



HERENT 10 november 16

Eerste zoete aardappels in Vlaams-Brabant geteeld.



Eigen berichtgeving

© EVER

De vraag naar zoete aardappelen is in stijgende lijn, maar in België is er quasi geen productie, ze worden dan ook ingevoerd waardoor ze ook duur zijn en het in feite een "Niche" product is. De provincie Vlaams-Brabant heeft in haar proefcentrum te Herent dit najaar de eerste "knollen" geoogst en tijdens een persconferentie voorgesteld, dat gebeurde op 10 november 2016 door de beleidsverantwoordelijke gedeputeerde Monique Swinnen.



De in het proefcentrum te Herent geteelde zetmeelhoudende knollen worden hier tijdens de persvoorstelling getoond. Links Sofie Lambrecht van de veiling BelOrta, midden Monique Swinnen, van de persoon rechts werd de naam noch op de persdocumenten noch ter plaatse vermeld.

Knollen.

We mogen ze geen aardappelen noemen, wel zetmeelhoudende knollen die hun oorsprong vinden in Zuid-Amerika. We kunnen ze ook hier vrij makkelijk telen en ze hebben een positieve invloed op de voeding van diabeten. Vlaams-Brabant heeft deze bijzondere teelt uitgeprobeerd zegt Monique Swinnen en het resultaat van de oogst van de "zoete patat" werd hier in kistjes getoond.

het groeiproces, in tegenstelling tot de aardappel, niet worden aangekuild. Er is ook geen speciale bewerking mee gemoeid, er was afgelopen seizoen wegens nattigheid wel wat onkruid weg te nemen.

Groene bedekking.

Bij dit soort gewas is het veld mooi dichtgegroeid en moet de plant tijdens

Veiling.

De eerste oogst waarop geen bemesting is uitgevoerd, dus een puur natuur product, werd in het kader van de proeffase overgedragen aan Sofie Lambrecht van de veiling BelOrta.

Variatie.

De kleur aan de buitenkant kan variëren van een paars naar donker rood. Van binnen kunnen ze licht oranje of een licht gele of witte

meer p. 2 ►

◀ van p. 1 kleur hebben. Het

Afzetmarkt.

worden. De supermarkt te Betekom behorende tot hetzelfde bedrijf als het

Kampenhout en Sint-Katelijne-Waver hun bedenkingen, daardoor is de prijs niet gedaald maar gestegen zegt een boer. Sofie Lambrechts van de veiling BelOrta ziet wel een markt, het publiek vindt ze lekker en niet te vergelijken met iets anders. Toch zijn er heel veel mensen die het nog niet kennen. De provincie Vlaams-Brabant wil de tuinbouwers ondersteunen met haar knowhow.

gebruik is onbepaald, bakken, frituren, pureren, het kan allemaal. Het product wordt gebruikt zoals een aardappel, maar is veel zoeter.

Goed voor diabetes.

De knol bevat ook zeer veel zetmeel en het blijkt ook dat de suikers minder snel opgenomen worden in het bloed wat goed is voor de bloedsuikerspiegel.

Behandeling.

Patrick Andries van het proefcentrum te Herent legt uit dat de testen uitwijzen dat iedereen enthousiast is over de smaak. De in België ingevoerde exemplaren krijgen om ze zoeter te maken een warmtebehandeling. Die behandeling bestaat uit het gedurende een week bewaren op dertig graden, dan worden ze merkbaar sneller zoet, door normale bewaring gebeurt dat ook, maar duurt het langer.

Opbrengst.

De groente zorgt ook voor een vrij hoge oogst opbrengst, gemiddeld twee kilo per struik. Of er voor deze groente een markt is, zal de veiling onderzoeken. Landbouwers die met de teelt werden geconfronteerd zouden volgens gedeputeerde Monique Swinnen enthousiast gereageerd hebben.



Patrick Andries van het proefcentrum te Herent geeft uitleg over het productieproces, de teelt en andere details.

Boeren die we daarover polsten, reageren niet enthousiast, het is een nieuw product en dan moeten we afwachten, wordt gezegd. Een boer ontvangt bij wijze van spreken een halve euro

restaurant, verkoopt de zoete aardappel al jaren. Er is inderdaad de laatste jaren steeds meer vraag naar deze groente zegt Jos Van Vlasselaer, ikzelf eet het product drie keer per week. Dat de zoete

Toen Morsum Magnificat naar aanleiding van de bewerking bij invoer door opwarming tot dertig graden, inpikte met de vraag of deze dan, zoals dat met andere gewassen en aardappelen gebeurt, ook radioactief bestraald werden - m bepaalde bacteriën te doden-, hoorden de aanwezigen het in Keulen donderen. Zowel de gedeputeerde Monique Swinnen -CD&V- als Ine Vervaeke, het diensthoofd land- en tuinbouw, fronsen te wenkbrauwen. Met wat daarover bekend is, is het helemaal niet nodig om de vraag van Morsum Magnificat in vraag te stellen. Behalve de links op de website vindt u onderaan deze pagina nog een andere link waar deze techniek wordt uitgelegd. Het is zeer vreemd dat geen van de aanwezigen hiervan op de hoogte is. Morsum Magnificat duidelijk wel, daarom brengt Morsum Magnificat, tot spijt wie het benijdt, dan ook "ANDER NIEUWS". Een andere aanwezige journalist -stagiair?- stelde dat het radioactief bestralen, producten snel te duur zal maken.



Deze twee knollen wegen samen al 534 gram, gemiddeld is de opbrengst van een struik 2 kilogram weet Patrick Andries te vertellen.

per kilo en in de winkel vraagt men zes keer meer. Een restaurant in Aarschot serveert het ook als groente, maar het kan ook als puree geserveerd

aardappel in de winkel duur is, wordt bepaald door het transport en de veilingkosten. Anderen hebben over de fusie van de veiling van

Erik Verbeeck ©



Links naar websites ivm dit artikel

http://www.gezondheid.be/index.cfm?fuseaction=art&art_id=16733