nieuws

Witloof verkent nieuwe horizonten als gemaksgroente

nieuws

Witloof, al decennia een klassieker in de Belgische keuken, verkent nieuwe horizonten. Vanaf oktober wordt witloof in warenhuizen in gebruiksklare stoomzakjes voor de microgolfoven of als voorversneden salademengeling verkocht. Met die nieuwe productvormen willen telers en hun veilingen het 'witte goud' als een moderne gemaksgroente serveren.

14 SEPTEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
marketing
tuinbouw

Witloof, al decennia een klassieker in de Belgische keuken, verkent nieuwe horizonten. Vanaf oktober wordt witloof in warenhuizen in gebruiksklare stoomzakjes voor de microgolfoven of als voorversneden salademengeling verkocht. Met die nieuwe productvormen willen telers en hun veilingen het 'witte goud' als een moderne gemaksgroente serveren.
Witloof is met een jaarlijkse productie van 55 miljoen kilo na tomaten de tweede belangrijkste verse groente in de Belgische tuinbouw. Vorig jaar kocht elke Belgische consument gemiddeld 6,34 kilo witloof. Eind oktober, begin november wordt het meeste witloof van het nieuwe seizoen geoogst. "Het belooft kwalitatief én kwantitatief een goed jaar te worden", zegt Filip Fontaine, algemeen directeur van de Brava-veilingen.
De voorbije twee jaar produceerden de 420 familiebedrijven nog onder de kostprijs. Belangrijke factor hierbij is de arbeidskost die meer dan een derde van de productiekostprijs bedraagt. "Voor de telers en hun veilingen was de crisis de aanzet om aan productinnovatie en afzetverbreding te werken. Witloof gaat vreemd, en wil af van zijn imago als bereiding met kaas en hesp", legt Luc Vanoirbeek, adviseur

tuinbouw bij Boerenbond het project uit dat naast Boerenbond als partners VLAM, de veilingen REO en Brava, hun koepelorganisatie LAVA en Cera heeft.
De binnenlandse afzet van witloof blijft immers dalen. "We proberen al enkele jaren om met ons product in het koelrek met gesneden groenten te geraken. Die zogenaamde convenience-producten zitten in de lift omdat mensen steeds minder tijd hebben om te koken. Voor de producenten zijn die gesneden groenten interessant omdat ze meer opbrengen", zegt Brava-directeur Fontaine.
Vanaf oktober wordt de groente als voorverpakte versneden slamengeling verkocht in de warenhuizen van Makro, Carrefour, AD Delhaize en Colruyt. "Er komen op termijn vier witloofslaatjes waarvan de versheid een week is gegarandeerd, mits naleving van de koude keten. Gestart wordt met witloof-veldsla en witloof-radicchio", aldus directeur Paul Demyttenaere van Reo Veiling.

Onder de naam 'Steamy' ligt witloof volgende maand ook in stoomzakjes in de rekken. Volgens veilingdirecteur Fontaine is het een schoolvoorbeeld van innovatie in een traditionele sector. Na vier minuten microgolfoven en een minuutje rusten kunnen de vier witloofstronken op volle smaak geserveerd worden. De Steamy-zakjes zullen niet te vinden zijn in de diepvriesafdeling of bij de bereide gerechten, maar wel bij de verse groenten en onder Flandria-label.
De witloofsector wil koks ertoe aanzetten om creatief met witloof aan de slag te gaan. Daarom werd Truong Thi Quyên, de zaakvoerster van het befaamde Brussels restaurant Little Asia, gecontacteerd. Samen dagen ze de Vlaming dit najaar uit om eens 'vreemd te gaan' met witloof. In de wedstrijd wordt gevraagd naar creatieve toepassingen van witloof als hoofdingrediënt in recepten uit de wereldkeuken. Inzendingen zijn welkom tot 14 december en de winnaars maken kans op een etentje in Little Asia of een plattelandsweekend.
Meer info: www.witloofgaatvreemd.be

Bron: Belga/De Standaard

Beeld: www.witloofgaatvreemd.be

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