Reportage

10 afgestudeerden moeten druiventeelt nieuw leven in blazen

Reportage

Ooit was druiventeelt in de dorpen Overijse en Hoeilaart een bloeiende sector met veel werkgelegenheid. Anno 2022 zijn er nauwelijks nog telers over en is de Vlaamse tafeldruif met uitsterven bedreigd. Om de teelt nieuw leven in te blazen en bestaande kennis over te dragen organiseerde Boerenbond en provincie Vlaams-Brabant een cursus. Donderdag ontvingen 10 cursisten een diploma. Door de vraag naar lokale producten lijkt het nicheproduct een mooie toekomst te hebben. Wel doen de hoge energieprijzen van het moment de sector veel pijn.

8 JULI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 8 JULI 2022 15:10

Lees meer over:
glastuinbouw
druif



“Wij hebben 80.000 leden en geen enkel bedrijf is gelijk. De tafeldruiventeelt in Overijse en Hoeilaart is symbolisch voor deze gevarieerdheid van de Vlaamse land- en tuinbouw”, vertelde Lode Ceyssens, voorzitter van Boerenbond, tijdens de diploma-uitreiking van de cursus ‘Tafeldruif zoekt teler’ in Overijse. De cursus was door Boerenbond en Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant opgezet met het doel om de teelt nieuw leven in te blazen. Initieel waren er 25 deelnemers ingeschreven, maar slechts 10 daarvan haalden de eindstreep. Het voorbije jaar wisselden zij theorielessen af met praktijklessen bij de weinige overgebleven druiventelers waar aanbinden, uitkorrelen en oogsten aan bod kwam.
De keuze voor het bedrijf Druiven Dewit in Overijse voor de diploma-uitreiking kwam niet uit de lucht vallen. Vader Philip en zoon Koen Dewit zijn met 7.000 vierkante meter serre de grootste druiventelers in de regio. Ooit telde de Vlaams-Brabantse regio onder Brussel duizenden serres die in totaal 462 hectare bestreken. Uit deze tijd, toen de druiventeelt een belangrijke werkgever was, dateert de bijnaam ‘glazen stad’.





Dramatische terugval teelt vanaf jaren zestig

Aan de bloeiende activiteit, die in de negentiende eeuw opgekomen was, kwam in de jaren 60 van de vorige eeuw abrupt een einde toen de grenzen open gingen en goedkope Spaanse, Franse en Italiaanse druiven binnenstroomden. De verkoopprijs van inheemse druiven zakte plots met twee derde waardoor het winstmodel in het gedrang kwam en telers massaal afhaakten. In tegenstelling tot de importdruiven, die in de open lucht geteeld worden, lagen de kosten voor Belgische serredruiven veel hoger. Dat had onder andere te maken met de verwarmingsbehoefte. Om eind augustus in productie te komen, wordt rond de jaarwisseling de temperatuur in de serre tot 18 graden opgeschroefd.



> **Er is veel meer vraag dan aanbod waardoor een noodzakelijke prijsverhoging geabsorbeerd kan worden**
>
> Philip Dewit - Druiventeler

Deze warmtebehoefte hangt momenteel ook als een donkere wolk boven de sector. Door de gestegen energieprijzen zijn de druiventelers genoodzaakt de druivenprijzen op te voeren. Hierdoor worden de vruchten, die al snel de kaap van 15 euro per kilo ronden, nog meer een nicheproduct dan nu. “Er zullen klanten zijn die gaan afhaken”, vertelt Dewit die er desondanks gerust op is dat de verkoop zal voortgaan. “Er is veel meer vraag dan aanbod waardoor een noodzakelijke prijsverhoging geabsorbeerd kan worden. Maar voor ons is het een moeilijke evenwichtsoefening. Wij willen onze boterham kunnen blijven verdienen, maar willen daarnaast onze klanten tevreden houden.“



Anno 2022 zijn er nog 6 professionele telers en 3,5 hectare serres over in de regio Overijse en Hoeilaart. Ondanks deze desastreuze leegloop zien Dewit en andere telers de toekomst rooskleurig in. De vraag naar lokaal geteelde producten zit in de lift, de grote tafeldruif is en blijft een geliefde delicatesse en door het opbloeiend toerisme in de regio tijdens de coronacrisis zijn er tal van nieuwe klanten bijgekomen. “Er is op dit moment meer vraag dan aanbod van lokaal geteelde druiven”, constateert ook teler Ronald Vanderkelen.

Telers niet bang voor concurrentie

Om deze reden was Vanderkelen net als Dewit graag bereid mee te werken aan de cursus. “Zelfs als er een paar telers bijkomen, is de markt nog steeds voldoende groot”, geeft hij aan. Koen Dewit voegt hieraan toe: “Daarnaast moeten mensen de druif ook blijven kennen. Vroeger waren druiven uit Overijse een begrip en als je nu in Antwerpen kijkt, kent alleen de oudere generatie ons nog. Als er meer telers zijn, kan de bekendheid ook uitbreiden.”



Met 32 jaar is Koen Dewit de jongste professionele tafeldruiventeler van het land, maar mogelijk brengt de cursus hier verandering in. “Ik wil binnen enkele jaren een kleine serre bouwen voor tafeldruiventeelt mogelijk in combinatie met een zacht fruitteelt ”, vertelt Lotte De Vos (21) die tuinbouw studeerde in Gent. De zestiger Frans Diedens wil binnenkort al starten met druiventeelt en heeft daarvoor een bestaande serre in Boortmeerbeek in gedachte, die vroeger dienst deed voor een sierteeltbedrijf.

Met deze plannen lijkt Boerenbond geslaagd in zijn opzet: de toekomst van de druiventeelt veiligstellen en bestaande kennis overdragen naar een nieuwe generatie. Ook voor provincie Vlaams-Brabant is het voortbestaan van de druiventeelt van strategisch belang. “De teelt behoort tot ons cultureel erfgoed en is een belangrijke trekpleister voor regionaal toerisme”, vertelt Tom Dehaene, gedeputeerde land- en tuinbouw Vlaams-Brabant. Met de (grond)witloof heeft hij nog meer agrarisch-culturele troeven in handen, terwijl ook de Hagelandse bloesemfietsroutes en de Hopduvelfeesten in Asse ook veel publiek trekken.

Verloop van de druiventeelt

De familie Vanderkelen startte in 1930 met de druiventeelt en met Donald staat de derde generatie aan het roer. De Vlaams-Brabander teelt onder traditionele omstandigheden in 10 serres (1 serre is 15 are) die vanaf het nieuwjaar één voor één verwarmd worden waardoor de oogst gespreid kan worden. Voor de verwarming van de serre maakt hij nog gebruik van steenkolen en mazout. De oogst bij Vanderkelen loopt van 15 augustus tot 10 oktober en alles wordt in de boerderijwinkel verkocht.



Druivenserre van Ronald Vanderkelen.

Het grotere Druiven Dewit staat naast de boerderijwinkel ook nog op tal van markten om de Overijse tafeldruif aan de man te brengen. Met een hogere Venlo kas uit de jaren 80 hebben de telers gebroken met de traditionele teeltomstandigheden. De mazoutketel maakte enkele jaren geleden plaats voor een gasinstallatie.
Philip en Koen beginnen in week 28 met de druivenpluk waarna de verkoop op 15 juli al start. Na het einde van de oogst in oktober worden de druivelaars in de winter gesnoeid en begint een nieuwe groeicyclus. Een tijdrovende klus volgt in het voorjaar als de trossen uitgedund of gekorreld moeten worden. Met een klein schaartje worden dan de kleinste vruchten uit de tros verwijderd, een taak die al gauw 5 tot 7 minuten per tros in beslag neemt.

Bron: Eigen berichtgeving

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