

Productie en consumptie waterlinzen toegestaan: eerste teler staat in de startblokken

nieuws

De Europese autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft waterlinzen, ook wel bekend als eendenkroos, officieel goedgekeurd voor productie en consumptie als verse groente binnen de EU. Dat meldt Wageningen University & Research (WUR) dat de resultaten van tien jaar onderzoek voorlegde in een Novel Fooddossier. De erkenning betekent goed nieuws voor sierteler Dieter Vantighem die als eerste Vlaming uitpakt met de commerciële teelt van eendenkroos en ook de vermarking voor zijn rekening neemt.

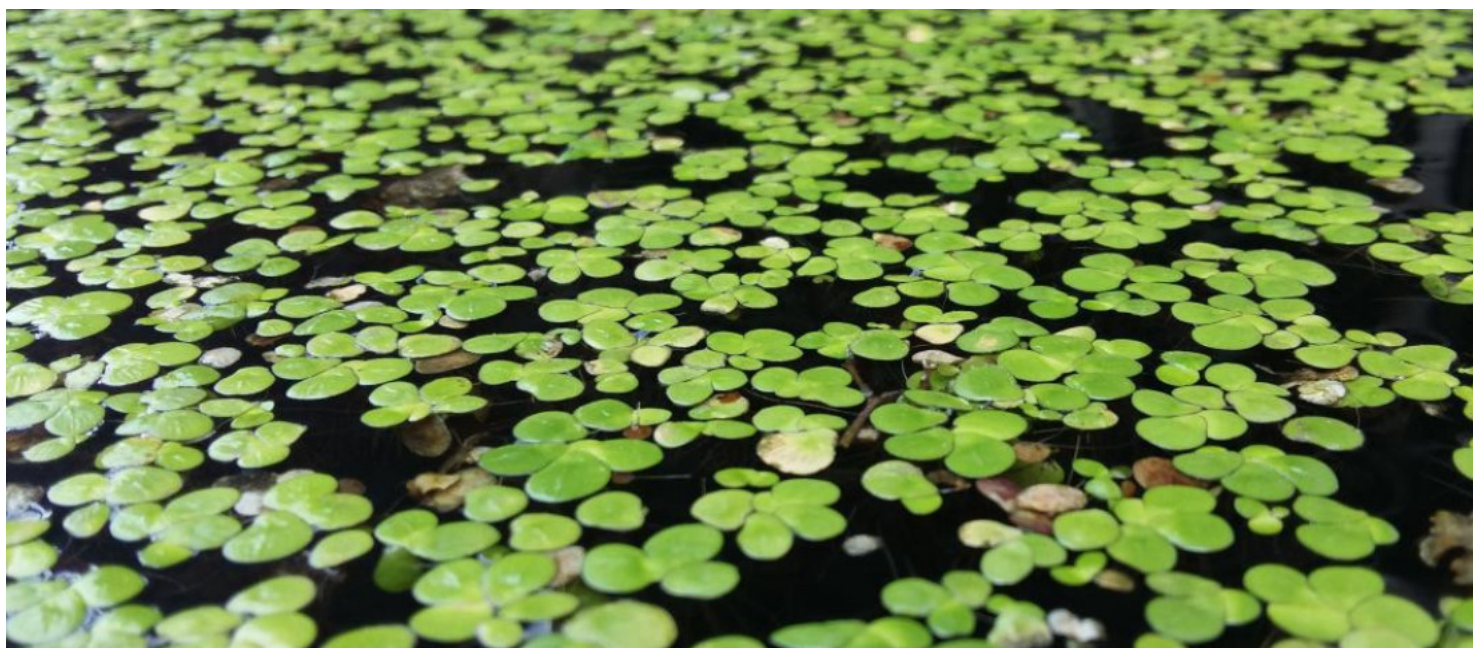
3 FEBRUARI 2025

VILT-redactie

Lees meer over:

groente

innovatieve teelt



Dieter Vantighem is enkele weken geleden gestart met de aanleg van een bassin voor de kweek van waterlinzen en wil later dit jaar starten. Dat Europa de productie en consumptie van verse waterlinzen zou toestaan, hing al in de lucht en is nu ook definitief. Ursula von der Leyen heeft als voorzitter van de Europese Commissie recent haar handtekening gezet onder het Novel Fooddossier dat door WUR was ingediend en waarmee waterlinzen goedgekeurd zijn voor productie en consumptie als verse groente binnen de EU.

“Dat is zeer goed nieuws”, vertelt Reindert Devlamynck die namens Inagro betrokken was bij diverse projecten in Vlaanderen waar de teelt van waterlinzen werd getest. “Tot nu toe was de consumptie van waterlinzen alleen beperkt tot het eiwitextract na een bepaalde verwerking. Nu waterlinzen als verse voeding toegestaan is, is de kans op valorisatie veel groter.” Devlamynck ziet onder andere potentieel voor de groente in smoothies, soepen en vegaburgers.



Reportage

Nutritionele waarde en snelle groei

Waterlinzen en ook zeewier en algen kregen de voorbije jaren veel aandacht door hun potentieel om bij te dragen tot de transitie in Europa van dierlijke naar plantaardige eiwitten. Waterlinzen bevatten volgens experts veel vitamines, mineralen en hebben een hoog eiwitgehalte. Daarnaast groeien ze snel, met een klein ruimtebeslag en veel opbrengst.

Ondanks het nutritionele potentieel en het feit dat ze in Azië al op grote schaal geconsumeerd worden, heeft het jaren geduurd om de groente als Novel Food erkend te krijgen. “EU-wetgeving beschouwt voedingsproducten en gewassen die in Europa voor 1997 niet op grote schaal werden gegeten als Novel

Azaleateler duikt in het eendenkroosFood. Om zo'n gewas te mogen telen en verkopen, moet je voldoen aan strenge eisen", vertelt WUR-wetenschapper Ingrid van der Meer die in een Nederlands kruidenboek uit 1644 eveneens een vermelding van waterlinzen vond.

Van der Meer stelde met WUR een Novel Food dossier op om waterlinzen erkend te krijgen. "Hierin moesten we onder meer aantonen dat waterlinzen op een schone en duurzame manier geteeld kunnen worden en dat ze gezond en veilig zijn voor consumptie. Dit hebben we gedaan door in een kas bij een teler de teelt op te zetten. Vervolgens moesten erg veel analyses uitgevoerd worden, zoals het eiwit- en zetmeelgehalte, de hoeveelheid mineralen en metalen en de aanwezigheid van mogelijke ziekteverwekkers, pesticiden en toxische stoffen", vertelt ze.

Soep, stampot, smoothie, quiche en veggieburger

Ook het effect van waterlinzen op mensen en de vertering werd in beeld gebracht. "In één van studies hebben we proefpersonen twee weken lang een gerecht met waterlinzen laten eten, zoals soep, quiche en stampot. Hetzelfde gerecht kregen ze voorgeschoteld met spinazie. De effecten hebben we gevolgd aan de hand van vragenlijsten, bloedtesten en andere gezondheidstesten. Uit beide studies kwam naar voren dat de eiwitten goed werden verteerd en opgenomen door het lichaam en dat er geen nadelige effecten waren op de gezondheid, zoals allergische reacties, constipatie of verhoogde bloeddruk", klinkt het.

Reindert Devlamynck van Inagro geeft aan dat twee waterlinzensoorten de Novel Food erkenning hebben ontvangen. Inagro buigt zich momenteel over de teelt van moederplanten en voorziet Dieter Vantghem uit Pittem later dit voorjaar van plantmateriaal. "Vervolgens gaan wij de teelt volgens de EU-specificaties toepassen en ook de voedingsamenstelling van de waterlinzen testen", vertelt de West-Vlaming die vanuit het Europese Leaderprogramma een subsidie verkreeg.



Eerste teler van eendenkroos voor humane consumptie

Vantghem wordt hiermee de eerste teler die op commerciële basis de linzen gaat telen. Hij runt in Pittem een sierteeltbedrijf met 1,2 hectare glas en 1,3 hectare buitenteelt op containerveld. Voor de waterlinzenteelt heeft hij 500 vierkante meter serre vrijgemaakt en moeten potgeraniums wijken. "Maar de teelt van potchrysanthe is net zo risicovol als die van waterlinzen", vertelt de teler die de omschakeling naar groenten wel ziet zitten. "Wij zitten ver van de Nederlandse sierteeltveilingen en veel dichterbij voedselverwerkende bedrijven", zegt hij.

In het Leaderproject genaamd "Wij willen waterlinzen" zijn ook Inagro, Vives, Flanders' FOOD en voedselverwerker Carbon Food betrokken. In het project worden de kweek, de oogst, het wassen, de verpakking en de vermarkting van waterlinzen onder de loep genomen. Vantghem wil op termijn ook zelf met zijn product de boer op. "Mogelijk is de verwerkende industrie in deze regio geïnteresseerd het product in haar assortiment op te nemen en een productielijn op te starten", aldus de teler.



Uitgelicht

Eendenkroosextract krijgt erkenning op de Europese markt

nieuws

Eiwitextract van eendenkroos heeft recent van de Europese Unie goedkeuring gekregen om voor humane doeleinden vermarkt en geproduceerd te worden. Het betekent een volgende imp...

🕒 27 APRIL 2023

[Lees meer](#)

Bron: WUR / Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

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/viltnieuwsw.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra