nieuws

Grondwitloof overleefde dankzij eigen label

nieuws

Per toeval ontdekt, maar vandaag in de volksmond wel nog altijd 'het witte goud' genoemd. Het grondwitloof staat echter al jaren onder druk door de harde concurrentie met witloof uit hydrocultuur. "De oprichting van vzw Brussels Grondwitloof heeft onze toekomst gered", getuigt witloofteler Frans Bergen uit Nossegem, zelf 20 jaar voorzitter geweest van die vzw. “Nu hopen we dat de supermarkten de prijzen niet de hoogte in blijven duwen.”

9 SEPTEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:
akkerbouw
voedingsindustrie



Per toeval ontdekt, maar vandaag in de volksmond wel nog altijd 'het witte goud' genoemd. Het grondwitloof staat echter al jaren onder druk door de harde concurrentie met witloof uit hydrocultuur. "De oprichting van vzw Brussels Grondwitloof heeft onze toekomst gered", getuigt witloofteler Frans Bergen uit Nossegem, zelf 20 jaar voorzitter geweest van die vzw. “Nu hopen we dat de supermarkten de prijzen niet de hoogte in blijven duwen.”

Dat we nu nog altijd grondwitloof kunnen eten, hebben we te danken aan een oude techniek uit het begin van de negentiende eeuw om in de winter verse groenten te bekomen. De toenmalige groentetelers uit Schaarbeek teelden onder andere het cichorei-achtige gewas capucienenbaard, waarvoor ze dikke wortels gebruikten. De landbouwers begonnen te experimenteren en zo evolueerde de Brusselse capucienenbaard naar de huidige witloofkroppen. Aanvankelijk beperkte de teelt zich tot Schaarbeek, maar na de Eerste Wereldoorlog ontstond de huidige 'witloofdriehoek' Brussel-Mechelen-Leuven.

In de jaren die volgden, werd het grondwitloof ook wel 'het witte goud' genoemd. In de hoogdagen werd er namelijk goed geld mee verdiend. "Al is niemand er echt rijk van geworden, hoor", nuanceert teler Frans Bergen in de krant Het Laatste Nieuws. "Zeker toen we in de jaren '80 plots concurrentie kregen van witloof uit de hydrocultuur stond bij veel grondwitlooftelers het water aan de lippen. De teelt van grondwitloof is namelijk erg intensief, maar de opbrengsten kregen een flinke knauw."

Daarom werd in 1995 beslist de vzw Brussels grondwitloof op te richten om de telers te beschermen. Frans Bergen was zelf 20 jaar voorzitter van de vzw. "De vraag naar het grondwitloof was in die periode nog altijd groot, maar de koper wist meer niet welk witloof hij kocht", verduidelijkt Bergen. "Daarom werd een sticker ontwikkeld die nu nog altijd op de verpakking van grondwitloof kleeft. Dat was de redding van onze stiel.”

Maar ook de supermarkten gaven de verkoop van grondwitloof in die tijd een boost. “Delhaize was de eerste supermarkt waar we in de rekken lagen”, weet Frans Bergen. “Vandaag liggen onze producten in alle supermarkten, al is de prijs daar soms dubbel zo hoog als wat wij ervoor krijgen. De vraag naar grondwitloof blijft nog altijd bijzonder groot, maar we hopen alleen dat supermarkten de

prijzen niet de hoogte in blijven duwen.” Grondwitloof kan je van september/oktober tot april in de rekken vinden. Hydrocultuur witloof is het hele jaar rond beschikbaar.

Bron: Het Laatste Nieuws

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