nieuws

Komkommer verleidt steeds meer Belgen

nieuws

Komkommers zijn steeds vaker in trek. Belgische gezinnen aten in 2024 gemiddeld 1,5 kilogram komkommer per persoon, een stijging van 50 procent tegenover 2020. Deze opvallende evolutie staat centraal op 1 juli, de Dag van de Komkommer.

30 JUNI 2025

Jozefien Verstraete

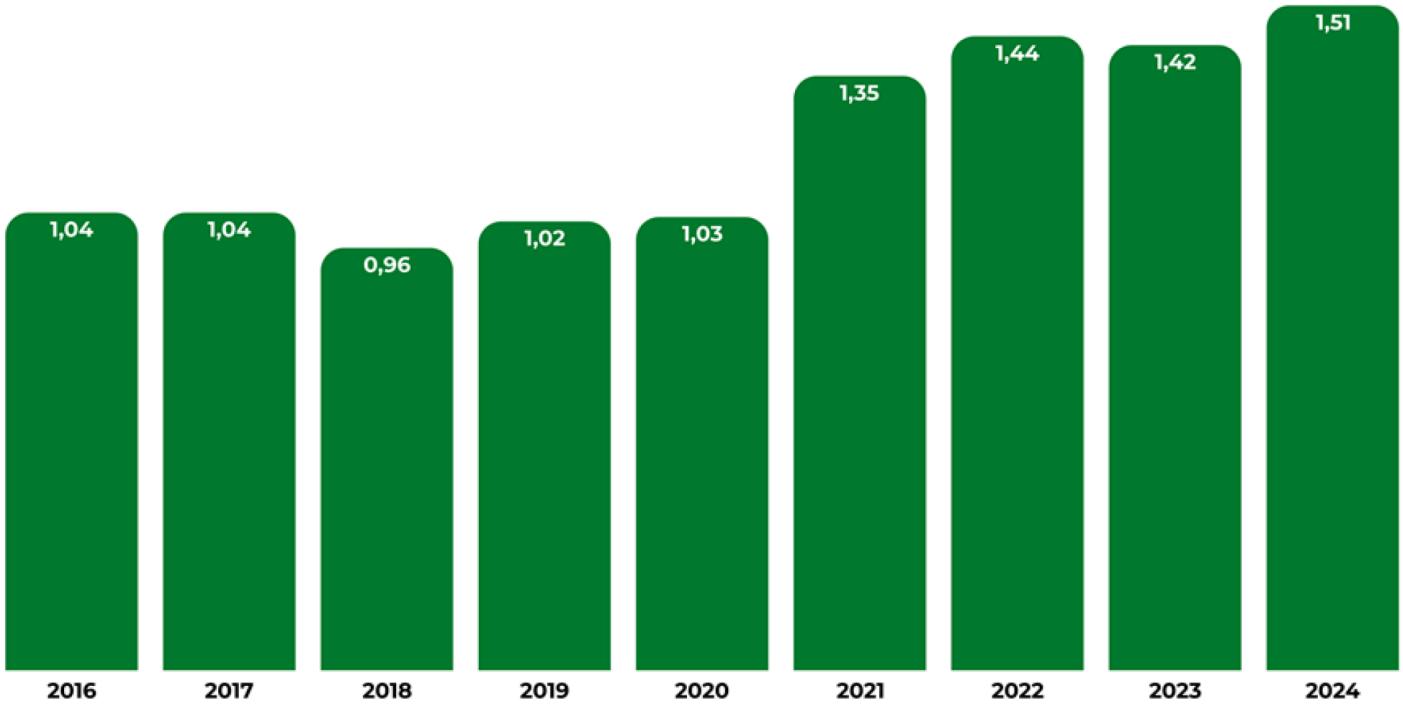
Lees meer over:
groente
tuinbouw
glastuinbouw



Op een gemiddelde dag grijpt één op de tien Belgen naar de frisse groente. Meestal gebeurt dat bij het avondeten (46%), al is ook de lunch populair (40%). Zelfs als ontbijt (6%) of tussendoortje (7%) duikt de komkommer op. Jongvolwassenen tussen 18 en 34 jaar zijn de grootste liefhebbers (12,5% dagconsumptie), gevolgd door 25- tot 54-jarigen (9,3%) en 55-plussers (8%).
Ook regionaal vallen verschillen op. Vlamingen zijn iets grotere komkommerfans dan Walen: 10,6 procent versus 8,9 procent. Ook blijken mensen in de stad vaker naar komkommer te grijpen dan plattelandsbewoners.
De populariteit stijgt al enkele jaren. Zo kochten in 2024 Belgische gezinnen gemiddeld 1,5 kilogram komkommer per persoon voor thuisverbruik, een stevige sprong tegenover 1 kilogram in 2020. Steeds meer huishoudens kopen komkommers (77%), en ze doen dat ook vaker: gemiddeld elf keer per jaar.

TikTok-ster

Op het socialemediakanaal TikTok ging de komkommer vorige zomer ook even viraal. De groente was plots de ster in een superpopulaire komkommersalade. Het eenvoudige recept met geraspte komkommer, sesamolie, knoflook, rijstazijn en chili-olie ging miljoenen keren rond. In IJsland zorgde de trend er zelfs even voor dat komkommers tijdelijk uitverkocht raakten.



Thuisverbruik van komkommer in KG per capita

Bron: Consumptietracker VLAM (iVox, 2024)

Belgische duurzaamheid

Niet enkel de consumptie stijgt, ook de productie zit in de lift. In 2023 werd in België bijna 40.000 ton geoogst, vooral in de Noorderkempen, de streek rond Mechelen en in West-Vlaanderen. "De komkommer is niet alleen één van de populairste groenten van het moment, hij wordt ook lokaal en duurzaam geteeld", duidt Sara Santens, Expert duurzaamheidscommunicatie & PR bij het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). "In de glastuinbouw vangen Vlaamse telers hemelwater op in grote waterbassins. Dat water wordt gezuiverd, verrijkt met voedingsstoffen en opnieuw gebruikt om de komkommers te irrigeren. Regen wordt zo letterlijk omgezet in groei. Ook op andere vlakken werkt de sector circulair: van het hergebruik van reststromen als meststof tot de inzet van hernieuwbare energie."

VLAM geeft ook nog een tip mee: wie zijn komkommer langer vers wil houden, bewaart hem best niet in de koelkast. Daar droogt hij sneller uit. De beste plaats is een koele, droge plek.



Uitgelicht

"Bio groeit pas echt als ook de logistiek verduurzaamt"

Opinie

Wil de biosector echt groeien in Vlaanderen, dan zal er meer verkocht moeten worden via de supermarkt. Maar groeien betekent ook grotere hoeveelheden en een heel andere logist...

12 JUNI 2025

Lees meer

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