

# Enige Amerikaanse witloofboer leerde stiel in België

nieuws

Een yankee die met 65 personeelsleden 30.000 m2 witloof teelt in het hete Californië waar palmbomen groeien in plaats van knotwilgen? "Ik besta wel degelijk en ik ben nog heel goed bij mijn verstand", lacht Richard Collins vanuit zijn 'endive farm' in Rio Vista.

🕒 4 AUGUSTUS 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

□  
Een yankee die met 65 personeelsleden 30.000 m2 witloof teelt in het hete Californië waar palmbomen groeien in plaats van knotwilgen? "Ik besta wel degelijk en ik ben nog heel goed bij mijn verstand", lacht Richard Collins vanuit zijn 'endive farm' in Rio Vista.

De fascinatie van de 45-jarige Richard voor de typisch Vlaamse groente begon toen hij als puber een vakantiejob deed in een Frans restaurant in Sacramento. "Ik moest er de borden afwassen. De chef wist dat ik thuis een paar groenten teelde en dat ik landbouwer wilde worden. Op een gegeven moment hield hij een witte groente voor mijn neus die ik nog nooit had gezien. Het bleek Belgisch witloof".

Richard kocht een zakje zaadjes maar oogstte niks. Dus trok hij naar het mekka van het witloof om er de stiel te leren. "In 1982 ben ik met mijn spaarcenten naar Frankrijk, Nederland en België getrokken om er te stelen met mijn ogen. In de buurt van Kampenhout heb ik gewerkt bij Jan Pauwels, een schitterende vent die me alles heeft geleerd over de traditionele manier van witloof telen. Ik heb nog niet zo lang geleden vernomen dat hij jaren geleden zelfmoord heeft gepleegd omdat het slecht ging met zijn bedrijf".

Na tien maanden trok Richard terug naar Californië en begon in 1983 op kleine schaal witloof te telen. "In het begin stelde het niet veel voor en ik heb veel last gehad om het teelproces aan te passen aan het Californische klimaat. Tien jaar lang heb ik gesukkeld. Van de ene slechte oogst kwam ik in het volgende financiële probleem terecht. Maar ik heb doorgezet omdat het mijn jongensdroom was".

Vooraleer zijn landgenoten massaal kiezen voor hespenrolletjes-in-kaassaus is er nog veel werk, beseft ook Richard. "Voorlopig verkopen we vooral aan klasserrestaurants, waar de chef-koks kicken op die bittere en unieke smaak. Maar de volgende jaren ga ik me bezighouden met de iets populairdere eetgelegenheden. Zodat veel meer Amerikanen witloof ontdekken. Jullie Belgen eten per jaar gemiddeld 9 kilo per persoon, in Amerika is dat 25 gram".

**Meer informatie:** [Endive World](#)

**Bron:** Het Laatste Nieuws

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)