nieuws

Professor brouwt bananenlikeur voor Leuvense brasserie

nieuws

De K.U.Leuven heeft de grootste collectie bananenplanten ter wereld. Stekjes van maar liefst 1.245 varianten vind je in de serres terug. Niet onlogisch dat een Leuvense brasserie de hulp van professor Swennen inriep om de perfecte bananenlikeur te brouwen.

10 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
fruitteelt
onderzoek

De K.U.Leuven heeft de grootste collectie bananenplanten ter wereld. Stekjes van maar liefst 1.245 varianten vind je in de serres terug. Niet onlogisch dat een Leuvense brasserie de hulp van professor Ronny Swennen inriep om de perfecte bananenlikeur te brouwen.

De Leuvense universiteit herbergt de meest complete genenbank van dessertbananen, bierbananen, bakbananen en sierbananen ter wereld. In serres en labo's bewaren onderzoekers stekjes van maar liefst 1.245 bananenvarianten. Al experimenteren ze ook al een tijdje met een diepvries-genenbank, die inmiddels 800 soorten bewaart op een temperatuur van -196°C.

Af en toe roeien bananenziekten een deel uit, maar in Leuven liggen de dubbels van alle natuurlijke variëteiten. Om nog meer zekerheid te bieden, hebben de Leuvense wetenschappers al heel wat soorten uit de diepvries gekopieerd en in Montpellier ondergebracht.

Omwille van onze Congolese geschiedenis is het niet zo vreemd dat België tot bananenmekka uitgroeide. De Leuvense professor Biologie Edmond De Langhe moest na de onafhankelijkheid noodgedwongen uit Kisangani terugkeren en richtte zijn bananenlabo dan maar in Leuven op.

Niet alleen biolabo’s en boeren uit de hele wereld trekken aan de Leuvense bel. Ook de plaatselijke horeca doet nu een beroep op de bananenprofessor. Brasserie Improviso wou de perfecte bananenlikeur brouwen en vroeg professor Ronny Swennen om hulp. "Na heel wat geëxperimenteer viel de keuze uiteindelijk op het klassieke Cavendish-ras, de supermarktbanaan type Chiquita dus", zegt Matt Tips, medewerker van professor Swennen. "We opteerden voor een fase 4, erg rijp, maar net voor de banaan zwarte vlekjes krijgt". Voortaan te proeven in de smaak met Damiaankoffie en met Leuvense honing.

Bron: Het Laatste Nieuws

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