

Van carrosseriebouwer naar trendsetter in exotische biogroenteteelt

Na een carrière als carrosseriebouwer in de bussector, maakte Mark Van Hove op 60-jarige leeftijd de overstap naar de landbouw. “Het is heerlijk. Ik had dat veel eerder moeten doen”, blikt de nu 69-jarige bioboer terug op zijn carrièreswitch. De Vlaams-Brabander groeide meteen uit tot een toonaangevende kweker. Dit jaar werd hij voor de tweede keer genomineerd voor de BioVLAM Award, deze keer voor de teelt van gember en kurkuma. Zijn bedrijf maakt onderdeel uit van Foodmaker, het cateringbedrijf van zijn schoonzoon en dochter.

13 DECEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 13 DECEMBER 2023 18:23

Jerom Rozendaal

Lees meer over:

[serre](#)

[groente](#)

[korte keten](#)

[bio](#)



In 2015 zette Mark Van Hove een punt achter zijn carrière als chassisreparateur bij busbouwer Van Hool. Hij zag de arbeid bij Van Hool naar Polen verhuizen en wilde iets anders doen in zijn leven. In de zoektocht naar nieuwe uitdagingen hoefde Van Hove niet ver te kijken. Foodmaker, het cateringbedrijf van zijn schoonzoon en oudste dochter, werkte aan een soort van Farm-to-Fork-idee avant la lettre. Hoe korter de tijd tussen oogst en verwerking, hoe beter de kwaliteit.

Van Hove zag het wel zitten om de boerderij van Foodmaker, Foodmaker Farm, te runnen en schreef zich in bij Landwijzer, een onderwijsinstelling voor volwassenen met de focus op biologische landbouw. Daar deed hij theoretische kennis op die hij tijdens stages bij verschillende bioboeren in de praktijk bracht. Na de afronding van zijn opleiding startte hij met de teelt van kruiden: bioboer Mark was geboren.

De interesse voor land- en tuinbouw was er al langer. Dat getuigt de wijngaard achter zijn huis die hij meer dan tien jaar geleden aanlegde. Maar deze wijngaard kromp de voorbije jaren, want hij moest wijken voor een volgende tunnelserre of een nieuwe groenteteelt in volle grond. Tijdens ons bezoek hangt de druivenoogst van dit seizoen nog aan de ranken. “Geen tijd gehad om te oogsten. We hebben het veel te druk met tuinbouw”, verklaart de bioboer.



Bijna tien jaar na datum heeft hij geenszins spijt van zijn carrièrestap. Sterker nog. “Dat had ik veel eerder moeten doen. Het is fantastisch en ook nog eens gezond. Door het vele bewegen ben ik twintig kilo afgevallen”, aldus Van Hove. Vooral het werken met de onvoorspelbare natuur spreekt hem aan. “Als ik twee stukken aan elkaar las, weet ik wat het eindresultaat gaat zijn. Als ik twee soorten gember-planten met elkaar kruis, weet ik dat niet.”

Verminderen klimaatimpact

Foodmaker in Westerlo groeide in de loop der jaren uit tot een cateringbedrijf met 200 mensen in dienst, heeft een aantal eigen restaurants en levert daarnaast aan de retail. Het specialiseert zich in “gezonde en uitgebalanceerde” voeding met een zo beperkt mogelijke klimaatimpact. Zowel Foodmaker als Foodmaker Farm zijn biologische en vegan gecertificeerd. “Wij zijn zelfs de enige biocyclic-vegan gecertificeerde boerderij van Vlaanderen”, stelt Van Hove trots.

De bioboer maakte de voorbije vijf jaar zelfs geen gebruik van bio-gecertificeerde gewasbeschermingsmiddelen. “Door de aanplanting van 400 meter heg en wilde bloemranden enerzijds, en de aanwezigheid van kruiden anderzijds, trekken we veel nuttige insecten aan. Dit in combinatie met een biologische bodemleven, voorkomt grotendeels de uitbraken van plagen.”



Naast leverancier blijft hij ook de “onderzoeker” van Foodmaker. “Ik heb de voorbije jaren tal van exotische groenten uitgeprobeerd”, vertelt de bioboer terwijl hij in een tunnelserre de laatste okravruchten plukt. Niet veel verderop staat kafirlimoen, een plant die je volgens hem nergens anders in Vlaanderen aantreft. “Je kunt het zo gek niet verzinnen, of ik ga de teelttechnische uitdaging graag aan”, aldus Van Hove. Volgend jaar zal hij ook beginnen met de teelt van tritordeum, een kruising van oude granen.

Van Hove vergaarde de voorbije jaren de meeste bekendheid met zijn gember- en kurkumateelt. Kurkuma en gember werden tot voor kort vooral uit China geïmporteerd. De laatste jaren begint de teelt van de exotische groenten, waarvan vooral de wortelen gebruikt worden, ook in Vlaanderen op te komen. Zo startte Bart Pynnebrouck in Oostnieuwkerke vorig jaar met de teelt voor Colruyt dat hiermee ook de klimaatimpact van zijn producten zegt te willen reduceren.

Van Hove startte al in 2015 met de teelt van deze vruchten en geldt daardoor als een heuse pionier. Regelmatig klopt Proefcentrum Groenteteelt in Kruishoutem, dat de teelt van kurkuma en gember promoot, bij hem aan voor advies. Zijn bijdrage aan de teelt in Vlaanderen is ook VLAM niet ontgaan. Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing nomineerde Van Hove dit jaar voor de BioVLAM Award, een prijs waarmee het biobedrijven in de kijker zet en innovaties op het gebied van biologisch ondernemen stimuleert.



BioVLAM-jury: “voortdurend pionierswerk”

Alhoewel Johan Christiaens van rundveebedrijf Hierford met de hoofdprijs aan de haal ging en zich bio-ambassadeur 2023 mag noemen, zegt Van Hove vereerd te zijn met de nominatie. Het was overigens niet zijn eerste keer. Twee jaar geleden was hij eveneens genomineerd voor zijn zelf ontworpen plantmachine voor zoete aardappelen. Bij de ontwikkeling en bouw van de machine kwamen zijn groene vingers en technische achtergrond samen. De jury voor de BioVLAM Award roemde dit jaar zijn pionierswerk in de biologische teelt van gember en kurkuma en zijn voortdurende inspanningen. Zo probeert hij met veredeling tot een plant te komen die ook buiten geteeld wordt. Daarnaast heeft hij op dit moment ook proeven lopen met onderzaai van klaver om zo minder te moeten bemesten. “Klaver haalt stikstof uit de lucht, stikstof die de gemberplanten vervolgens kunnen gebruiken om te groeien”, verklaart de teler.

Naast een strook aardperen in openlucht, die na een vorstperiode geoogst kunnen worden, resteren op zijn tuinbouwbedrijf in november de gember- en kurkumaooogst. Hij heeft zeven bedden gember en één bed kurkuma. De wekelijkse productie, 120 kilo gember en 30 kilo kurkuma, gaat integraal naar Foodmaker, met uitzondering van enkele vruchten voor eigen gebruik. “Ik eet elke dag rauwe gember en ook regelmatig kurkuma. Het is zeer goed voor je weerstand”, zo zegt hij.



In drukke periodes wordt hij door seizoensarbeiders ondersteund. Op het moment van het interview werkten twee Palestijnse vluchtelingen samen met de Vlaams-Brabander. Nadat ze de gemberplanten met een riek hebben los gestoken, rijdt een medewerker de planten naar de gracht die langs de plastic tunnelserre loopt. Daar worden de planten op kistjes met een waterspuit schoongespoeten.

Na de reiniging worden de productie naar de loods gereden waar ze in een zelfontwikkelde droogkast drogen. De voorbije jaren heeft de gemberteelt zich bewezen in Vlaanderen, een aandachtspunt is nog de houdbaarheid. De vruchten, die een dunnere schil hebben als hun familieleden uit China, moeten vooralsnog vers geconsumeerd worden. “Maar wij voeren momenteel proeven uit voor een betere conservering”, besluit Van Hove.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra