

Warme herfst doet deel aardappelen voortijdig schieten

nieuws

Als gevolg van de uitzonderlijk zachte temperaturen dreigen nogal wat aardappeltelers hun oogst te verliezen. Aardappelen die niet in geïsoleerde en klimaatgecontroleerde loodsen bewaard worden, beginnen immers nu al te schieten waardoor ze niet meer verkocht kunnen worden.

🕒 25 NOVEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:

akkerbouw

Als gevolg van de uitzonderlijk zachte temperaturen dreigen nogal wat aardappeltelers hun oogst te verliezen. Aardappelen die niet in geïsoleerde en klimaatgecontroleerde loodsen bewaard worden, beginnen immers nu al te schieten waardoor ze niet meer verkocht kunnen worden.

Sedert half oktober overheersen in ons land zachte temperaturen. We stevenen momenteel af op de tweede warmste novembermaand ooit. Voor steeds meer aardappeltelers dreigt hierdoor de oogst alsnog in het water te vallen. "Door de warme temperaturen beginnen veel aardappelen nu al te schieten", vertelt landbouwjournalist Luc Busschaert. "Dat is veel te vroeg. Normaal gebeurt dat pas in februari of maart". Woordvoester van Boerenbond, Anne-Marie Vangeenberghe, waarschuwt er wel voor dat er een onderscheid moet gemaakt worden tussen boeren die hun aardappeloogst professioneel opslaan en de rest. "Sommige boeren weten perfect hoe ze hun oogst moeten bewaren. Als ze ervan uitgaan dat ze de aardappelen tot april of mei moeten opslaan, dan gebeurt dat meestal in nauwkeurig gecontroleerde loodsen, die afdoende geïsoleerd zijn. Bij deze boeren stelt zich geen probleem", luidt het.

Anderen, zij die er bijvoorbeeld van uitgaan dat ze hun aardappelen maar tot december bij zich zullen houden, kampen volgens Vangeenberghe wel met problemen. "Wie voor ogen had om in december te verkopen aan een fabriek, die er dan frieten of puree van maken, bewaart zijn oogst normaal gewoon in een schuur. Zonder extra maatregelen.

Maar omdat het dit jaar te warm is, krijgt men de verschijnselen dat ze te vroeg beginnen te schieten".

Het is onduidelijk hoeveel landbouwers met het probleem worstelen. Maar waar het zich voordoet, zijn de gevolgen dikwijls ingrijpend. "Als aardappelen schieten, verschijnt er een knobbel die alle voedingsstoffen naar zich toe trekt. Daardoor daalt de kwaliteit. Bovendien is er geen enkele Belg die in de winkel aardappelen zal kopen die al scheuten hebben", legt Vangeenberghe uit.

Bron: De Morgen

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra