

Herbafrost zoekt boeren om zuiderse kruiden te telen

nieuws

Herbafrost, een kruidenverwerker uit het Antwerpse Hulshout, is op zoek naar landbouwers die in de onmiddellijke omgeving van de fabriek zuiderse kruiden willen telen. “De zandgrond van bijvoorbeeld Heist-op-den-Berg is ideaal om basilicum te telen”, legt Stefan Bruyndonckx, agromanager van Herbafrost, uit. Het bedrijf wil een aantal landbouwers opleiden tot volleerde kruidentelers.

🕒 25 JULI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:19

Lees meer over:

diversificatie

voedingsindustrie

Herbafrost, een kruidenverwerker uit het Antwerpse Hulshout, is op zoek naar landbouwers die in de onmiddellijke omgeving van de fabriek zuiderse kruiden willen telen. “De zandgrond van bijvoorbeeld Heist-op-den-Berg is ideaal om basilicum te telen”, legt Stefan Bruyndonckx, agromanager van Herbafrost, uit. Het bedrijf wil een aantal landbouwers opleiden tot volleerde kruidentelers.

Herbafrost produceert diepgevroren kruiden. In de fabriek in Hulshout worden per uur twee ton verse kruiden verwerkt. Een aantal boeren uit Wiekevorst, een deelgemeente van Heist-op-den-Berg, is al gestart met de teelt van zuiderse kruiden voor het bedrijf. “We hebben overeenkomsten gesloten met landbouwers uit de omgeving om kruiden voor ons te telen”, aldus Bruyndonckx.

Omdat het telen van kruiden niet te vergelijken is met de teelt van aardappelen, tomaten of prei, zorgt Herbafrost voor een gedegen opleiding voor haar telers. “Ze krijgen van ons ook het juiste zaaizaad en kunnen rekenen op een grote afname en een eerlijke prijs”, beweert het bedrijf. Wel worden de percelen waarop de kruiden groeien, streng gecontroleerd. Zo moeten ze minstens een hectare groot zijn en mogen er geen zware metalen of beschermingsmiddelen in de grond aanwezig zijn.

Herbafrost is nog steeds op zoek naar landbouwers die op de zandgrond van Heist-op-den-Berg basilicum willen telen. “Basilicum moet veel warmte hebben en mag niet te nat staan. Op

kleigronden heeft het plantje te veel kans om ziektes te ontwikkelen, maar op zandgrond gedijt het prima”, meent agromanager Bruyndonckx. Een andere reden om voor Heist-op-den-Berg te kiezen, is de nabijheid van de fabriek.

“Meer houtachtige planten zoals tijm en oregano kunnen beter getransporteerd worden, maar met een week plantje als basilicum kunnen we het ons niet permitteren om er na de oogst 40 kilometer mee te rijden. Dan daalt de kwaliteit te fel. Hoe dichter de grond bij onze fabriek, hoe verser het product bij ons geraakt en hoe beter de kwaliteit als het later bij de klant weer ontdooid wordt”, klinkt het nog.

Bron: Het Nieuwsblad

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)