nieuws

Zeekool maakt comeback als cultuurgewas in Vlaanderen

nieuws

Topchefs in Vlaanderen kunnen voortaan experimenteren met zeekoolspruiten, het resultaat van de forcerie van zeekoolwortels, meldt FlandersBio.

29 APRIL 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
onderzoek
culinair

Topchefs in Vlaanderen kunnen voortaan experimenteren met zeekoolspruiten, het resultaat van de forcerie van zeekoolwortels, meldt FlandersBio, de Vlaamse sectororganisatie voor biotechnologie. Zeekool, een zoutplant afkomstig van de keienstranden in West-Europa, verdween als cultuurgewas in Vlaanderen. Daar komt nu verandering in door de samenwerking tussen veredelaar Intellicrops en witloofbedrijf Bruyninckx.

Zeekoolspruiten zijn nog niet beschikbaar in de supermarkt, maar wel als exclusieve groente voor het betere horecasegment. Donderdag werden tien kistjes met vier doosjes van 150 gram zeekoolspruiten op de markt gebracht. In elk doosje bevinden zich dertig tot veertig spruitjes. Kostprijs tussen 60 en 65 euro per kistje van 600 gram.

"Het is de bedoeling om zeekoolspruiten vers te consumeren, maar dan wel als toefje op een schotel", zegt Joost Bogemans van plantenveredelaar Intellicrops bvba. "De bleke, 20 centimeter lange spruiten kenmerken zich door een zachte koolsmaak en geven een aparte toets aan een vis- of lamsschotel."

In een serre in het West-Vlaamse Gullegem is de productie met 20.000 stekjes bescheiden gestart. Vanaf november wordt gestart met de teelt van vollegrondszeekool. "Het negentiende eeuwse cultuurgewas raakte in onmin omwille van het intensieve karakter van de teelt", verklaart Bogemans. Sinds kort wordt vollegrondszeekool opnieuw geteeld in Nederland, Frankrijk en Groot-Brittannië en dus nu ook in Vlaanderen.

Zeekoolspruiten zijn het resultaat van een samenwerking tussen Intellicrops bvba uit Ninove en Bruyninckx bvba uit Messelbroek. Die laatste firma, bekend van het miniwitloof 'chiconettes', leverde expertise rond het forceren van de wortels. Intellicrops is ontwikkelaar en veredelaar van andere zeegroenten zoals zeekraal, lamsoren en zeevenkel.

Bron: Belga

Beeld: vergetengroenten.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