

## Onderscheid Brabants en Brussels grondwitloof oprissen

nieuws

Grondwitloof, een streekproduct met een lange traditie, is opnieuw verkrijgbaar in de winkel. Het seizoen loopt tot mei. Tijdens de officiële seizoensopener in Tildonk werd het onderscheid tussen Brussels en Brabants grondwitloof toegelicht, en vertelde de burgemeester van Haacht waar grondwitloof zijn bijnaam 'het witte goud' aan te danken heeft. Zowel Brussels als Brabants grondwitloof herken je aan de stickers op de verpakking. Wie liever rechtstreeks bij de teler koopt, vindt een lijst van alle thuisverkopers op de website van de vzw Brussels Grondwitloof.

3 OKTOBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:30

Lees meer over:  
akkerbouw



Grondwitloof, een streekproduct met een lange traditie, is opnieuw verkrijgbaar in de winkel. Het seizoen loopt tot mei. Tijdens de officiële seizoensopener in Tildonk werd het onderscheid tussen Brussels en Brabants grondwitloof toegelicht, en vertelde de burgemeester van Haacht waar grondwitloof zijn bijnaam 'het witte goud' aan te danken heeft. Zowel Brussels als Brabants grondwitloof herken je aan de stickers op de verpakking. Wie liever rechtstreeks bij de teler koopt, vindt een lijst van alle thuisverkopers op de website van de vzw Brussels Grondwitloof.

Veldverkenner, het publiekproject van VILT, groef al een keer naar de [herkomst van grondwitloof](#). Ons geheugen werd opgefrist tijdens de officiële opening van het grondwitloofseizoen op het landbouwbedrijf van de familie Gille in Tildonk, een deelgemeente van Haacht. Burgemeester Steven Swiggers vertelde waar grondwitloof zijn bijnaam 'het witte goud' vandaan haalt. "Voor veel landbouwers uit onze gemeente was de teelt van grondwitloof in hoofd- of bijberoep een belangrijke inkomstenbron. Hoeveel inwoners hebben destijds voor en na hun dagtaak niet witloof geteeld. De groente heeft in onze regio zeker bijgedragen tot een toename van de welvaart van velen."

De invoering van de BTW in de landbouw in de jaren '70, de komst van hydrocultuur en massaproductie hebben veel kleine landbouwers met witloofteelt doen kappen. Extra kosten en instorting van de prijzen deden de overblijvende telers pijn. Tot in de jaren '90 werd hydrocultuurwitloof en grondwitloof door elkaar verhandeld. In 1995 werd de vzw Brussels grondwitloof opgericht om de teelt in volle grond in ere te herstellen. Grondwitloof kreeg een eigen label, de nodige promotie en ook voor de consument werd het verschil duidelijk.

Vandaag worden er voor grondwitloof twee labels gehanteerd: Brussels grondwitloof en Brabants grondwitloof. Brussels grondwitloof is de meest traditionele soort. Het wordt geteeld uit zaden die door de teler zelf gekweekt zijn. Dat gaat zo in zijn werk: bij het oogsten van de kroppen selecteert de teler de beste wortels. Die plant hij na de winter in een veld, zodat ze tegen half augustus kunnen uitgroeien tot een struik met lichtblauwe ééndagsbloemen. Als die bloemen bestoven worden door bijen, vormen

ze zaden, die na het oogsten van de struiken in september gedorst kunnen worden. De zaden worden vervolgens droog bewaard, om het jaar daarop in april of mei op de witloof(wortel)velden gezaaid te kunnen worden.

Brabants grondwitloof daarentegen mag geteeld worden uit zaden aangekocht bij zaadfirma's. Verder verschillen beiden enkel van elkaar door de garantie dat Brussels grondwitloof niet alleen in volle grond wordt geforceerd, maar tevens onder een laag dekgrond. Dit is de 15 à 20 cm dikke laag grond die bovenop de ingetafelde wortels wordt aangebracht. Hierop legt de teler meestal een dampdoorlatende doek. Indien de telers zijn wortels in open lucht heeft ingetafeld, zal hij de bedden afdekken met stro en hierover gebogen golfplaten plaatsen.

In de grond lopen verwarmingsbuizen zodat de witloofwortels binnen de drie weken uitgroeien tot een mooie vaste witte krop. Als de forcerie in een schuur gebeurt, dan heeft de teler ook een bevochtigingssysteem nodig. Elke witloofkrop is naar verluidt uniek. Men zegt wel eens dat de specifieke smaak van het grondwitloof het karakter van de teler in zich draagt. Het is de stielkennis van de teler die maakt dat hij gesloten en regelmatig gevormde witloofkroppen kan aanbieden. Perfect grondwitloof herken je aan de vorm. De krop moet een mooie proportie hebben, de blaadjes zijn lang en lopen spits toe op een stevige top. Witloof is gevoelig voor licht en ruwe behandeling. Daarom gaat een teler zeer voorzichtig om met zijn product en zorgt hij voor een aangepaste verpakking.

*Wie meer wil weten over de teelt van grondwitloof kan een kijkje nemen op [Veldverkenners](#) of de brochure '[Witloof verrukkelijk](#)' van de provincie Vlaams-Brabant erop nalezen. Ook voor lekkere witloofrecepten kan je beide kanalen consulteren.*

## 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/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)