

Honderden tomatenrassen in Vlaamse tuinen

nieuws

Rita De Clercq (56) uit Hamme-Zogge is bezeten door tomaten. Niet alleen eet ze er elke dag, in haar tuin groeiden tot voor kort 600 tomatenrassen. Groeiden, want een fikse hagelbui richtte een ravage aan. Collega-tomatenliefhebber Guy De Kinder (52) uit Melle reikt nu een helpende hand. In zijn tuin staan 180 tomatenrassen in alle kleuren, maten, vormen en smaken.

🕒 28 JULI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Rita De Clercq (56) uit Hamme-Zogge is bezeten door tomaten. Niet alleen eet ze er elke dag, in haar tuin groeiden tot voor kort 600 tomatenrassen. Groeiden, want een fikse hagelbui richtte een ravage aan. Collega-tomatenliefhebber Guy De Kinder (52) uit Melle reikt nu een helpende hand. In zijn tuin staan 180 tomatenrassen in alle kleuren, maten, vormen en smaken.

"Zo'n drie jaar zat ik naast Rita in de computerles. Telkens als we een oefening klaar hadden, surfte zij naar websites over tomaten. Zo kreeg ik de microbe ook te pakken", legt Guy De Kinder, die tuinbouwleraar is in Mechelen, uit. Met 180 tomatenrassen bij Guy en 600 stuks bij Rita lijken ze buitenbeentjes, maar niks is minder waar.

"Ik correspondeer met een Fransman die 7.500 tomatenrassen kan benoemen en een Duitse kennis heeft 3.000 verschillende plantjes. In de winter wordt er onder de liefhebbers druk gecorrespondeerd en wisselen we zaden uit", vertelt De Clercq. Moeilijk is het alvast niet. "Iedereen die een kamerplant kan verzorgen, kan tomaten kweken. Je moet er wel de tijd en de interesse voor hebben", zegt De Kinder.

"Puur botanisch bekeken hoort de tomaat bij het fruit en niet bij de groenten. De plant komt oorspronkelijk uit Zuid-Amerika en aanvankelijk aten de mensen het loof omdat ze dachten dat de vruchten giftig waren", graaft Rita De Clercq in de geschiedenis van de tomaat. Op tafel staat een fijne selectie tomaten: grote rode, kleine oranje en de Teton de Venus lijkt verdacht veel op een welgevormde vrouwenborst. "Sommige tomaten smaken als druiven, in andere herken je de smaak van abrikozen of bananen. Je kan met tomaten dan ook van alles doen, zelfs confituur maken", legt De Kinder uit.

Lees ook: [geVILT: Plantentuin graaft vergeten groenten op](#)

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)