nieuws

Colruyt lanceert verse gember van Vlaamse bodem

nieuws

De Colruyt Group brengt gember op de markt die in Vlaanderen geteeld is. Het product wordt vanaf vandaag aangeboden via de overdekte versmarkten CRU. Met de lokale productie wil de supermarktketen de ecologische voetafdruk van gember, dat doorgaans geïmporteerd wordt, terugdringen.

5 NOVEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 7 NOVEMBER 2021 23:13

Lees meer over:
innovatieve teelt



Gember is een veel voorkomende specerij die gewonnen wordt uit de wortelknol van de gemberplant. Traditioneel wordt het geïmporteerd uit Azië en Zuid-Amerika waardoor het product, dat een lange weg moet afleggen naar België, een behoorlijke ecologische voetafdruk heeft. Dit was voor Colruyt Group aanleiding een proefproject op te starten, in samenwerking met REO Veiling en het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt (PCG), om in België lokaal verse primeurgember te telen.



Dat is dus gelukt. "Zowel de kwaliteit van de verse gember als de opbrengst van deze eerste lokale teelt van dit proefproject zijn succesvol", aldus Colruyt dat nu denkt over het opschalen van de productie en het verder verduurzamen van de teelt.

Serreteelt van een half jaar

De primeurgember, die nu in de schappen ligt, werd geteeld in een glazen serre bij PCG en onder een niet verwarmde plastic tunnel en een koude serre bij de twee telers van de REO Veiling. De gember werd in het voorjaar na de ijsheiligen geplant en in het najaar geoogst.

Voor de teelt wordt er een minimum aan organische meststoffen en geen gewasbeschermingsmiddelen gebruikt. Door lokaal te telen wordt er minder CO2 uitgestoten, aangezien er minder transport nodig is om het product bij de consument te krijgen. Colruyt stelt verder dat de Belgische gember een sterkere smaak heeft dan de geïmporteerde gember.

De oogst van de Belgische primeurgember gebeurt als het loof van de plant nog mooi groen is waardoor de gember niet de kans krijgt om af te harden of een schil te vormen. “Hierdoor heeft de gember een uitgesproken smaak, is hij aromatisch, bevat hij geen vezels en veel sap en is hij verser dan de geïmporteerde versie uit Azië en Zuid-Amerika”, vervolgt Colruyt haar lofzang op de Belgische gember. Nadat de wortelknollen uit de grond gehaald en gewassen zijn, is de primeurgember met een beperkte houdbaarheid klaar voor consumptie.



Volgens Colruyt Group is gember zeer trendy. “Consumenten gebruiken het steeds meer omdat het zo gezond is en ideaal om gerechten op smaak te brengen, zowel vers, maar ook als gembersiroop of in gemberpoeder.” Gember uit het proefproject is nu te koop in de versmarkten van Cru te Antwerpen, Overijse en Gent. Daarna is het weer wachten op de volgende teelt.

Bron: Eigen verslaggeving

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