nieuws

REO Veiling verhandelt miljoenen stuks sluitkolen

nieuws

In de aanloop naar de vakbeurs Agro-Expo in Roeselare werd de pers uitgenodigd op het bedrijf van de familie Demyttenaere-Degroote in Zonnebeke. Zij telen sluitkolen zoals witte kolen en savooikolen, zowel voor de versmarkt als voor de verwerkende industrie. Op de REO Veiling worden in totaal circa 4,5 miljoen stuks witte kolen, 2 miljoen rode kolen en 1,5 miljoen verse savooikolen verhandeld.

24 DECEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:
tuinbouw

In de aanloop naar de vakbeurs Agro-Expo in Roeselare werd de pers uitgenodigd op het bedrijf van de familie Demyttenaere-Degroote in Zonnebeke. Zij telen sluitkolen zoals witte kolen en savooikolen, zowel voor de versmarkt als voor de verwerkende industrie. Op de REO Veiling, waar zij de bewaarkolen naar toe voeren, worden in totaal circa 4,5 miljoen stuks witte kolen, 2 miljoen rode kolen en 1,5 miljoen verse savooikolen verhandeld.

In Europa wordt veel witte kool geteeld, en dan voornamelijk in Oost-Europa. Ze worden in hun geheel verkocht op de versmarkt of als versneden product. Slechts tien procent van de witte kolen gaat naar de industrie voor verwerking. Rode kool neemt in Europa minder dan vijf procent in van het totale kolenareaal. In landen als Hongarije, Oekraïne en Polen neemt de productie wel toe. Tien procent van alle kolen in Europa zijn savooikolen, met het Verenigd Koninkrijk als grootste producent. In eigen land is het de enige kool waarvan de aanvoer op de REO Veiling daalde terwijl het aantal telers halveerde.

Op het gemengde bedrijf van Paul en Annie Demyttenaere-Degroote en hun meewerkende zoon Dieter worden al twee decennia lang groenten geteeld die verkocht worden via de REO Veiling in Roeselare. Kolen hebben ook altijd deel

uitgemaakt van het teeltplan. De verschillende teelten zorgen voor een drukke arbeidsplanning maar zorgen ook voor afwisseling in het werk en risicospreiding. Om piekmomenten in het werk op te vangen, werkt het bedrijf met vreemde arbeidskrachten. Voor sluitkolen betekent dit dat in de plant- en oogstperiode een aantal seizoenarbeiders tewerkgesteld worden.
Voor de teelt van sluitkool huurt de familie percelen van akkerbouwers uit de ruime omgeving. Op die manier wordt maar één keer om de vier jaar kool op een perceel geteeld. Dankzij de humus- en kalkrijke zware grond hoeven ze de kolen niet te beregenen. De onkruidbestrijding gebeurt volledig mechanisch. Net voor het sluiten van het gewas wordt er nog eens geschoffeld. Voor ziekte- en insectenbestrijding tijdens de teelt wordt beroep gedaan op een waarnemings- en waarschuwingssysteem.
Bij de rassenkeuze houdt de teler vooral rekening met het afzetkanaal. De afzet van witte kool voor de industrie vereist een productief ras met een hoge opbrengst. De witte kolen voor afzet via de veiling worden gekozen op basis van hun bewaarkwaliteit. Men teelt één ras voor vroege afzet (vanaf februari) en twee rassen voor late afzet (vanaf maart/april). De savooien voor verwerkende industrie worden gekozen volgens oogstperiode en in functie van mogelijke afzet. Voor de andere kolen wordt overlegd met de zaadhuizen en de teeltbegeleider.
Het oogstmoment luistert heel nauw voor bewaarkolen. De kool moet goed gevuld zijn en mag met andere woorden niet te jong zijn. Een tweede aandachtspunt bij het oogsten is de celspanning. Als deze spanning te groot is, kunnen de kolen barsten bij het snijden of wegleggen. De kolen worden geoogst met een oogstband en door twee personen afgelegd in containers, wat allemaal sneller kan verlopen bij oogst voor de verwerkende industrie. Als de kolen uit de frigo komen, worden ze eerst individueel bijgesneden en worden overtollige bladeren weggeblazen. Nadien worden de kolen individueel gewogen en automatisch gesorteerd in vier gewichtsklassen.
Oost-Europeanen zijn zot op (witte) kool, maar in ons land ligt het aantal kopers van verse witte en rode kool onder de 20 procent. Dat Belgen kool niet vaker op het menu zetten, is vreemd gelet op de hype rond gezondheid. Veel gezonder dan kool vind je namelijk niet. Alle kolen zijn prima leveranciers van voedingsvezels, vitamine C, foliumzuur en vitamine K. Bij de sluitkolen bevat vooral rode kool de anti-kankerstoffen glucosinolaten.
Koolsoorten bevatten bovendien veel vezels die galzuren in de darm binden waardoor minder cholesterol uit de voeding wordt opgenomen. Personen die twee à driemaal

200 gram koolsoorten eten per week hebben 44 procent minder kans op hart- en vaatziekten en verlagen aanzienlijk het gehalte aan cholesterol.

Beeld: Agro-Expo

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