nieuws

Proefcentrum experimenteert met delicatessegroenten

nieuws

In de horeca wordt de vraag naar lokaal geteelde delicatessegroenten alsmaar groter. Zo werken chef-koks steeds liever samen met telers uit de buurt om op maat geteelde kwaliteitsgroenten te verkrijgen. Omdat het aantal telers van delicatessegroenten tot nu toe relatief beperkt is, wil het Proefcentrum Groenteteelt met hun project 'In my backyard: delicatessegroenten op een dienblad' meer samenwerkingsverbanden creëren tussen telers en restauranthouders en telers begeleiden bij het invoeren van die nieuwe rassen en technieken. Tijdens ons bezoek aan hun demotuin, toonde driesterrenchef Peter Goossens zich alvast erg enthousiast.

26 AUGUSTUS 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:17

Lees meer over:
onderzoek
consument
akkerbouw



In de horeca wordt de vraag naar lokaal geteelde delicatessegroenten alsmaar groter. Zo werken chef-koks steeds liever samen met telers uit de buurt om op maat geteelde kwaliteitsgroenten te verkrijgen. Omdat het aantal telers van delicatessegroenten tot nu toe relatief beperkt is, wil het Proefcentrum Groenteteelt met hun project 'In my backyard: delicatessegroenten op een dienblad' meer samenwerkingsverbanden creëren tussen telers en restauranthouders en telers begeleiden bij het invoeren van die nieuwe rassen en technieken. Tijdens ons bezoek aan hun demotuin, toonde driesterrenchef Peter Goossens zich alvast erg enthousiast.
Proefcentrum Groenteteelt (PCG) in Kruishoutem voert al jarenlang praktijkonderzoek uit rond alles wat met groente- en kruidenteelt te maken heeft. In de demotuin tracht men nieuwe inzichten te verwerven, innovaties om te zetten in de praktijk en telers te begeleiden bij het implementeren van die nieuwe teelten en technieken. Met het huidige project 'In my backyard', experimenteert het PCG volop met kwalitatieve delicatessegroenten.
“Vooral vanuit de horeca kwam er de laatste tijd veel vraag naar smaakvolle delicatessegroenten”, zo legt medecoördinator Annelien Tack het ontstaan van het project uit. Restauranthouders willen steeds vaker groenten die op maat geteeld zijn. Zowel om zich te kunnen onderscheiden, met speciale groentevariëteiten, als om hun gasten kwaliteit en smaak te kunnen voorschotelen. Velen zijn ook bereid daar een eerlijke, hogere prijs voor te betalen.
Daarom kiezen zeker topchefs er sinds enige tijd voor om met een lokale teler samen te werken voor de kweek van kwaliteitsvolle delicatessegroenten. Wat dat inhoudt, hangt af van wat de restauranthouder en teler zelf verstaan onder die term. Het kunnen compleet nieuwe teelten zijn, maar ook ‘vergeten groenten’ zoals pastinaak of speciale cultivars van doorsnee groenten. Zo zagen we met eigen ogen onder andere 12 rassen miniwortels, 14 bietenrassen en 10 varianten op peultjes.

Ook de telers zelf hebben baat bij een gevarieerde teelt. Als een monocultuur getroffen wordt door ziekte of economische problemen (kijk bijvoorbeeld naar de perenteelt), is immers direct de hele oogst verloren. Teeltvariatie kan daarom ook bijdragen aan de bedrijfszekerheid. Desondanks bleef het aantal telers, en bijgevolg het aanbod aan kwalitatieve delicatessegroenten beperkt.
“Het is namelijk niet zo simpel om van een gangbare monocultuur over te stappen naar een gevarieerde teelt van nieuwe groentesoorten” verduidelijkt directeur Bruno Gobin. “Als je al geïnvesteerd hebt in machines voor prei, ga je niet van de ene op de andere dag die investering opgeven om naar een gediversifieerde teelt over te stappen”. “Daarom zijn het vaak starters die toch de stap zetten”, vult Annelien aan. “Zij moeten immers sowieso nog investeren.”
Dankzij de LEADER-financiering (i.e. Europees initiatief om duurzame landbouwprojecten te ondersteunen) Vlaamse Ardennen en Meetjesland van Oost-Vlaanderen, kan PCG met het project 'In my backyard' nu ondersteuning bieden aan geïnteresseerde telers en restaurants, om zo de teelt van delicatessegroenten een boost te geven.
Hiervoor wil het project ten eerste vraag en aanbod beter op elkaar afstemmen. Er werden reeds enquêtes afgenomen bij zowel restauranthouders als telers, met de bedoeling om zowel de verwachtingen en mogelijkheden in kaart te brengen en om telers en restauranthouder die dezelfde principes en voorkeuren delen met elkaar in contact te brengen. Zo wordt getracht duurzame samenwerkingsverbanden te ontwikkelen.
Daarnaast wilt PCG met het project ook technische kennis verzamelen en overdragen en telers begeleiden. “Het is immers niet eenvoudig voor landbouwers om zomaar tien verschillende, nieuwe teelten onder de knie te krijgen”, luidt het. Daarom wordt er aan de hand van bedrijfsbezoeken praktijkkennis opgedaan over zowel teeltechnieken als praktische zaken zoals planning en logistiek. Hoe gevarieerder de teelt, hoe meer praktische problemen en uitdagingen zich namelijk ook voordoen.
In het proefcentrum zelf werd ook in samenspraak met een twintigtal ervaren telers een rassenproef aangelegd van minibiet, miniwortel, peultjes en enkele andere alternatieve groenten, kruiden en eetbare bloemen. Telers kunnen het proefveld bezoeken, er praktijkervaring opdoen en er met collega’s in contact komen om kennis uit te wisselen. De oogst van die demotuin wordt overigens ook aan smaakproeven onderworpen. Het PCG voorziet daarbovenop ook nog individuele begeleiding, en komt bijvoorbeeld ook ter hulp bij problemen op het eigen veld.
“Het belangrijkste is eigenlijk dat de samenwerkingsverbanden die we creëren ook na het project blijven bestaan”, besluiten de bezielers van het project. Zowel die tussen de restauranthouders en telers, als ook tussen de telers onderling. Enkel zo kan kennis doorgegeven blijven worden, en zal de teelt van delicatessegroenten kunnen evolueren en als volwaardig systeem naast het gangbare supermarktaanbod komen te staan.
Chef-kok Peter Goossens, uitbater van het Hof van Cleve, kwam ook langs en toonde alvast zijn vertrouwen in de doorbraak van lokaal geteelde delicatessegroenten: “Je hoeft geen toprestaurant te hebben om te investeren in smaakvolle, lokaal geteelde groenten. Ook een gewone brasserie kan hiervan haar handelsmerk maken. Mensen zijn gerust bereid om meer te betalen voor smaak en kwaliteit.”

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