nieuws

Kennis over tomaten vertoont nog heel wat gaten

nieuws

Tomaten mogen dan de populairste groente zijn in de Belgische keuken, maar liefst vier op de tien Belgen denken dat ze vooral een buitenlands product zijn. Terwijl je deze sappige smaakmakers het hele jaar rond bij ons kan vinden. Meer nog, we exporteren zelfs drie keer zo veel tomaten naar Spanje en Italië dan dat we importeren uit deze zuiderse landen. “En dat heeft veel te maken met de uitstekende kwaliteit van de Belgische tomaten, die nog al te vaak wordt onderschat”, vertelt Glenn Sebregts, Divisiehoofd Marketing bij groente- en fruitcoöperatie BelOrta.

19 AUGUSTUS 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 19 AUGUSTUS 2021 18:02

Lees meer over:
tomaat
glastuinbouw
tuinbouw

Cijfers van Eurostat leren ons dat de totale export van Belgische tomaten in 2020 naar de rest van de wereld ruim 261.500 ton bedroeg. Het grootste deel vertrekt naar onze buurlanden Duitsland, Nederland en Frankrijk. Maar ook Spanje en Italië lustten vorig jaar ruim 26.000 ton Belgische tomaten. Omgekeerd importeerde België ‘maar’ 9.000 ton Spaanse en Italiaanse tomaten. Toch denkt 41 procent van de Belgen dat tomaten vooral een buitenlandse groente zijn. “Mensen associëren tomaten steevast met het zuiden, terwijl ze ook in België één van de meest geteelde groenten zijn”, vertelt Glenn Sebregts van BelOrta. “Bij de veiling zijn ze met 160.000 ton per jaar qua volume zelfs het allergrootste product. Bovendien moeten we in smaak en kwaliteit absoluut niet onderdoen voor de zuiderse tomaten. Tel daarbij de ruime variatie – het assortiment telt maart liefst 50 verschillende soorten – én het feit dat je Belgische tomaten het hele jaar rond kan krijgen. Maar dat weten drie op de vier Belgen dan weer niet.”

60% bewaart tomaten verkeerd

BelOrta, dat 109 lokale tomatentelers telt onder zijn meer dan 1.000 leden, voerde zelf ook marktonderzoek uit. Daaruit blijkt dat één op de twee Belgen het hele jaar door tomaten koopt. Ruim zes op de tien eten de groente één of meerdere keren per week. Vooral trostomaten worden gesmaakt. “Op elk moment van de dag, zo blijkt, want we eten tomaat bij het avondmaal (94%) en de lunch (88%) maar ook als tussendoortje (55%) of zelfs bij het ontbijt (18%)”, duidt Sebregts de cijfers.

“Maar er is nog ruimte voor verbetering: ruim zes op de tien Belgen bewaren hun tomaten in de koelkast. Zonde, want zo verliezen ze heel wat smaak. Bewaar je tomaten daarom buiten de koelkast, op een koele en droge plek – zo behouden ze hun intense smaak én blijven ze ruim een week vers.”

De groente komt zelf ook in een waaier aan soorten en rassen. “Iedereen kent de trostomaten, losse tomaten en kerstomaten, maar ken je bijvoorbeeld al de vleestomaten, de coeur de boeuf (ideaal in een salade caprese), de san marzano (gegeerd als saustomaten), de pruimtrostomaten, de kers- en cocktailtrostomaten?”, somt Sebrechts op. “En dan zijn er nog de vele vergeten soorten zoals de marmande, de ananastomaat en de noir de crimée. Ieder jaar worden er meer dan 200 nieuwe soorten en rassen opgevolgd, steeds op zoek naar verbetering. Hierbij worden heel wat criteria beoordeeld, maar smaak is daarbij cruciaal. De juiste rassen, samen met het vakmanschap van onze telers en een uiterst korte en snelle keten zorgen voor blije consumenten die kunnen genieten van de lekkere smaak.”

Ook fan van tomaten en wil je er zelf in je moestuin kweken? In deze reportage van VILT TeeVee krijg je bakken tips!

Bron: Eigen verslaggeving

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

𝕏 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