nieuws

# Grondwitloof om tot het laatste blaadje te eten

nieuws

Nevenstromen uit de voedingsindustrie worden vaak aangewend als diervoeder, denk bijvoorbeeld aan bierdraf en bietenpulp. Het Interreg-project ‘Food from Food’ mikt hoger, namelijk op valorisatie als humane voeding. De familie Cools, grondwitlooftelers uit Zemst, vonden op een originele manier aansluiting bij het project. Samen met Gastronello, een artisanale producent van kroketten, bedachten ze een witloofkroket. Wie zondag de officiële opening van het grondwitloofseizoen bijwoonde, mocht proeven. Lekkerder dan de klassieke kaas- of garnaalkroket, zo was te horen, zodat de buitenste blaadjes van een witloofkrop eindelijk naar waarde geschat worden.

8 OKTOBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:43

Lees meer over:
akkerbouw
culinair



Nevenstromen uit de voedingsindustrie worden vaak aangewend als diervoeder, denk bijvoorbeeld aan bierdraf en bietenpulp. Het Interreg-project ‘Food from Food’ mikt hoger, namelijk op valorisatie als humane voeding. De familie Cools, grondwitlooftelers uit Zemst, vonden op een originele manier aansluiting bij het project. Samen met Gastronello, een artisanale producent van kroketten, bedachten ze een witloofkroket. Wie zondag de officiële opening van het grondwitloofseizoen bijwoonde, mocht proeven. Lekkerder dan de klassieke kaas- of garnaalkroket, zo was te horen, zodat de buitenste blaadjes van een witloofkrop eindelijk naar waarde geschat worden.

Grondwitloof is een typisch Vlaamse seizoensgroente. Van september tot eind mei is de delicatesse beschikbaar. Zemst behoort tot één van de pioniersgemeenten rond Brussel waar grondwitloof ambachtelijk geteeld wordt. Afgelopen zondag vestigde de vzw Brussels Grondwitloof hier de aandacht op samen met de gemeente Zemst en de provincie Vlaams-Brabant. Op het bedrijf van de familie Cools, vierde generatie witlooftelers, werd de start van het seizoen luister bijgezet. Plattelandsgidsen lichtten er de teelt toe, gezinnen genoten er van een witloofwandeling en huifkartocht, en voor iedereen was er een hapje en een drankje.

Dat hapje en drankje waren zeer toepasselijk witloofsoep en een witloofkroket, puur of met gandaham. Grondwitloofteler Thomas Cools, met zijn 32 lentes het jongste lid van de vzw Brussels Grondwitloof, is lovend over de samenwerking met krokettenmaker Gastronello. Deze artisanale producent onderscheidt zich met handgerolde kroketten en met de keuze voor kwaliteitsvolle, lokale ingrediënten. Zo zijn er onder andere de kroketten met de abdijkaas van Grimbergen, kroketten met asperges of met Mechelse koekoek. Op de opening van het grondwitloofseizoen was de foodtruck van Gastronello aanwezig met zijn laatste aanwinst, een witloofkroket. De bezoekers mochten proeven en hun voorkeur uitspreken voor de witloofkroket of witloofkroket met Gandaham.

Hoewel Cools zijn witloof met het Europees erkende BGA-label ‘Brussels grondwitloof’ op de markt kan brengen, blijft het een uitdaging om de erg arbeidsintensieve teelt rendabel te maken. “De witloofkroket kan daarbij helpen”, legt Thomas uit, “omdat we daarin de buitenste bladeren van een witloofkrop kunnen verwerken.” Bij de forcerie in vollegrond vervuilen de buitenste bladeren met aarde zodat ze verwijderd worden om een schone krop over te houden voor de consument.
Een wasbeurt lijkt een plausibel alternatief voor het verwijderen van de vuile bladeren, maar dat vermindert de houdbaarheid van een krop. Voor een grondwitloofteler is het ‘pellen’ van de witloofkrop een concurrentieel nadeel ten opzichte van zijn collega die hydrocultuur toepast. Het kost immers arbeid én opbrengst. De losse witloofbladeren leveren als veevoeder financieel nauwelijks iets op. “Bovendien”, zegt Thomas, “is een deel van de oogst aan Brussels grondwitloof tweede keus. Wij zaaien immers eigen telersselecties en dat zorgt voor meer heterogene kroppen.”
Door de verwerking in kroketten en soep hoopt Thomas meer waarde te geven aan zijn oogst. De witloofkroket is één van de uithangborden van het Vlaamse-Nederlandse Interreg-project ‘Food from Food’ dat hoogwaardige valorisatie van nevenstromen nastreeft. De teelt van grondwitloof kan veel profijt hebben van een meer hoogwaardige bestemming voor de buitenste witloofbladeren. Gelet op de grote arbeidsbehoefte zal een betere rendabiliteit nodig zijn om jongeren aan te trekken.
Thomas Cools is met zijn 32 jaar geen doorsnee grondwitloofteler. “De meeste van de 110 telers van Brussels en Brabants grondwitloof zijn 50-plussers, soms zelfs de 60 of 70 al gepasseerd. Veelal hebben ze geen uitzicht op een opvolger zodat de sector dreigt leeg te lopen binnen dit en tien jaar.” Navraag bij veiling BelOrta leert dat de aanvoer van grondwitloof in Sint-Katelijne-Waver verzorgd wordt door 40 producenten. Ook BelOrta hoopt dat grondwitloof naast een trouw publiek van consumenten ook producenten voor zich blijft winnen. Het tegendeel zou zonde zijn, want het telen van grondwitloof is in 2013 erkend als Vlaams cultureel erfgoed.
Het startschot voor het nieuwe grondwitloofseizoen werd in Zemst gegeven door gedeputeerden Tom Dehaene en Monique Swinnen samen met burgemeester Bart Coopman. Dat gebeurde met een boogschot op de liggende wip. “Op deze manier willen we het witte goud extra onder de aandacht van de consument brengen”, zegt Frans Van Meldert, voorzitter van de vzw Brussels Grondwitloof. “Telers kunnen laten zien hoeveel werk er in dat lekkere product kruipt, en dat toont meteen het belang van een eerlijke prijs aan. Zonder die eerlijke prijs, is er geen witloof mogelijk”, aldus gedeputeerde Swinnen. Het grondwitloof is meer dan een landbouwproduct, het is ook een toeristische trekpleister, vindt haar collega Tom Dehaene.

Meer info: www.grondwitloof.be


## 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