

'Grondwitloof Leeft' met nieuw teeltseizoen

nieuws

Het seizoen van het Brussels grondwitloof is officieel van start gegaan. Onder de leuze 'Grondwitloof Leeft' werd de aftrap gegeven bij witloofkwekerij De Valck-De Roos in Wolvertem. Deze locatie is een van de laatste honderd kwekerijen in zijn soort. Want witloof, dat is een oer-Vlaams product. "Eet je witloof in de VS, Japan of waar ook ter wereld, dan komt het van hier", weet Willy Vankelst, secretaris bij vzw Brussels Grondwitloof.

9 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 9 NOVEMBER 2023 9:09

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

witloof



Waterwitloof zien we het hele jaar rond. Maar grondwitloof, dat is een uniek seizoensproduct. Van oktober tot mei wordt het grondwitloof 'geforceerd', een eeuwenoude techniek om groenten te kweken in het duister. Dat is meteen ook de reden waarom witloof haar kenmerkende witte blaadjes heeft: zonder licht, geen chlorofyl en dus ook geen groene bladkleur.

"Er zijn reglementeringen om welk witloof zich grondwitloof mag noemen", zegt Vankelst. "De forcerie moet gebeuren door wortels die in de grond staan. Daar vinden ze ook hun voedingsstoffen. Bij hydrocultuur worden de voedingsstoffen in het water bijgegeven."

Van vervangkoffie tot streekproduct

Alles begint dus ook bij de wortels. Die worden in de zomer gekweekt. Vroeger gebeurde dit met chicorei, een bittere wortel die onder andere diende als substituut voor koffie in de tweede wereldoorlog. Deze wortelen worden geoogst in de zomer, en nadien ingebed in de grond. Op slechts drie tot vier weken tijd zal de wortel een volwaardige krop witloof kweken.

"Voor het intafelen maakt men een sleuf van 25 centimeter diep", zegt Vankelst. "Een witloofbed is door de band genomen een meter of anderhalve meter breed. Wanneer het bed is ingevuld, doet men daar een laag van 20 centimeter grond over. In de koude maanden zal men de grond ook verwarmen voor de groei."

Of er veel verschillen zijn met waterwitloof? "Waterloof heeft een eigen smaak, en die is altijd dezelfde", zegt Vankelst. "Bij grondwitloof is de smaak eigen aan de grond waarin hij opgekweekt is. Zandgrond, leemgrond, kleigrond, enzovoort. Door de band heeft grondwitloof een minder bittere smaak dan het waterwitloof. Gerenommeerde koks zullen liever met grondwitloof werken omdat het een eigen smaak heeft die kan variëren."

Ook goed om te weten: Brussels grondwitloof is witloof dat is geteeld tussen Mechelen, Brussel en Leuven.



Grond of water?

“Spijtig genoeg worden in de grootwarenhuizen alle soorten op een hoop gepresenteerd als witloof. Dat is jammer. Grondwitloof heeft ook een negatief imago omdat het iets duurder is, de doorsnee consument kiest dus eerder waterloof. Hoe je grondwitloof van waterwitloof kan onderscheiden, zonder ervan te proeven? Dat zie je aan het Europese label op de verpakking.”

Veel grondwitlooftelers kent de wereld niet, maar ze wonen wel zowat allemaal in Vlaanderen. “In Vlaanderen heb je een kleine honderd actieve witlooftelers”, zegt Vankelst. “Dat gaat meestal om bedrijven die al vijf of zes generaties meegaan, elk met hun eigen teelttechniek. De teelt is zodanig specifiek, dat weinig mensen er van nul mee beginnen. In Wallonië is de witloofteelt beperkt tot watercultuur.”

Het grondwitloof heeft ook enkele moeilijke jaren gekend. “Vroeger had je zo’n 700 telers in de driehoek Leuven-Mechelen-Brussel”, zegt Vankelst. “De topjaren van het grondwitloof waren eind jaren 50, jaren 60 en begin jaren 70. Watercultuur heeft het een beetje verdrongen. Maar financieel is de grootste tegenslag voor het grondwitloof er gekomen bij de invoer van de btw. Veel witloofkwekers teelden in huis en gingen buitenshuis werken. Dat werd een probleem, want hun witloofinkomen werd doorgerekend met hun totaalinkomen. Alsnog bleven er heel wat telers over, ondanks de enorme concurrentie van hydrocultuur.”

Voor Vankelst blijft het van belang om het grondwitloof te blijven erkennen als een streekproduct van formaat. “Het blijft ook een uniek Vlaams product”, zegt Vankelst. “Het wordt overal ter wereld gegeten.”

Verschillende notabelen kwamen samen om de eerste witte blaadjes te bewonderen.



Uitgelicht

Zelf witloof telen moet “het witte goud” populair maken bij leerlingen

nieuws

Kinderen en witloof, het is zelden een geslaagde combinatie. Daar wil de provincie Vlaams-Brabant, samen met honderden leerkrachten, verandering in brengen. In totaal besteld...

🕒 22 NOVEMBER 2022

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[f](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/) screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

[in](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/) screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

[@](https://www.instagram.com/vilt.nieuws) screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

[X](https://x.com/vilt_nieuws) screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

[butterfly](https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social) 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