nieuws

Rode bonen van eigen bodem

nieuws

Als alles volgens plan verloopt, staan vanaf volgend jaar de eerste bokalen met Belgische rode bonen in de supermarkt. Het Oost-Vlaamse bedrijf Casibeans is erin geslaagd om als eerste op grote schaal die bonen op onze velden te kweken. Na soja, quinoa, zoete aardappel en yacon zijn we zo nog een teelt rijker. En daarbij zal het niet stoppen: op proefvelden wordt momenteel geëxperimenteerd met nog meer exotische gewassen.

12 FEBRUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



Als alles volgens plan verloopt, staan vanaf volgend jaar de eerste bokalen met Belgische rode bonen in de supermarkt. Het Oost-Vlaamse bedrijf Casibeans is erin geslaagd om als eerste op grote schaal die bonen op onze velden te kweken. Na soja, quinoa, zoete aardappel en yacon zijn we zo nog een teelt rijker. En daarbij zal het niet stoppen: op proefvelden wordt momenteel geëxperimenteerd met nog meer exotische gewassen.

“Wie vandaag rode bonen op zijn bord krijgt, heeft er doorgaans uit Canada of de Verenigde Staten voor zijn neus liggen”, zegt Bram Van Looveren van Casibeans, een bedrijf uit Kruibeke dat gespecialiseerd is in de wereldwijde handel in peulvruchten. “Los van enkele probeersels in moestuintjes, werden ze hier nooit gekweekt. Tot nu. Samen met de Universiteit Gent zijn we twee jaar geleden op zoek gegaan naar een soort die hier ook goed gedijt.

Vorig jaar zette het bedrijf testen op met verschillende boeren, resultaat: 100 ton rode bonen. “Nu willen we nog uitbreiden en hopen we volgend jaar bokaaltjes en conserven met daarop het label Belgische rode bonen in de winkel te krijgen”, klinkt het bij Casibeans. De reden waarom het bedrijf de bonen hier wil kweken? “Duurzaamheid. Waarom iets van de overkant van de wereld halen, als het hier ook kan?”

Onder dat motto doen ze bij het Instituut voor Landbouw-, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO) ook al jaren onderzoek naar nieuwe gewassen. Zo bouwden ze al veel kennis op rond de Belgische quinoa en soja. Maar ze hopen op nog meer. “We hebben momenteel proefveldjes waarop we voor het eerst linzen en kikkererwten zaaiden”, zegt woordvoerster Greet Riebbels. “Al is het nog wachten op die resultaten. Bij soja en quinoa staan we inderdaad al verder.”

Wat we de komende jaren nog mogen verwachten, naast linzen en kikkererwten? “Veel hangt eigenlijk af van hoe de markt evolueert”, zegt Greet Riebbels. “De vraag van de consument primeert namelijk bij de beslissing of we tijd en geld investeren in de zoektocht naar nieuwigheden. Het heeft geen zin om een exotische soort te gaan telen, als niemand die hier wil kopen. En sowieso vind je in zo'n geval ook moeilijk boeren die ermee willen beginnen.”

Een minder succesvol verhaal is de yacon die in 2017 gelanceerd werd. “Een knol die oorspronkelijk uit de Andes komt”, zegt Annelien Tack van het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt in Kruishoutem. “Daar zitten we nog maar op tien hectare. De mensen kenden het niet, dus start de vraag maar zeer langzaam op. Daarom zijn we ook voorzichtig om andere Andes-knollen zoals de oca, ulluco en mashua te lanceren. De kweek lukt hier perfect, we hebben ze bij ons in het proefcentrum geoogst, maar als enkel maar wat restaurants en hobbyisten ze willen, hou je het beter nog wat kleinschalig.”

Terug naar de rode bonen, al wel gegeerd bij consumenten en koks. “Ik heb vorig jaar al een proefje mogen verwerken”, zegt chef-kok Seppe Nobels van het Antwerpse groentenrestaurant Graanmarkt 13 en gewezen groentechef van het jaar. “Dit jaar kreeg ik 80 kilo. Ik vind het super dat ze rode bonen op deze manier naar bij ons hebben gebracht. Mijn filosofie is sowieso om te werken met seizoensgroenten met een zo klein mogelijke CO2-afdruk. Momenteel maak ik er een crème van en serveer ze samen met noordzeekreeft, jus van citroentijm en saus van de kreeft.”
Eerder een hobby-kok? Seppe Nobels geeft nog een tip mee. “Thuis kun je ze verwerken na een nachtje weken in water”, zegt hij. “Kook ze daarna in melk. Na een kwartier voeg je er grof gesneden bloemkool bij. Hou het vocht bij en pureer de groenten grof tot een stoemp. Tot slot dik je het vocht aan met een roux tot een alternatieve bechamelsaus.”

Bron: Het Nieuwsblad

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