

# "Stevia lijkt succesverhaal in Vlaanderen"

nieuws

Het zelf kweken van stevia, de caloriearme zoetstof die sinds december van vorig jaar op de markt is, lijkt aan een opmars bezig in Vlaanderen.

Speciaalzaken die steviaplanten en -zaden verkopen merken een duidelijke groei in interesse, en ook in supermarkten zoals Delhaize heeft de plant intussen een plek in de rekken veroverd. Dat meldt Het Laatste Nieuws.

🕒 6 MAART 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:

tuinbouw

consument

Het zelf kweken van stevia, de caloriearme zoetstof die sinds december van vorig jaar op de markt is, lijkt aan een opmars bezig in Vlaanderen. Speciaalzaken die steviaplanten en -zaden verkopen merken een duidelijke groei in interesse, en ook in supermarkten zoals Delhaize heeft de plant intussen een plek in de rekken veroverd. Dat meldt Het Laatste Nieuws.

In Het Vlaams Zaadhuis, een speciaalzaak in Waarschoot, werden de eerste drie maanden van dit jaar al evenveel steviazaden en -planten verkocht als vorig jaar. “Sinds januari heb ik al 100 bestelling voor een set van 6 steviaplanten ontvangen. Vorig jaar heb ik over het hele seizoen slechts zoveel bestellingen ontvangen. De steviazaden doen het trouwens nog beter. Daarvoor heb ik al 600 bestellingen genoteerd, wederom evenveel als vorig jaar in totaal”, vertelt Paul Van Peteghem van Het Vlaams Zaadhuis in Het Laatste Nieuws.

Nochtans is het geen gemakkelijke plant om te kweken. “Hij moet 3 maanden groeien om volledig in bloei te staan. Bovendien is hij erg vorstgevoelig. De temperatuur mag niet onder de 10 graden zakken, en 20 graden is pas ideaal. Mensen plaatsen de planten dus best in volle zon”, voegt Van Peteghem toe.

Maar eens de plant in bloei staat, kunnen kwekers erg lang genieten van de blaadjes. “Je kan ze vers gebruiken voor koffie of thee, maar kan ze ook fijnmalen en drogen in de

oven om als kruid in de keuken te gebruiken. Gedroogd blijven de blaadjes trouwens jaren goed. En wie nog meer uit de plant wil halen, kan nog zelf een vloeibare dosis stevia maken, door de blaadjes te koken in alcohol”, aldus nog Van Peteghem in Het Laatste Nieuws.

**Bron:** Het Laatste Nieuws

## 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