

"We behandelen onze aardappelen als eieren"

nieuws

De friet op uw bord heeft een lange weg vol kwaliteitscontroles afgelegd. Die boodschap gaf de Vlaamse aardappelsector zondag mee bij de uitreiking van de Belgian Potato Quality Awards. Blijkt dat de beste Belgische frieten worden gemaakt van de aardappelen van Dirk Van Ginhoven en Katleen Verheyen uit Ravels. Toen ze zestien jaar geleden het bedrijf overnamen hadden ze 'amper' 20 hectare aardappelen. Nu zijn er dat jaarlijks 300.

In totaal telen ze negen soorten frietaardappelen.

🕒 27 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

De friet op uw bord heeft een lange weg vol kwaliteitscontroles afgelegd. Die boodschap gaf de Vlaamse aardappelsector zondag mee bij de uitreiking van de Belgian Potato Quality Awards. Blijkt dat de beste Belgische frieten worden gemaakt van de aardappelen van **Dirk Van Ginhoven** en Katleen Verheyen uit Ravels. Toen Dirk en Katleen in 1990 met hun landbouwbedrijf startten, hadden ze alleen koeien. Intussen zijn aardappelen de hoofdbron van inkomsten geworden. "Die laatste koeien gaan er volgend jaar ook uit. We gaan ons nu verder specialiseren in akkerbouw", klinkt het eensgezind.

Toen ze zestien jaar geleden het bedrijf overnamen hadden ze 'amper' 20 hectare aardappelen. Nu zijn er dat jaarlijks 300. Dat levert tonnen aardappelen op. Dirk en Katleen telen negen verschillende rassen frietaardappelen, en daarnaast nog wat cichorei, erwten, wortelen, schorseneren en suikerbieten. Ze hebben ook 80 koeien. "Die gaan eruit in april", zegt Dirk. "We gaan ons echt specialiseren in de akkerbouw. Het wordt anders te veel. We kunnen de koeien niet meer de aandacht geven die ze nodig hebben".

Negen soorten frietaardappelen: is een aardappel dan geen aardappel? "Oh nee", lacht Dirk. "Ik herken in een frituur in een oogopslag de soort van een geschilde aardappel. Elk exemplaar heeft zijn eigen kleur, smaak, tijd dat hij nodig heeft om te rijpen en grondsoort. Zo telen we ook een soort waar McDonald's een patent op heeft". Dirk en Kathleen besloten samen om mee te doen aan de wedstrijd voor beste frietaardappel. Ze selecteerden daarvoor de 'Astrix', een rode aardappel. "Gewoon om te kijken hoever we staan met ons bedrijf", zegt Katleen. "Dat we ook hebben gewonnen is een hele eer. We zijn allebei nog jong en we gaan er honderd procent voor. We willen iets bereiken en dit bedrijf nog verder uitbouwen".

Wie denkt dat een aardappel telen een makkie is, draait best eens een dag mee op het bedrijf van Dirk en Katleen. "Vanaf het begin van de oogst op 10 augustus tot en met eind oktober werken we zeven dagen op zeven. Dat is hard en je moet altijd paraat staan. Het kan zijn dat een bedrijf 10 vrachtwagens bestelt, maar dat nadien blijkt dat ze er meer willen omdat het de kwaliteit goed vindt. En dan moet je zien dat dit kan".

"Wij behandelen aardappelen als eieren", luidt het. "Ondanks het feit dat we twee personeelsleden in dienst hebben, werken we allebei continu mee. We moeten zelf kunnen zien hoe onze planten erbij staan. Pas als de oogst volledig achter de rug is, hebben we tijd voor een weekje vakantie".

Bron: Gazet van Antwerpen/Het Laatste Nieuws

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)