

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- Project met Vlaamse gember opgeschaald door Colruyt

nieuws

Project met Vlaamse gember opgeschaald door Colruyt

nieuws

Vorig jaar lag er gember van Vlaamse bodem in de winkelrekken van de belevingsmarkten van Cru van Colruyt Group. Wegens enthousiaste reacties van klanten werd het proefproject opgeschaald. Op een areaal van 1.200 vierkanten meter teelt slateler Bart Pynnebrouck nu ook gemberwortels. Doorgaans worden die uit China geïmporteerd. De lokaal geteelde gember en ook in mindere mate kurkuma liggen in de rekken bij Cru en OKay.

14 oktober 2022 – Laatste bijgewerkt om 14 oktober 2022 18:07

Lees meer over:

- [serre](#)
- [glastuinbouw](#)
- [innovatieve teelt](#)



Precies een jaar geleden verkocht Colruyt Group voor het eerst Belgische primeurgember. Het resultaat van een proefproject in samenwerking met REO Veiling en het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt. In de serres van het proefcentrum in Kruishoutem stonden 40 m² gemberplanten, wat een oogst van 140 kilo verse gember opleverde. Die werd te koop aangeboden bij Cru waarop volgens Colruyt Group enthousiaste reacties van klanten volgden.

“De Belgische primeurgember is smaakvoller en sappiger, bevat minder vezels, en is uiteraard een pak verser dan de geïmporteerde versie. En dat viel duidelijk in de smaak bij de klanten. Niet alleen was de gember pijlsnel uitverkocht, ook in de weken nadien bleef de vraag naar verse gember aanhouden. Daarom gingen we op zoek naar een partner die op een grotere schaal Belgische primeurgember wilde telen,” vertelt Ward Steenackers, lid van het innovatieteam food bij Colruyt Group.

De retailer vond die partner in Bart Pynnebrouck, een tuinbouwer uit het West-Vlaamse Oostnieuwkerke. Hij teelt hoofdzakelijk sla en boontjes die via de REO Veiling in de winkelrekken van Colruyt en OKay terechtkomen. Gember blijkt een goede aanvullende teelt. “De teelt van kropsla in vollegrond boet al enkele jaren aan populariteit in. Voor telers die hierin geïnvesteerd hebben en die serres hebben leegstaan, kan de teelt van gember een rendabel alternatief zijn”, zegt Jan Schockaert, hoofd aankoop fruit bij Colruyt Group. VILT bezocht Schockaert vorig jaar in het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt.



Uitgelicht

[Colruyt lanceert verse gember van Vlaamse bodem](#)

nieuws

De Colruyt Group brengt gember op de markt die in Vlaanderen geteeld is. Het product wordt vanaf vandaag aangeboden via de overdekte versmarkten CRU. Met de lokale productie w...

5 november 2021 Lees meer



Jan Schockaert: rechts op de foto



Jan Schockaert: rechts op de foto



Goede aanvulling op andere teelten

Pynnebrouck plantte dit voorjaar 1.200 m² gember aan. Afgelopen week werd alvast een eerste deel, zo'n 800 kilo verse gember, geoogst. De komende weken volgen er nog drie oogstmomenten. In totaal mikt de teler op een opbrengst van 4.000 kilo Belgische primeurgember. Doordat er geoogst wordt op het moment dat het loof van de gemberplant groen is, en de serre veel weg heeft van een tropisch regenwoud, krijgt de gember geen kans om af te harden of een schil te vormen, waardoor het resultaat aromatischer is en geen vezels maar wel meer sap bevat.

Behalve de gember ging de telers voor Colruyt Group ook aan de slag met kurkuma, waarmee hij volgens de supermarktketen de primeur in België heeft. Volgens hem past de teelt van de exotische gewassen prima bij zijn andere teelten. "Door het telen van gember en kurkuma, bevorderen we onze teeltrotatie en blijven we nog langer rendabel. Bovendien dragen we zo actief bij tot het experimenteren met traditioneel exotischere teelten in België", laat hij weten.

De verse gember wordt verkocht in de 4 Cru-winkels en in meer dan 140 OKay-buurtsupermarkten. De kurkuma zal omwille van het beperkte volume enkel verkrijgbaar zijn bij Cru. Behalve de verkoop van verse gember zal een gedeelte van de Vlaamse productie verwerkt worden in producten zoals vruchtsappen en gemberconfituur.

In België valt er nog heel wat te leren over gemberteelt, beaamt de retailer. “Samen met REO Veiling bekijken we hoe we de teelt van Belgische gember kunnen uitbreiden en hoe we meer telers enthousiast krijgen. Vandaag willen we nog veel bijleren over welke variëteiten het hier goed doen, hoe we de oogst kunnen automatiseren en hoe we gember kunnen bewaren zodat we het Belgische seizoen kunnen verlengen. Met kurkuma zetten we nu onze eerste stapjes. Doel is om te kijken of het überhaupt kan in België”, vertelt Ward Steenackers.

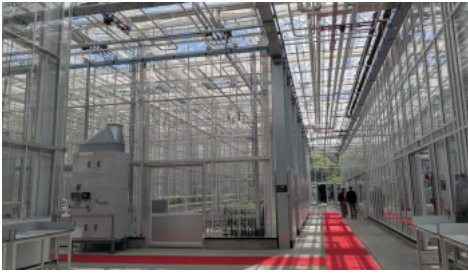
Local for local

Gember en kurkuma komen traditioneel vooral uit China, Peru en Brazilië waardoor ze een relatief grote ecologische voetafdruk hebben, merkt Colruyt Group op. Het ziet dan ook tal van voordelen in de lokale teelt van gember. “Een korte keten is positief voor het milieu, er is minder transport nodig en dus ook minder CO2-uitstoot. Ook de teler vaart wel bij een extra teelt om optimaal gebruik te kunnen maken van z’n serres. Doordat er een minimum aan grondstoffen en geen gewasbeschermingsmiddelen gebruikt worden, en het energieverbruik en de verwarmingskosten zo laag mogelijk gehouden worden, is dit een rendabele teelt.”



Bron: Eigen berichtgeving

Gerelateerde artikels



nieuws

[Nieuw serrecomplex van KU Leuven opent deuren naar uniek plantenonderzoek in Vlaanderen](#)

23 mei 2026



Reportage

[Sojaproject Soyfarmer kent overweldigende start: "De rassen zijn er, nu nog opschalen"](#)

21 mei 2026



nieuws

[Tomatenbedrijven zoeken samen energiemanager: "Soms loopt het op tot drie uur per dag"](#)

11 mei 2026



nieuws

[Minister Brouns maakt tien miljoen euro per jaar vrij voor energiezuinige glastuinbouw](#)

10 mei 2026



Reportage

[Tomato Masters boekt resultaat met project van zonnepanelen: "meer energie en gezondere planten"](#)

7 mei 2026



Reportage

[Oost-Vlaamse thee moet insecten teruglokken naar het platteland](#)

3 mei 2026



nieuws

[Nieuwe onderzoekserre voor alternatieve gewasbescherming bij pcfruit](#)

27 april 2026



nieuws

[UHasselt en VIB onderzoeken hoe landbouwgewassen omgaan met klimaatstress](#)

30 maart 2026



nieuws

[Aardappeloverschot als fastfood voor meelwormen, maar regels houden het tegen](#)

27 maart 2026



nieuws

[Internationale fruitconferentie in Sint-Truiden pakt uit met nieuwe rassen](#)

20 maart 2026



nieuws

[Snelle start aspergeseizoen weer geremd door de koude](#)

16 maart 2026



nieuws

[Mooie prijzen voor de eerste zomerse tomaten](#)

10 maart 2026



nieuws

[Wordt tuinboon de nieuwe soja? 'Protein Project' vindt gewas ernstig ondergewaardeerd](#)

19 februari 2026

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

[Contacteer ons](#)

Contact

- M • info@vilt.be

Menu

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

Volg ons op:

- [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)
 - [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)
 - [screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)
 - [screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)
 - [screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social](https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social)
-

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

- [Privacy policy](#)
- [Copyright](#)
- [Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#) [Webdesign by Who Owns The Zebra](#)