nieuws

Saffraan: gouden draadjes uit Kempische grond

nieuws

Het magazine Knack Weekend geeft zijn lezers een blik achter de schermen bij een Belgische landbouwer. De eersten die de reporters over de vloer krijgen zijn saffraantelers Linda en Marc. “De paarse krokus met kostbare rode stampers is dol op Kempische zandgrond”, getuigen ze. “Dat ontdekten we jaren geleden toen we stoemelings duizend bollen in een verloren stukje grond stopten.”

17 JANUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53

Lees meer over:
akkerbouw
diversificatie



Het magazine Knack Weekend geeft zijn lezers een blik achter de schermen bij een Belgische landbouwer. De eersten die de reporters over de vloer krijgen zijn saffraantelers Linda en Marc. “De paarse krokus met kostbare rode stampers is dol op Kempische zandgrond”, getuigen ze. “Dat ontdekten we jaren geleden toen we stoemelings duizend bollen in een verloren stukje grond stopten.”

Saffraan, groeit dat wel in ons fris Belgenlandje? “Dat deze warme specerij ook in onze koude contreien kon groeien ontdekten we tijdens een vakantie in Bretagne”, vertelt Linda. “In de lokale krant lazen we over een Bretoense saffraanboerin en even later stonden we op haar veld. De zanderige grond rond onze boerderij bleek precies waar de krokussen van hielden, en een jaar later plukten we met de hand een voor een de bloemetjes.”

Als het veld is leeggeplukt, wordt de rode stamper met duim en wijsvinger uit het bloemetje gepeuterd en te drogen gelegd. “We halen ook het witte, smaakloze stukje onder aan de stamper weg”, zegt Marc. “Het draagt niet bij tot de smaak, maar in veel doosjes saffraan zitten deze stukjes wel, omdat het zorgt voor extra gewicht en dus extra opbrengsten. Wij willen alleen de pure, smaakvolle gouden draadjes overhouden.”

Na het drogen, waarbij de stamper tachtig procent van zijn gewicht verliest, worden de draadjes in een pot, afgesloten van licht en lucht, weggezet om te rijpen. Het is tijdens deze fase dat de saffraan zijn diepe smaak krijgt. “Jonge saffraan is zacht en fruitig, oudere saffraan is robuuster”, weet Linda.

Na de eerste succesvolle oogst stapten Marc en Linda schoorvoetend naar een aantal chefs. “De chefs waren na het experimenteren met onze saffraan meteen enthousiast”, vertelt Marc. “We hebben ook het geluk dat mensen steeds meer nadenken over lokaal geteeld voedsel en belang hechten aan streekproducten. Ook de smaak overtuigt. Chefs als Seppe Nobels en Peter Van Genechten willen door de intense smaak die lang blijft hangen niet meer met andere saffraan werken.”

Het koppel leert mensen ook op de juiste manier met saffraan omgaan. Zo haal je het meeste uit het kruid door het 24 uur te laten weken in een vloeistof: melk, water, wijn, afhankelijk van wat je ermee gaat maken. Zo haal je alle smaak uit de saffraandraadjes. “Het is ook het beste om de saffraan of het saffraaninfuus maar heel kort te verwarmen”, geeft Linda nog mee. “Als je een risotto maakt voeg je de geïnfuseerde bouillon pas op het eind toe. Op deze manier kom je met een klein beetje saffraan al een heel eind.” En wat na de oogst? “Het hele jaar door houden we het veld met de hand onkruidvrij”, zegt Linda. “De gezondheid van onze grond zorgt voor een goede oogst en de krachtige smaak, we denken er dus niet aan om gewasbeschermingsmiddelen te gebruiken. We zoeken ons heil in de principes van de biodynamiek en de permacultuur om de grond rijker te maken. Marc heeft zich daar vrij obsessief in bijgeschoold. Wewerken ook met effectieve micro-organismen. Dat is een innovatieve methode waar onze bloemen duidelijk heel blij van worden.”

Bron: Knack Weekend

Beeld: Mie De Backer

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