nieuws

Brusselse witloofcultuur wordt erfgoed

nieuws

De Brusselse witloofcultuur is opgenomen in de Brusselse inventaris van Immaterieel Cultureel Erfgoed. Dat heeft Brussels staatssecretaris voor Urbanisme Pascal Smet bekendgemaakt. ““Witloof hoort bij onze geschiedenis. En het is belangrijk dat we onze kennis en knowhow hierover doorgeven aan de volgende generaties Brusselaars”, vertelt hij.

30 MAART 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 MAART 2021 17:05

Lees meer over:
witloof
erfgoed



Witloof of 'Brussels lof' is een 19de eeuwse creatie. Hoe witloof precies ontstaan is, is niet helemaal zeker. De meest aannemelijke hypothese schrijft de ontdekking toe aan François Breziers, de toenmalige hoofdtuinier van de botanische tuin in Sint-Joost-ten Node. Via veredeling en kruising zou hij rond 1840 het Brusselse witloof zoals we dat nu kennen geteeld hebben.
Door de groeiende vraag en de snelle verstedelijking moesten de landbouwers gronden buiten Brussel zoeken, zoals in Schaarbeek, Evere en Haren. Uiteindelijk breidde deze erg specifieke teelt zich uit tot het gebied Brussel-Mechelen-Leuven, dat kort nadien de bijnaam "witloofdriehoek" zou krijgen.

Keert witloof terug naar de bron?

“De groente heeft haar stempel weten te drukken op de regio en haar uitstraling”, zegt Arnout Vandamme van Witloof in de stad/Chicon en Ville. “Er zijn verwijzingen in straatnamen, de dorpscentra als Haren en Evere, de witloofboerderijen, en uiteraard in de Brusselse keuken. Het opnemen van dit element in de Brusselse inventaris van Immaterieel Cultureel Erfgoed is een mooie erkenning voor de verenigingen die dit erfgoed uitdragen.”

> **“Met de golf aan urban farming-projecten hoop ik stiekem dat we in de volgende jaren opnieuw een initiatief zien om witloof professioneel te forceren in één van de vele leegstaande kelders in Brussel**
>
> Arnout Vandamme - Witloof in de stad/Chicon en Ville

Door de grote verstedelijking is de professionele teelt van grondwitloof momenteel zo goed als volledig verdwenen uit het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Maar volgens Arnout Vandamme zijn er nog wel actieve amateurtelers. "Sommigen telen nog grondwitloof als vanouds met een deklaag op het veld", reageert hij. "Daarnaast mag men het aantal hobbytelers niet onderschatten die thuis witloofwortelen forceren in bakken. Met de golf aan urban farming-projecten hoop ik stiekem dat we in de volgende jaren opnieuw een initiatief zien om witloof professioneel te forceren in één van de vele leegstaande kelders in Brussel. Dat moet kunnen; het witloof dat terugkeert naar de bron."

Erkenning als erfgoed

Op vraag van verschillende verenigingen is witloof nu alvast opgenomen op de Brusselse erfgoedlijst. "Ik ben blij dat we beslisten om deze op en top Brusselse groente als immaterieel erfgoed te erkennen", zeg staatssecretaris voor Urbanisme en Erfgoed, Pascal Smet (Vooruit-One.Brussels). "Bovendien is dit niet enkel een symbolische erkenning. De wiltloofcultuur vervoegt nu het mooie lijstje met de frietkotcultuur, de biercultuur en de speculoostraditie en zo positioneren we Brussel internationaal nog meer als culinaire hoofdstad."

Bron: Belga / VRT

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