Reportage

Vitaetom predikt de liefde voor robijnrode tomaten

Reportage

Vitaetom is gespecialiseerd in het telen van biogroenten onder glas. De nieuwste loot aan de stam is Ruby Red, een robijnrode biologische trostomaat. Voor deze vernieuwende teelt werd Koen Van Hauteghem genomineerd voor de BioVLAM 2024.

11 SEPTEMBER 2024

Lees meer over:
bio
glastuinbouw
tomaat
VLAM



De ‘tom’ in Vitaetom staat voor de liefde voor tomaten, en 'vita' voor levenskracht: Walter, de vader van Koen Van Hauteghem, koos immers in 1989 al resoluut voor tomatenteelt. Die tomaten groeien nog steeds in de grote serres van Vitaetom in Zwijndrecht, maar sinds 2017 worden ze biologisch geteeld. De serres van 20.000 vierkante meter leveren jaarlijks 1,2 miljoen kilogram tomaten, komkommers, paprika’s en courgetten.
“Tomaten zitten in mijn DNA”, lacht Koen Van Hauteghem. Hij is al de derde generatie die het bedrijf draaiende houdt. “We telen nu vijf verschillende tomatenrassen, en Ruby Red is de laatste nieuwe in het rijtje,” zegt hij met trots. Met deze laatste aanwinst kaapt hij ineens een tweede nominatie voor de BioVLAM 2024 weg. In 2022 werd hij al eens genomineerd voor zijn nieuwe, duurzame serre.

Nieuwe biotomaat

Wat is er nu precies vernieuwend aan de teelt van de biologische Ruby Red tomaten? “Ruby Red is een mooie pruimtrostomaat, dieprood van kleur vanbinnen, niet roze of oranje. Colruyt verkoopt de niet-bio Ruby Red al enkele jaren, en Bio-Planet - onderdeel van de Colruyt-groep - wilde deze smaakvolle tomaat graag in bio aanbieden. Dus de vraag kwam van hen.”
Het is echter niet vanzelfsprekend om zomaar een gangbare tomaat te telen in bio, omdat de aanpak anders is. Bovendien had niemand ooit eerder biologische Ruby Reds geteeld. Van Hauteghem wist alleen maar hoe zijn collega's in de niet-bioglastuinbouw de tomaten teelden.

Geen copy paste

Ruby Red bleek niet meteen de makkelijkste tomaat om in bio te telen. “Ik heb uiteraard veel ervaring met biotomaten onder glas, maar je kunt een niet-bio teeltwijze niet zomaar copy pasten naar bio. We zitten nog maar in het eerste jaar, maar we hebben al veel geleerd”, aldus Van Hauteghem. “Mijn niet-bio collega’s telen een bepaald aantal planten per meter. Maar plantafstand kun je niet zomaar overnemen in bio, want zij telen op steenwol en wij in de volle grond. Die plantafstand gaan we volgend jaar verbeteren: we moeten iets ruimer gaan zodat de planten iets meer kracht hebben en mooiere trossen geven.”
Ook de bemesting van de bodem vraagt extra aandacht in bio: de voedingsstoffen van de mest komen in de bodem en vragen meer tijd om door de plant te worden opgenomen. “Daar kunnen we nog heel veel mee winnen. De planten krijgen nu tijdelijk extra bladvoeding, biologische voedingsstoffen die worden opgenomen via het blad.”
De bioteler moest eveneens leren hoeveel water dit tomatenras nodig heeft. “In het begin kregen de planten te veel water, dus we moesten zoeken naar de juiste hoeveelheid water. We weten nu dat de plant heel gevoelig is voor de watergift. Dus dat is allemaal ervaring die je moet opdoen. Het wordt nergens anders biologisch geteeld, het is een uniek Belgisch product.”



Van zaad tot tomaat

Hoe pak je het nu concreet aan om aan een nieuwe teelt te beginnen? Van Hauteghem legt uit: “De vraag kwam vorig jaar april, dus we moesten snel schakelen. Belangrijk om te weten is dat de Ruby Red-teelt beschermd is bij groente- en fruitveiling BelOrta, die de tomaten naar de Colruyt-groep verdeelt. Dus alleen BelOrta-producenten mogen dat ras telen. Na uitgebreid overleg kwam het licht op groen om Ruby Red ook in bio te telen.”
Het bioleven van Ruby Red begon met het juiste zaad. “Het zaad konden we aankopen bij een zaadhuis in Nederland. De tomatenplantjes worden ingezaaid en opgekweekt bij een gespecialiseerde plantenkwekerij voor glasgroenten. Die plantjes hebben we op 15 januari in de serre geplant. En begin april konden we al beginnen oogsten.”

Opschalen

Dit jaar verkoopt Van Hauteghem zijn eerste oogst van Ruby Red trostomaten. “De verkoop loopt zeer goed, we kunnen de vraag momenteel niet volgen. Het is dan ook een mooie, smaakvolle tomaat, die bovendien goed houdbaar is - en dat is belangrijk om voedselverspilling te vermijden.”
De tomatenteler heeft ook al plannen om de teelt uit te breiden. “We hebben er nu nog niet zoveel staan, zo’n 500 vierkante meter. Maar omdat de vraag zo groot is, is er na overleg met BelOrta beslist om het areaal maal vier te doen. Het nieuwe areaal wordt verdeeld tussen mezelf en een aantal collega's.”

E-boiler voor duurzamere warmte

Volgens Van Hauteghem noemt biologisch telen “duurzaamheid op topniveau”. Bijzonder bij Vitaetom is dat de teelten in verwarmde kassen groeien. “Wij hebben sowieso een eigen warmtekrachtcentrale, zo kunnen we redelijk vroeg planten om dan een lang seizoen te hebben.” Maar de bioteler wil inzetten op meer duurzaamheid. “We investeren nu in een e-boiler. Dat is een elektrische boiler met een grote capaciteit. Als er veel elektriciteit op de markt is door windmolens, krijg je een overbelasting van het net. Die extra stroom kunnen we via de e-boiler gebruiken om de serres te verwarmen. Op die manier hoeven we minder gas te gebruiken.”
Op de vraag hoe de teler zelf kijkt naar bio, komt hij met een kort en krachtig antwoord: “Bio leeft! En bio wordt nu echt au sérieux genomen. Mensen kiezen bewust voor bio. Bio is logisch, daar ben ik echt van overtuigd.”

Op 23 september reikt VLAM de BioVLAM uit, de jaarlijkse award voor een gepassioneerde en toonaangevende bio-ondernemer met een vernieuwende kijk op product(ie) of proces in de biosector. Alle Vlaamse biobedrijven kunnen zich aanmelden voor deze prijs. De laureaat wordt gekozen uit vijf door de vakjury genomineerde bedrijven.

Bron: VLAM

Beeld: VLAM

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