

# Regenweer levert uitstekende truffels

nieuws

Als na de zomer straks ook de herst verzuipt, zullen de Belgische wintertruffels beter zijn dan ooit. In Groot-Brittannië was de zomeroogst alvast uitmuntend. Truffels worden gevormd door een schimmel of zwam aan de wortels van vooral eiken en hazelaars. Twee natte zomers na elkaar hebben ervoor gezorgd dat de Britse zomeroogst nu zeer goed is. Topkoks doen er alles aan om de 'zwarte diamanten' te bemachtigen. "We kunnen er momenteel zoveel verkopen als we er uit de grond halen", zegt Nigel Hadden-Patton uit Wilkshire in de Britse krant The Independent.

🕒 9 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Als na de zomer straks ook de herst verzuipt, zullen de Belgische wintertruffels beter zijn dan ooit. In Groot-Brittannië was de zomeroogst alvast uitmuntend. Truffels worden gevormd door een schimmel of zwam aan de wortels van vooral eiken en hazelaars. Twee natte zomers na elkaar hebben ervoor gezorgd dat de Britse zomeroogst nu zeer goed is. Topkoks doen er alles aan om de 'zwarte diamanten' te bemachtigen. "We kunnen er momenteel zoveel verkopen als we er uit de grond halen", zegt Nigel Hadden-Patton uit Wilkshire in de Britse krant The Independent.

Ook chef-kok Rudi De Volder van sterrenrestaurant 't Convent in Lo-Reninge hoopt op de beste oogst in jaren. De West-Vlaming teelt sinds veertien jaar wintertruffels en oogst er de laatste drie jaar. Waar hij normaal 550 à 600 gram binnenhaalt, droomt hij nu stiekem van een kilo. "Hoe meer water er valt, hoe groter de truffels. Het heeft al veel geregend deze zomer en dat mag nog meer dit najaar. Dan kunnen ze lekker groeien".

Het enige gevaar is dat het deze winter een paar dagen na elkaar vriest.

"Wintertruffels zijn de mooiste en de beste, maar als ze bevroren raken, daalt de kwaliteit", legt De Volder uit. "Dan kun je ze gewoon induwen. Een goede truffel moet hard zijn". De chef-kok houdt zich met deze soort bezig omdat ze van een betere kwaliteit is. "Een zomertruffel heeft bijna geen smaak. Bovendien kun je die goedkoper uit het buitenland importeren. Bovendien kun je een wintertruffel overal in verwerken".

't Convent is hét Belgische truffelrestaurant. Er staan drie gerechten op het menu waarin de lekkernij verwerkt is. De Volder houdt zich dan ook op een maniakale manier bezig met het product. Hij is voorzitter van de prestigieuze Truffel Orde van België en reist al dertig jaar naar de streken met de beste knolvormige paddenstoelen: de Périgord in Frankrijk, Italië en Spanje.

"De truffel wordt niet zoveel gebruikt vanwege de prijs", zegt De Volder. "De Italiaanse exemplaren kosten 2.000 tot 5.000 euro per kilo. Maar een paar grammen is soms al genoeg".(KS)

**Bron:** De Morgen

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra