nieuws

# Ook kiwibessen hadden last van weersomstandigheden

nieuws

Vanaf eind augustus liggen de kiwibessen weer in de winkelrekken. Volgens Coöperatie Hoogstraten, die de kleine vruchten al 10 jaar verhandelt, is de oogst dit jaar maar half zo groot door de vorst tijdens het voorjaar en de hittegolf van augustus.

26 AUGUSTUS 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:56



Vanaf eind augustus liggen de kiwibessen weer in de winkelrekken. Volgens Coöperatie Hoogstraten, die de kleine vruchten al 10 jaar verhandelt, is de oogst dit jaar maar half zo groot door de vorst tijdens het voorjaar en de hittegolf van augustus.
Al meer dan tien jaar zet Coöperatie Hoogstraten in op deze innovatieve fruitsoort. De kiwibessen zien er misschien exotisch uit, maar ze worden gewoon geteeld in België en Nederland en verkocht onder het Hoogstraten label. In tegenstelling tot de klassieke kiwi die een warm klimaat nodig heeft, kan de kiwibes door het gebruik van de juiste teelttechnieken probleemloos lokaal geproduceerd worden. Bovendien is de teelt zeer goed bestand tegen ziekten en fruitplagen.

Andere jaren worden zo'n 100.000 kilogram kiwibessen verkocht bij de Coöperatie. "Dit jaar zal dat ongeveer de helft zijn", vertelt Nathalie Snijers aan Het Nieuwsblad. "De kiwibessen hebben dit voorjaar veel last gehad van de vorst. Daardoor bevroor ongeveer de helft van de kiwibessen en konden die dus niet meer verkocht worden."

Ook de hittegolf in augustus heeft de bessen geen goed gedaan. "Op het moment dat de bessen bijna volgroeid waren, heeft de enorme hitte de bovenste bessen verbrand", aldus Snijers. "We hebben dus een relatief kleine oogst in vergelijking met andere jaren, maar de prijsvorming blijft stabiel. Ze liggen tussen 1,99 euro en 2,59 euro per 125 gram in de winkel. Kiwibessen kweken is voor de producent een heel intensieve teelt, met maar één oogst per jaar. Momenteel is er een twintigtal telers bij ons aangesloten die kiwibessen produceren."

Superfruit van eigen bodem

De kiwibes is een kleine fruitsoort met zoet vruchtvlees kan je, dankzij de dunne schil, in z'n geheel opeten. Bovendien is het vitamine C-gehalte gemiddeld dubbel zo hoog als dat in een citroen en zelfs 50 keer hoger in vergelijking met een appel.Afhankelijk van het ras ligt het gehalte tussen 40 en 165 mg/100g.

"Het is een heerlijk gezond product, gemakkelijk uit het vuistje te eten en een tof ingrediënt bij het koken", vertelt Snijers."De kiwibes leent zich perfect voor gerechten in de dagdagelijkse keuken. Dankzij de prachtige zoetzuurbalans van het uitgesproken sappige, zoete vruchtvlees en het licht bittere van de schil leent dit stukje fruit zich zowel voor hartige als zoete bereidingen.

Kiwibessen zijn heerlijk als toevoeging aan yoghurt, ijs of andere desserten, maar ook bijzonder lekker in fruitsalades. Uiteraard kan je ze ook vers en ongeschild als tussendoortje eten."

Wie ervan wil genieten, moet wel snel zijn. Want het kiwibesseizoen duurt niet lang, eind oktober is het immers afgelopen.

**Bron:** Gazet van Antwerpen / Eigen verslaggeving


## 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