nieuws

Eerste primeurfrisée van REO Veiling naar Sergio Herman

nieuws

De REO Veiling heeft de eerste Belgische frisée van het nieuwe teeltseizoen geveild. Deze groente komt terecht in het restaurant van topchef Sergio Herman.

17 MAART 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:
tuinbouw
glastuinbouw
handel



De REO Veiling heeft vorige week de eerste Belgische frisée van het nieuwe teeltseizoen geveild. Deze primeurgroente komt via groothandel Tinos Fruit terecht in het nieuwe restaurant van topchef Sergio Herman in Antwerpen. Door het goede weer van de laatste weken wordt verwacht dat de piekperiode van aanlevering van frisée vroeger zal vallen dan gewoonlijk.

De primeurfrisée werd op 15 januari onder glas geplant bij Dirk Declercq uit Gits. De jonge fragiele plantjes gedijen het best bij temperaturen boven 15°Celsius 's nachts en 18° Celsius overdag. "Het zachte en zonrijke weer van de voorbije weken zorgde dus niet alleen voor een betaalbare energiefactuur, maar ook voor een optimale productkwaliteit. Ook zorgen de weersomstandigheden ervoor dat deze fijne krulandijvie vlot op het gewenste gewicht komt en dus gemakkelijk de concurrentie aankan met frisée uit Spanje of Zuid-Frankrijk", klinkt het bij de REO Veiling.

In tegenstelling tot kropsla gebeurt het planten van frisée volledig manueel. "Wat krulandijvie uniek maakt, is haar witgeel hart. Het is dat specifieke gedeelte van het product dat er gegeerd is in zowel de dagelijkse als de gastronomische keuken", legt teler Dirk Declercq uit. Een zestal dagen voor de oogst worden de kroppen afgedekt met speciale potjes om de lichtgroene, gekrulde andijvieblaadjes te bleken. De oogstrijpe frisée wordt met de hand afgesneden en drie keer gespoeld. Ook de sortering gebeurt manueel. "De teelt van fijne krulandijvie is dus arbeidsintensief en zorgvuldig werk", aldus REO.

Frisée wordt zowel onder glas als in open lucht geteeld, waardoor fijne krulandijvie nagenoeg het jaar rond beschikbaar is op de REO Veiling. Het hoofdseizoen begint eind maart en duurt tot half november. De productiepiek situeert zich vanaf april tot september. In mei, juni en juli worden per maand vlot meer dan 100.000 krulandijviekroppen aangevoerd op de REO Veiling. "Als het warme en lichtrijke weer van vandaag blijft aanhouden, zal de piekperiode dit jaar iets vroeger dan normaal op gang komen", voorspelt REO producent Dirk Declercq.

De eerste tien kisten van deze primeurgroente werden geveild tegen 3,52 euro per krop. De frisée zal geserveerd worden in The Jane, het nieuwe restaurant van topchef Sergio Herman in Antwerpen. Vorig jaar verkocht de REO Veiling 674.466 stuks frisée tegenover 684.875 stuks in 2012. De geveilde frisée werd gesmaakt door een breed palet van klanten, van versnijderijen over de grootdistributie en speciaalzaken tot de hobbykok.

Beeld: REO Veiling

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