nieuws

Voor het eerst Belgische thee in de supermarktschappen

nieuws

Delhaize had het in april al aangekondigd, maar het is nu eindelijk een feit. De eerste thee van Belgische makelij ligt in de supermarktschappen. De thee wordt sinds februari geteeld door Raf Rombouts uit Loenhout. De theebladeren worden na oogst verwerkt in het Nederlandse Zundert om vervolgens onder de naam LocalTea vermarkt te worden.

11 OKTOBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 OKTOBER 2021 11:59

Lees meer over:
glastuinbouw
supermarkt



Vanaf deze week kunnen theeliefhebbers in Delhaize en Bio-Planet terecht voor thee van Belgische makelij. Dit laat de Nederlandse theeproducent weten. De thee wordt geproduceerd door LocalTea dat in het Nederlandse Zundert al jaren een eigen plantage heeft en een verwerkingsfaciliteit. In Nederland wordt de thee al jaren verkocht.

“Het is onze missie om het bewustzijn over lokale thee te vergroten en onze thee op steeds meer plekken beschikbaar te maken. We willen zoveel mogelijk mensen laten proeven hoe echte thee kan smaken. Door de traditionele lange theeketen te doorbreken wordt het milieu aanzienlijk minder belast”, verklaart LocalTea-oprichter Johan Jansen het business model.

Begin dit jaar besloot de theemaker het concept van lokaal geproduceerde thee uit te rollen in België en vond in amarillesteler Raf Rombouts een Vlaming bereid om de thee in concessie te telen. In februari gingen de eerste theeplantjes de serre in. De oogst gaat vervolgens de grens over naar het buurdorp waar de bladeren tot thee in diverse smaken verwerkt en verpakt worden.



Gestegen vraag naar lokale producten

Delhaize had eerder dit jaar al een contract afgesloten met LocalTea voor de levering van de thee. Voor de supermarktketen betekent de Belgische thee een verdere uitbreiding van het lokale assortiment, een strategie die gevolgd en gevoed wordt door de stijgende vraag naar lokale producten.

De teeltcyclus van de theeplant, ofwel camellia sinensis, gaat in periodes van zes weken. “Daarna worden de top en de blaadjes geoogst, waarna het oog daaronder weer uitloopt en na zes weken weer oogstrijp is”, legt Rombouts uit. Zo gaat de teelt in principe het jaarrond door, maar in de winter staat de groei nagenoeg stil.

Differentiatie voor verspreiding bedrijfsrisico’s

Voor Rombouts betekent de theeteelt op 2.000 meter serre een afbouw van zijn amaryllisactiviteit, een teelt die loopt van oktober tot april, maar piekt rond Nieuwjaar. “Met de theeteelt wil ik ook de bedrijfsrisico’s spreiden. Slechte prijzen voor de amaryllissen tijdens de kerst kunnen je jaar breken. Door de theeproductie ernaast te doen, wil ik deze risico’s wat afbouwen.”

Behalve de theeteelt, heeft de ondernemer zijn activiteiten ook uitgebreid met druiventeelt. Op dit moment worden de laatste druiven geoogst en gaan ze de pers in. Hij heeft zijn areaal de afgelopen jaren verdubbeld. De 1.440 ranken hebben zo’n 2.000 kilo druiven opgeleverd. Eén rank is ongeveer goed voor een fles wijn.



Bron: Eigen verslaggeving

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