nieuws

# Reststromen grondwitloof worden … gin

nieuws

Vlaams-Brabant is een nieuw streekproduct rijker: Kampenhout Gin, een gin bereid met Brussels grondwitloof. “De gin is ontstaan uit liefde voor de streek en de ambitie om een nieuwe hoogwaardige toepassingen te vinden voor het gebruik van reststromen uit de teelt van grondwitloof”, zegt Dries Dauwe, zaakvoerder van The Brewing Community en mede-ontwikkelaar van de Kampenhout Gin.

6 JANUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 6 JANUARI 2021 10:49

Lees meer over:
onderzoek
witloof




De volle uitgesproken smaak maakt grondwitloof een echte delicatesse, geliefd tot de verste uithoeken van de wereld. Het kweken van traditioneel grondwitloof vraagt echter heel wat werk en daarnaast ontstaan er bij de teelt aanzienlijke hoeveelheden onvermijdbare reststromen. “Voor Vlaanderen alleen al bedraagt het verlies 8800 ton per jaar”, weet Bart Van Droogenbroeck, senior onderzoeker bij het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) en de drijvende kracht in de zoektocht naar duurzame oplossingen voor de reststromen uit de witloofteelt.

Blaadjes die overblijven na het opschonen van de witloofkrop en onverkoopbare witloofkroppen worden zelden of nooit voor verdere doeleinden gebruikt. Binnen het Europees project CichOpt gaan onderzoekers op zoek naar hoogwaardige toepassingen voor het gebruik en valorisatie van deze reststromen. Vanuit Vlaanderen wordt het project gefinancierd door VLAIO, met steun van Boerenbond, Cosucra en Hazera-Vilmorin.

Met het gin-project zijn ze bij ILVO niet aan hun proefstuk toe. Samen met Thomas Cools, grondwitloofteler en Gastronello, een artisanale producent van kroketten, bedachten ze onder andere ook een witloofkroket. “Voor de productie van de gin ging ILVO in zee met Dries Dauwe, zaakvoerder van The Brewing Community”, vertelt Bart Van Droogenbroeck. “De restromen worden afgenomen van verschillende kwekers uit de pioniersgemeenten rond Brussel.”



Uitgelicht

# Witloofkroket sleept Food Waste Award in de wacht

nieuws

Hoe kan je de strijd tegen voedselverlies op een creatieve manier aangaan? Dat is het opzet van de Food Waste Awards. Bij de winnaars: de familie Cools, grondwitlooftelers uit...

12 JUNI 2020

Lees meer

“De typische bittere smaak van het witloof is een bruikbare component voor de productie van bijvoorbeeld bier en gin”, weet Dries Dauwe. “Daarom was ik onmiddellijk geïnteresseerd in een samenwerking en ben ik er dezelfde week nog mee aan de slag gegaan. De gin hype mag dan al voorbij zijn, gin & tonic blijft de meest favoriete cocktail en aperitief van de Vlaming. Zeker wanneer hij uit eigen streek komt.”
Voor de bereiding en de smaak van de gin vond Dries inspiratie in de culinaire wereld. “Naast de standaard ingrediënten hebben we geëxperimenteerd met botanicals die in de keuken een perfect huwelijk vormen met witloof”, vertelt Dries. “Zo wordt er onder andere gebruik gemaakt van muskaatnoot, kruidnagel, roze peperbes, zoethout, steranijs en sinaasappel.” Na de destillatie krijgt de gin zijn typische smaak dankzij een uniek productieproces op basis van druppelextractie.
*Aangezien de productie momenteel nog kleinschalig is, wordt de gin enkel verkocht in de regio van Kampenhout en omliggende gemeenten. Geïnteresseerden kunnen alvast een kijkje nemen op www.kampenhoutgin.be.*

**Bron:** Eigen verslaggeving

**Beeld:** The Brewing Community


## 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