

Trostomaat bracht kleur en smaak in het aanbod

nieuws

Een kwarteeuw geleden werden de eerste Belgische trostomaten aangevoerd op de toenmalige Mechelse veiling. Een verjaardag die BelOrta niet onopgemerkt laat passeren. Tomaten niet per stuk maar per trosje knippen en verkopen, klinkt eenvoudig maar vergde een grote omschakeling van telers en veiling. Voor Leo en Marja Verdonck - Van Dessel, trostomatentelers van het eerste uur, was 1993 één lange ontdekkingsstocht. Hun inspanningen en die van andere pioniers onder de telers, voorlichters en veilingmedewerkers wierpen vruchten af, niet in het minst voor de consument: een rood geogoste tomaat aan de tros bewaarde niet alleen langer maar bleek ook nog eens veel smaakvoller.

🕒 2 AUGUSTUS 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:46

Lees meer over:
glastuinbouw



Een kwarteeuw geleden werden de eerste Belgische trostomaten aangevoerd op de toenmalige Mechelse veiling. Een verjaardag die BelOrta niet onopgemerkt laat passeren. Tomaten niet per stuk maar per trosje knippen en verkopen, klinkt eenvoudig maar vergde een grote omschakeling van telers en veiling. Voor Leo en Marja Verdonck - Van Dessel, trostomatentelers van het eerste uur, was 1993 één lange ontdekkingsstocht. Hun inspanningen en die van andere pioniers onder de telers, voorlichters en veilingmedewerkers wierpen vruchten af, niet in het minst voor de consument: een rood geogoste tomaat aan de tros bewaarde niet alleen langer maar bleek ook nog eens veel smaakvoller.

Niets smaakt zo lekker bij dit weer als een frisse salade. Tomaat is één van de groenten die daarin niet mag ontbreken, maar wie voelt zich geroepen om nu tomaten te plukken in een serre? “Het is zeer moeilijk werken bij deze temperaturen”, beaamt Marja Van Dessel van glastuinbouwbedrijf Den Boschkant in Vremde. Op het betonpad in de serre is het bakken en braden, maar tussen de rijen tomaten zorgen de bladeren van de planten voor een verkoelend effect. Daardoor is de temperatuur in de serre toch 1 à 2 graden ‘frisser’ dan buiten. “Maar het blijft zwaar voor wie fysieke arbeid moet leveren in deze hitte en ook voor de tomatenplanten is het van het goede teveel”, aldus Van Dessel.

Het hoogzomerweer zorgt voor een recordaanvoer tomaten op de veiling in Sint-Katelijne-Waver. Op 1 augustus werd er, alleen al wat trostomaten betreft, bijna 774.000 kilo aangevoerd. Tomaten vind je tegenwoordig in vele soorten, maten en kleuren. Losse tomaten en trostomaten voeren het brede gamma aan. “De aanzet voor segmentatie binnen het aanbod tomaten is door de trostomaat gegeven”, vertelt Luc Peeters van BelOrta. De Belgische trostomaat zag 25 jaar geleden het levenslicht, wat deze week feestelijk herdacht is door de veiling. “Trostomaten waren al langer ingeburgerd in het zuiden van Europa, maar bij ons trof je ze niet gauw aan in de winkel en al helemaal niet in de serre”, vervolgt Peeters, die 25 jaar geleden het proefstation in Sint-Katelijne-Waver leidde en de ontwikkeling van de trostomaat vanop de eerste rij volgde.

Begin jaren ‘90 was de prijsvorming voor losse tomaten niet denderend en begrepen steeds meer Belgische tomatentelers dat alleen de teelt van meer kwalitatieve soorten een uitweg kon bieden. Zo rijpte het idee om hier trostomaten te telen. Leo en Marja Verdonck - Van Dessel waren samen met Jan en Sonia Smets de eersten om dat idee in praktijk om te zetten. Net als alle andere tomatentelers waren zij het gewend om tomaat per tomaat te plukken, reeds wanneer de vrucht oranje kleurt met het idee dat ze dan minder gauw gekwetst wordt op de sorteermachine en langer bewaart.

Vanuit de veiling werd hen de vraag gesteld om de hele tros tomaten rood te laten kleuren en pas dan in zijn geheel te oogsten. Marja Van Dessel herinnert zich nog hoe een gek idee ze dat vond. “Een Nederlander had deze teeltwijze opgepikt in Sicilië, en teeltvoorlichter Dominiek Devisch bracht het naar hier. Dat eerste jaar trostomaten telen, was behelpen met rassen die daarvoor eigenlijk niet geschikt waren. We zagen in de productie heel wat tomaten verloren gaan, maar met de verkoop wou het wel meteen vlotten. De veiling zette sterk in op de commercialisatie en de consument ervoer het voordeel van een meer smakvolle en beter bewaarbare tomaat. Vergelijk het met een kers, waar de donkerrood gekleurde exemplaren ook de meest smakvolle zijn.”

In 1994 maakten de pioniers onder de trostomatentelers kennis met een ras dat echt voor de teelt van trostomaten geschikt was. “Dat ras, Pikant en later Durintha genaamd, heeft jarenlang standgehouden”, weet Marja Van Dessel. De beginjaren van de trostomaat waren één grote ontdekkingstocht. Luc Peeters: “Qua teelttechniek vergde het een hele aanpassing, van klimaatsturing tot plantenvoeding en watergift. Niet langer werden de rijpe tomaten één voor één geplukt, van boven naar beneden in een tros, maar bleef heel de tros hangen tot alle tomaten op de tros rijp waren. De bestaande semiautomatische sorteerinstallaties waren ongeschikt voor trostomaten zodat er opnieuw manueel gesorteerd werd aan de hand van nieuwe kwaliteitsvoorschriften. Trostomaten kregen een eigen gewichtsstandaard van 5 in plaats van 6 kilo opdat ze in de verpakking zouden passen. Kortom, alles moest herdacht worden.”

Op het tuinbouwbedrijf van de familie Verdonck - Van Dessel zijn trostomaten in de loop der jaren een steeds prominentere plek gaan innemen. Vandaag telen Leo Verdonck en Marja Van Dessel 6 hectare trostomaten onder glas, naast 3 hectare losse tomaten. Op de veilingvloer is de aanvoer pijlsnel gestegen tussen 1994 en 1999. Daarna is het volume verder doorgegroeid van 40 miljoen kilo trostomaten in 2000 tot meer dan 60 miljoen kilo vorig jaar.

De zoektocht naar innovatie in de teelttechniek van tomaten en vernieuwing in de variëteitenkeuze gaat onverminderd voort. Ondertussen is het aanbod tomaten zo ruim dat de consument soms het bos niet meer door de bomen ziet. Toch kunnen nieuwkomers nog succes oogsten, zoals ‘Ruby Red’, een tomaat die superlekker en intens rood is van binnen. “Maar niet alles slaagt”, geeft Van Dessel toe, “want de gele trostomaat die we eind jaren ’90 probeerden te introduceren, kwam te vroeg. Een tomaat moest toen nog gewoon rood zijn.”

Beeld: Den Boschkant

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra