelden knollen zonder zijscheuten of secundaire knolletjes”,

schrijft een teeltexpert in Boer&Tuinder. “Het onderwatergewicht is gezakt en bintje zal de norm van 360 moeilijk kunnen halen.” Het onderwatergewicht geeft weer hoeveel zetmeel een aardappel bevat en is een maat voor de bakkwaliteit.

Bron: Het Laatste Nieuws/Boer&Tuinder/eigen verslag

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