

# Mechelse Veilingen promoten vergeten wintergroenten

nieuws

De Mechelse Veilingen doen er alles aan om de 'vergeten' wintergroenten en seizoensgroenten weer onder de aandacht te brengen. Om kinderen en hun ouders te verleiden om van het lekkers te proeven, trakteert ze van 30 oktober tot 2 november op typische wintersoepjes in de Zoo en Planckendael. De opbrengst gaat naar de dieren. "Groenten zijn goedkoop, alleen moet je kiezen voor seizoensgroenten", zegt woordvoerder Bert Stas van de Mechelse Veilingen.

🕒 24 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

De Mechelse Veilingen doen er alles aan om de 'vergeten' wintergroenten weer onder de aandacht te brengen. Om kinderen en hun ouders te verleiden om van het lekkers te proeven, trakteert ze van 30 oktober tot 2 november op typische wintersoepjes in de Zoo en Planckendael. De opbrengst gaat naar de dieren.

"Er wordt altijd gezegd dat groenten duur zijn", zegt Bert Stas van de Mechelse Veilingen. "Maar dat is niet waar. Groenten zijn goedkoop, alleen moet je kiezen voor seizoensgroenten. Als je in december een bakje aardbeien wilt, betaal je veel geld. Koop je diezelfde aardbeien in juni, dan kosten ze minder en zijn ze veel lekkerder. Kiezen voor verse wintergroenten van bij ons is ook kiezen voor het milieu, want ze hoeven niet te worden overgevlogen van het zuiden".

In hun pleidooi voor meer streekgebonden wintergroenten vinden Stas en de veiling steun bij de chefs van toprestaurants. "Meer en meer zetten zij weer de typische seizoensgroenten op de kaart", zegt Stas. "Prei, witloof, spruitjes en diverse koolsoorten kent iedereen. Maar dankzij de topkoks worden ook de vergeten groenten herontdekt. Ik denk maar aan raapjes, koolrabi, rode bie, rammenas en pastinak. Lekker, maar onbekend. Wat weinigen weten, is dat ook sla in ons land een wintergroente is. De groente wordt onder glas geteeld, maar vraagt weinig stookkosten. Heerlijk overigens in een soep".

Voorlopig maken de 'vergeten groenten' nog maar een beperkt aandeel uit van de markt. "De typische wintergroenten als prei en witloof maken in het seizoen zo'n vijftig procent van de omzet uit", zegt commercieel manager Jos Van Dessel. "Er is nog maar een twintigtal bedrijven dat zich heeft toegelegd op de minder bekende groenten. Ze zijn doorgaans vrij arbeidsintensief om marktklaar te maken. Maar nu de groenten opnieuw worden gewaardeerd en de belangstelling van de koks is gewekt, volgt de consument haast zeker".(KS)

**Bron:** Het Nieuwsblad

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra