

Kinrooi heeft met yacon een nieuw streekproduct beet

nieuws

Onder grote pers- en publieksbelangstelling is de Kinrooise yacon voorgesteld op het bedrijf van teler Leo Henckens. De knol die familie is van de aardpeer en schorseneer komt oorspronkelijk uit het Andesgebergte, maar gedijt goed op de lichte gronden die met asperges al een streekproduct voortbrengen. Om de consument vertrouwd te maken met dit nieuwe gewas, wordt 40.000 euro geïnvesteerd in de 'identiteit' van de yacon uit Kinrooi. De lekkere en gezonde knol zal geserveerd worden in restaurants en ook verkrijgbaar zijn in de hoevewinkel van de teler en in vijf Carrefour-winkels.

15 NOVEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:37

Lees meer over:

tuinbouw

culinair



Onder grote pers- en publieksbelangstelling is de Kinrooise yacon voorgesteld op het bedrijf van teler Leo Henckens. De knol die familie is van de aardpeer en schorseneer komt oorspronkelijk uit het Andesgebergte, maar gedijt goed op de lichte gronden die met asperges al een streekproduct voortbrengen. Om de consument vertrouwd te maken met dit nieuwe gewas, wordt 40.000 euro geïnvesteerd in de 'identiteit' van de yacon uit Kinrooi. De lekkere en gezonde knol zal geserveerd worden in restaurants en ook verkrijgbaar zijn in de hoevewinkel van de teler en in vijf Carrefour-winkels. Na een eerste testjaar in 2016 is men in Kinrooi helemaal klaar om de yacon naar de consument te brengen. De provincie Limburg, Vlaanderen, de gemeente Kinrooi en de agro-incubator Agropolis investeren samen in de stap naar de markt. Kinrooise yacon was al verkrijgbaar in de hoevewinkel van teler Leo Henckens. Voortaan zijn de verse knollen ook te koop in de Carrefour-winkels te Maaseik, Alken, Maasmechelen, Opglabbeek en Kessel-Lo.

Gedeputeerde van Landbouw Inge Moors maakt de vergelijking met de asperge uit Kinrooi. "Consumenten zijn op zoek naar producten uit eigen streek en ze willen de boer achter het product kennen. Eind deze maand lanceren we opnieuw 'Eet meer Limburg' opdat inwoners in de eindejaarsperiode zouden koken met streekproducten. Yacon is één van de plaatselijke ingrediënten die op het menu zal staan."

De knol heeft veel meer in zijn mars dan zijn op het eerste gezicht niet zo aantrekkelijke uiterlijk laat vermoeden. Een aantal ambassadeurs met gastronomische verdiensten lenen recepten aan de Kinrooise yacon, en pakken uit met een yacon-wokschotel, carpaccio van yacon en soep van yacon. De naar verluidt voor iedereen haalbare recepten worden toegelicht op de website www.tastyyacon.be, waar het smakelijke knolgewas een eigen logo krijgt aangemeten dat moet bijdragen aan de herkenbaarheid voor de consument.

Astrid Köhlkamp van marketingbureau Foodmarketing4u gaf mee vorm aan het verhaal: "Yacon is gezond, maar de consument associeert dat niet altijd met lekker zodat we vooral dat laatste willen uitspelen. We kiezen voor een tweesporen-verkoopstrategie. Enerzijds willen we dat professionele koks aan de slag gaan met yacon. Dit is een langere, maar zeker effectieve route naar de consument. Daarnaast is Carrefour bereid om in winkels in de regio direct de stap naar de consument te zetten. Mensen moeten de smaak vooral zelf proeven om geïnspireerd te raken door de bijgeleverde recepten."

Een aantal bedrijven en personen heeft mee zijn schouders gezet onder de ontwikkeling van 'Tasty Yacon'. Kristof Das van Agropolis Kinrooi: "Na een oproep in het voorjaar kregen we reacties uit verschillende hoeken. Engageerden zich: Belorta, Carrefour, Honinx, Smartmat, traiteur Peter Cremers, chef-kok Wilfried Beliën (Limburg op Smaak), Botel Ophoven én Foodcon. Zij geven mee identiteit aan onze Kinrooise yacon." Zo nam Erica Rutten van Foodcon yacon op in haar boek 'De bewuste Bourgondiër', ontwikkelde chef Wilfried Beliën een eigen 'yacon-pickels' en traiteur Peter Cremers zelfs een gin op basis van yacon.

De verse yacon-knollen zijn een bron van inuline, een complex vruchtensuiker, dat pas in de dikke darm wordt afgebroken. Hierdoor wordt slechts een beperkte hoeveelheid van de vruchtensuiker opgenomen door het lichaam. Naarmate de knollen enkele maanden worden bewaard, wordt de inuline omgezet in onder meer glucose. De knol zal hierdoor een zoetere smaak krijgen. "Je kan hem zelfs rauw eten", getuigt teler Leo Henckens in het **VRT-journaal**. "Qua beet is yacon te vergelijken met een conférence-peer, ook als hij gekookt is, blijft het vruchtvlees hard." Kinrooise yacon kent een vliegende start dankzij de druk bijgewoonde lancering in de fraaie hoefwinkel van Henckens. De inspanningen om dit voor Vlaanderen nieuwe gewas in de markt te zetten, worden dit en volgend jaar voortgezet.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)