nieuws

Onderzoek naar bewaring voor nog beter Brabants witloof

nieuws

Weinig groenten zijn zo met een streek verbonden als witloof met Vlaams-Brabant. Het provinciebestuur zet dan ook al jaren in op productpromotie en de ondersteuning van witlooftelers. Bij de Nationale Proeftuin Witloof, sedert 1997 onderdeel van het Proefcentrum Herent, kunnen telers kennis oogsten. De echte oogst van witloofwortels kan daar voortaan gestockeerd worden in acht nieuwe koelcellen die gebruikt zullen worden voor onderzoek naar bewaar- en ontdooimethodes. De koelcellen werden officieel in gebruik genomen kort voor de opendeurdag van het Proefcentrum Herent.

28 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:39

Lees meer over:
akkerbouw
onderzoek



Weinig groenten zijn zo met een streek verbonden als witloof met Vlaams-Brabant. Het provinciebestuur zet dan ook al jaren in op productpromotie en de ondersteuning van witlooftelers. Bij de Nationale Proeftuin Witloof, sedert 1997 onderdeel van het Proefcentrum Herent, kunnen telers kennis oogsten. De echte oogst van witloofwortels kan daar voortaan gestockeerd worden in acht nieuwe koelcellen die gebruikt zullen worden voor onderzoek naar bewaar- en ontdooimethodes. De koelcellen werden officieel in gebruik genomen kort voor de opendeurdag van het Proefcentrum Herent.

Het Proefcentrum Herent gooide afgelopen weekend de deuren open voor het brede publiek. Bezoekers maakten er kennis met de werking van het provinciaal praktijkcentrum. Hoe divers die is, bleek eerder uit de reportage die VILT publiceerde over het onderzoek naar witloof, naar nieuwe teelten zoals goudsbloem en quinoa, en naar insectenkweek.

Op dezelfde locatie in Herent is ook de Nationale Proeftuin Witloof gevestigd. De proeftuin brengt sinds 1973 expertise en kennis vanuit het labo en het kantoor tot op het veld. Sedert 1997 wordt daarvoor samengewerkt met de provincie. Onderzoek dichtbij de praktijk draagt bij aan een duurzame teeltwijze. Witlooftelers krijgen advies inzake beredeneerde bemesting. Onderzoekers monitoren de aanwezigheid van plaaginsecten zoals de witloofmineervlieg. Is de schadedrempel bereikt, dan krijgen telers het advies om de plaag te bestrijden. Niet alleen de veldfase komt in het onderzoek aan bod, ook de mogelijkheden om het witloofaanbod te diversifiëren. “Kortom, hier oogsten witlooftelers hun kennis”, zegt gedeputeerde van Landbouw Monique Swinnen.

De nieuwe koelcellen die vorige week officieel ingehuldigd werden, breiden de kennisvergaring ten behoeve van de telers uit richting de bewaarfase. Voortaan kan er meer onderzoek gebeuren naar de bewaar- en ontdooimethodes van de witloofwortels. “De nieuwe koelcellen stonden al een vijftal jaar op ons verlanglijstje, maar de zoektocht naar de installaties en naar financiering

nam tijd in beslag", zegt Monique Swinnen. Er is dan ook een investering van een half miljoen euro mee gemoeid, waarvan de helft via het Vlaams Landbouwinvesteringsfonds bekostigd wordt door het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling. BelOrta en de provincie Vlaams-Brabant delen de andere helft van het prijskaartje. De voorbereidende werken aan de loods, die circa 150.000 euro vergden, zijn volledig door de provincie gefinancierd.

De acht koelcellen staan op één lijn gegroepeerd langs de noordkant. Dat is niet alleen efficiënt op vlak van energieverbruik, maar laat ook toe om de oude loods beter te benutten. Meer ruimte en meer licht zijn de eerste zaken die je opvallen wanneer je er nu binnenstapt. Als koelmiddel voor de cellen is gekozen voor propaan omdat het een lage CO2-uitstoot heeft en geen schadelijke impact op de ozonlaag. De nieuwe koelinstallatie heeft een hoog kouderendement, en daarenboven wordt de restwarmte van de koeling hergebruikt. Een inventieve aanwending ervan is de vloerverwarming in de koelcellen. Klinkt eigenaardig in een koelcel, maar zo is het probleem van de aan de vloer vastgevroren onderste laag kisten ineens van de baan.

Wetenschappelijk en praktijkonderzoek gaan voor witloof hand in hand, zo blijkt uit de intensieve samenwerking tussen de KU Leuven en de Nationale Proeftuin Witloof. Samen zoeken ze bijvoorbeeld naar remedies voor verkleurde witloofkroppen in het winkelrek. Voor de consument is dat een afknapper want hij associeert een verkleurde krop (onterecht) met een meer bittere smaak. "We onderzoeken welke lichtfrequenties de verkleuring veroorzaken, en waar in de keten de verkleuring vooral veroorzaakt wordt", getuigt Tim De Clercq, wetenschappelijk coördinator van de Nationale Proeftuin Witloof.

Wat de productpresentatie betreft, is Filip Fontaine (BelOrta) de mening toegedaan dat er geen taboes mogen zijn. "In tomaten hadden we vroeger zeven of acht soorten. Nu zijn dat er tien keer zoveel. Witloofonderzoekers moeten out-of-the-box durven denken. BelOrta zou graag pitloos witloof verkopen of, waarom niet, witloof in zeven kleuren. Met lichtspecialist Philips onderzoeken we reeds de kleuring van aardbeien. Nu de technische mogelijkheden bestaan, is daar een taak weggelegd voor universiteiten en proefcentra en is het aan de witloofteler om daarin mee te gaan."

De vernieuwing in het assortiment komt vandaag van roodlof, miniwitloof en nieuwkomer frisiline. Wie van die laatste nog nooit gehoord heeft, vindt hier meer info. Voor het 'gewone' witloof blijft het gros van de markt weggelegd en dat zal zo blijven want, zo zegt Fontaine, "dat heb je nodig voor de klassieker witloof met ham en kaassaus." Vooral een ouder publiek lust daar pap van, maar dat lijkt de veilingdirecteur geen bedreiging in de wetenschap dat onze samenleving vergrijst.

Aan de marktkansen voor witloof twijfelt ook Sam Magnus niet, ondervoorzitter van Groene Kring maar ditmaal aan het woord als jonge witloofteler. "Rond Brussel wordt het beste witloof ter wereld geteeld", zegt hij trots. "Ondanks de crisis van de afgelopen tien jaar geloof ik voor de volle 100 procent in het product witloof en in de witloofsector. Er zijn maar drie landen in de wereld waar witloof goed gekend is en op grote schaal geteeld wordt, dus wat een opportuniteit is er nog naar afzet toe."

Voor de consument die op zoek is naar gezonde groenten wordt de waaier aan keuzemogelijkheden steeds groter. Een probleem hoeft dat niet te zijn want witloof blijft een basisproduct in de Belgische keuken, en de sector lukt er ook in om de consument te bedienen die vernieuwing zoekt. Bovendien valt het Belgisch/Brabants witloof ook in het buitenland in de smaak. "In landen als Japan en Zuid-Korea is ons marktaandeel voor witloof 90 procent en meer. Beter doen zal moeilijk zijn", getuigt Filip Fontaine. Wat voor ons een heel gewone groente is, wordt in Japan verkocht als dure delicatesse. Eén kropje witloof kost daar 1 tot 1,5 dollar. In India zien ze witloof dan weer meer als een kruid dan als groente.

Een organische manier om te groeien op vlak van export is bestaande markten voor andere groenten of fruit laten kennismaken met witloof door een palletje mee te sturen op transport. Sinds de Rusland-boycot gebeurt dat actiever dan in het verleden zodat zelfs de Chilenen tegenwoordig weten wat witloof is.

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 |