nieuws

Waarom de ‘Hoogstraten aardbei’ de wetenschappelijke perfectie benadert

nieuws

Elke restauranthouder, elke supermarkt en elke retailer die zeker wil zijn van de kwaliteit van z'n aardbeien, weet dat hij in het noorden van de Kempen moet zijn. De ‘Hoogstraten aardbei’ benadert qua vorm, smaak, glans en stevigheid de wetenschappelijke perfectie. “De lat ligt extreem hoog”, zegt Hans Vanderhallen, directeur van Coöperatie Hoogstraten. “En 180 telers doen er alles aan om die te halen.”

31 MEI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 31 MEI 2021 21:02

Lees meer over:
aardbei



De naam ‘Hoogstraten aardbei’ doet niet enkel in ons land een belletje rinkelen, ze staat over heel Europa bekend als een topaardbei. Die reputatie kreeg ze niet zomaar, het is een verhaal dat teruggaat tot de eerste helft van de vorige eeuw. Eerste hoofdrolspeler: Hoogstraten zelf. Nergens zijn de klimatologische en geografische omstandigheden voor een aardbei beter: de nachten zijn er koud en als het er warm is, is het écht warm. “En je hebt hier zandgronden - belangrijk, want die houden de warmte 's nachts niet lang vast en dat heeft een aardbeiplant graag”, vertelt Hans Vanderhallen, directeur van Coöperatie Hoogstraten, aan Het Laatste Nieuws.

Coöperatie Hoogstraten vormt de tweede belangrijke factor in de reis naar de top. Sinds haar oprichting in 1933 is het de plek waar alle aardbeien uit de regio worden aangevoerd en waar ze 's ochtends op de klok worden verkocht om al meteen richting bestemmeling te vertrekken. Al snel na de oprichting werd de piste ‘export’ gelanceerd. “Maar dan moesten er strenge kwaliteitsnormen komen, vond de Coöperatie”, legt Vanderhallen uit. “Om onze aardbei op de kaart te zetten, moesten we de perfectie nastreven.”

Sleutel tot succes: consequentie

Perfectie haal je niet zomaar en er werden verschillende initiatieven op poten gezet. Er kwam een land- en tuinbouwschool waar je de stiel kon leren en in deelgemeente Meerle kwam Proefcentrum Hoogstraten. "Intussen komen ze vanuit de hele wereld naar dat Proefcentrum kijken", weet Vanderhallen. "Alle kennis zit hier onder één dak. Op vlak van teelttechnieken, biologische bestrijding, onderzoek naar variëteiten, alles." Voorlichters van het Proefcentrum trekken met die kennis dan weer het veld op.

> **Telers vereenzelvigen zich nog steeds met de coöperatie. Ze beseffen dat de eigen identiteit maar zo sterk is omdat ze in de groep zitten**

Hans Vanderhallen - Coördinator Coöperatie Hoogstraten

"Kwaliteit is alles", benadrukt Vanderhallen nog eens. "Een teler plukt z'n aardbeien, steekt die meteen in de koeling en vervoert ze dezelfde avond naar de Coöperatie. Daar worden ze een eerste keer gekeurd, en de volgende ochtend, net voor ze op de klok gaan, opniéuw. Een aardbei is een fragiel product, er kan behoorlijk wat misgaan. De sleutel van ons succes is consequentie. Geen compromissen over kwaliteit." Als alles goed gaat, kan een aardbei 24 uur nadat ze geplukt is, al in je winkelmandje liggen.

Veel eigen identiteiten, één coöperatie

Zo'n 180 telers voldoen aan alle kwaliteitseisen. De ene doet het met hypermoderne technieken, de andere nog op de traditionele manier. “Dat producenten een eigen identiteit aannemen, is inderdaad iets dat vaker voorkomt dan vroeger”, vertelde Vanderhallen in een eerder interview met VILT. “We werken daar ook een stuk aan mee: met een app kom je, via de code op onze aardbeien, terecht op het profiel van de teler. Zo geven we de teler een gezicht. Maar op vandaag gebeurt dat niet ten nadele van het collectief. Telers vereenzelvigen zich nog steeds met de coöperatie. Ze beseffen dat de eigen identiteit maar zo sterk is omdat ze in de groep zitten.”

Sinds 2019 gaat de Coöperatie Hoogstraten hier nog een stuk verder in. “Bij aardbeien laten we de kopers toe om te kiezen van welke teler zij de producten afnemen”, legt Vanderhallen uit. “Bovenop de prijs op de klok moet er dan wel een surplus betaald worden die rechtstreeks naar de teler gaat. Dat surplus zijn kopers bereid om te betalen omdat ze bijvoorbeeld zeer tevreden zijn over de kwaliteit van een bepaalde teler of omdat ze een goede relatie hebben opgebouwd met die teler. Op die manier zorgen we ervoor dat iedereen in hetzelfde blok zit, maar ook dat het blok sterker wordt.”

Wie er op vlak van kwaliteit bovenuit springt - en dat wordt gewaardeerd door de koper - die wordt beloond. Dat zorgt ook voor een stimulans voor de andere telers om verder in te zetten op kwaliteit. “Dit noem ik individualisme dat ten goede komt aan het collectief”, besluit Vanderhallen. In 2020 hebben 40.000 mensen uit alle hoeken van Europa de code ingescand, meer dan 2.000 van hen lieten ook een bericht achter om de teler te bedanken, een vijfde daarvan uit Engeland en Frankrijk.

Bij die 180 telers is het ondertussen alle hens aan dek. Door het warme weer van afgelopen weekend is de rijping van de aardbeien begonnen aan een massale inhaalbeweging. Wie nog inspiratie zoekt voor een gerecht of een drankje met aardbeien: hier moet je zijn!

Bron: HLN / 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