nieuws

Eerste Belgische edamamebonen in de winkelrekken

nieuws

Voor het eerst zijn er verse, lokaal geteelde edamamebonen te koop in België: een primeur voor de Belgische landbouw. De peulvruchten, vooral bekend uit de Aziatische keuken, worden de komende twee maanden aangeboden in Colruyt-winkels. De edamameteelt van eigen bodem past in de bredere inspanningen om meer plantaardige eiwitbronnen lokaal te produceren. Het brengt bovendien verschillende landbouwkundige voordelen met zich mee: het verbetert de bodemstructuur, legt stikstof vast in de grond en vraagt weinig bemesting of gewasbescherming.

9 SEPTEMBER 2025

Joris Rigo

Lees meer over:
peulvrucht
eiwitshift

Edamame zijn jonge, groene sojabonen die doorgaans kort gekookt of gestoomd gegeten worden, vaak als snack of als ingrediënt in salades en pokébowls. Omdat ze vroeg geoogst worden, bevatten edamamebonen meer suikers en smaken ze zoeter dan een rijpe sojaboon. Tot nu toe waren ze in België enkel ingevroren verkrijgbaar, meestal geïmporteerd.
Met deze eerste teelt op Belgische bodem komt daar verandering in. De Aardappelhoeve uit Tielt experimenteerde in samenwerking met Colruyt Group dit jaar met het gewas en levert nu een verse oogst die tijdelijk in de winkelrekken van de supermarktketen ligt. “Doordat de edamamebonen vers worden aangeboden, zijn ze beperkt houdbaar. Op termijn kunnen wel plannen worden gemaakt om de peultjes in te vriezen, zo zou het jaarrond aanbieden wel mogelijk zijn. Maar we willen eerst bekijken of dit alvast kan aanslaan”, vertelt Wouter Devlies van De Aardappelhoeve.

Edamameboon Foto: Colruyt Group

Duurzame teelt en lokale verankering

Edamamebonen worden gezaaid rond half mei, eens de kans op nachtvorst verdwenen is. “De timing van de oogst, die begin september plaatsvond, is belangrijk. De peul dient goed gevuld en groen te zijn. Als het gewas te rijp wordt, dan worden de peulen geel en gaat ook de smaak achteruit”, aldus Devlies.

De teelt is ideaal voor de teeltrotatie en zorgt voor heel wat extra zuurstof in de grond. Het gewas laat een goed doorwortelde bodem na. Samen met de ingewerkte bladmassa zorgt dit voor een rijke bodem met goede structuur. “Ook de volgteelt profiteert van het nalaten van een gezonde bodem. De plant leeft in symbiose met stikstoffixerende bacteriën waardoor een lage bemesting kan worden aangehouden. Daarnaast is soja weinig ziektegevoelig en vereist het dus een lage input aan gewasbeschermingsmiddelen”, klinkt het bij De Aardappelhoeve.

Ook op vlak van duurzaamheid is er winst te boeken. De teelt in België vermijdt de lange transportketen van ingevoerde edamame die vaak uit Azië komt. "Het spreekt ook voor zich dat de lokaal geteelde edamame een duurzamere optie is dan het geïmporteerde - vaak Chinese - product", zegt Kristof Bellemans, aankoper van Colruyt Group. Hij wijst erop dat de supermarktgroep via deze samenwerking met De Aardappelhoeve haar engagementen op het vlak van de eiwitshift wil nakomen. "Het is opnieuw een mooi voorbeeld van waar Colruyt Group voor staat als enige nog echt Belgische retailer: inzetten op constructieve samenwerkingen en een lokaal product", klinkt het nog.

Uitgelicht

Eten we binnenkort edamame van eigen bodem?

nieuws

Edamame, de kleine groene boontjes die vaak als voorgerecht bij sushi geserveerd worden, zijn eigenlijk gewoon sojabonen in hun verse vorm. Over de hele wereld worden de boont...

16 JUNI 2020

Lees meer

Beeld: Colruyt Group

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