

# BELGISCHE AUBERGINES

## Mediterrane vibes van eigen bodem

Aubergine is de ster in moussaka, ratatouille en baba ganoush, maar wat weet je eigenlijk nog over deze glanzende dieppaarse vrucht (jawel)? Jelle Beeckman, The Messy Chef, liep een dagje mee met Jill Van Nuffelen, aubergineteler van de 2de generatie uit het verre ... Wommelgem! Want hoewel we aubergine vooral associëren met zuiderse landen, gedijt deze exotische topper ook prima in eigen land. Zet je zonnebril op en volg Jelle naar de serres bomvol aubergineplanten.



### WOMMELGEM

Tuinbouwbedrijf Stannuco ligt in Wommelgem, in de provincie Antwerpen. Het is hier dat Steven en Anja Van Nuffelen in 1993 paprika's begonnen te telen. Ondertussen staat er in de Wommelgemse velden een compleet 'glazen dorp', waar niet alleen paprika's, maar ook aubergines groeien.

**Jill Van Nuffelen**  
Productie-  
verantwoordelijke  
bij tuinbouwbedrijf  
Stannuco

**Jelle Beeckman**  
aka The Messy Chef  
en food influencer

**Wie is The Messy Chef?**  
Jelle Beeckman weet menig hart te veroveren met z'n makkelijke, maar smaakvolle gerechten, in z'n eigen kookboeken, maar ook op njam! en Radio 2. Zijn woordspelingen en mopjes krijg je er gratis en voor niets bij!

 @jelle\_beeckman



Tropische temperaturen, zacht zoemende hommels en bloeiende aubergineplanten zover het oog reikt. Je zou niet vermoeden dat je in het Vlaamse Wommelgem staat, maar dat is wél het geval. In tuinbouwbedrijf Stannuco telen Steven en Anja Van Nuffelen ondertussen al 5 jaar aubergines, en ook dochter Jill heeft sinds kort de smaak voor 'het paarse goud' te pakken. Het geheim achter de perfecte aubergine? Jelle zocht het voor ons uit.

**JELLE BEECKMAN:** "Hey Jill! Hoe is het hier allemaal begonnen?"

**JILL VAN NUFFELEN:** "Mijn ouders waren twintigers toen ze Stannuco hebben opgericht. In het begin teelden ze alleen paprika's, maar in 2018 plantten ze voor het eerst ook eens aubergines – voor de uitdaging. Dat viel zo goed mee dat hier in 2020 6 ha serres werd bijgebouwd om fulltime aubergines te telen. En ik? Ik ben de laatste jaren ook in het vak gerold."

**JELLE:** "Wat is er zo uniek aan Belgische aubergines?"

**JILL:** "Wel, eerst en vooral telen we in België maximaal biologisch. In onze serres vliegen er hommels rond voor de bevruchting van de planten en we gebruiken ook speciaal muggengaas, zodat er zo weinig mogelijk schadelijke insecten binnenkomen. Daarnaast zijn onze aubergines een mooi voorbeeld van de korte keten, die alleen maar voordelen heeft voor de consument en de planeet."

**JELLE:** "Jijzelf bent ook wel een bezige bij, precies!"

**JILL:** "Ja, dat klopt! Elke dag is anders. Ik stond gisteren bijv. in de verpakkingsafdeling om onze bestellingen te controleren, vandaag geef ik jou een rondleiding en morgen help ik misschien mee met het oogsten. Het is hard werken, maar als er aan het einde van de dag mooie aubergines naar de supermarkten vertrekken, geeft dat me zo'n voldaan gevoel! Dat ik de droom van mijn ouders verderzet, maakt hen ook heel trots."

**JELLE:** "Enneuh ... waarin schuilt het geheim van de perfecte aubergine?"

**JILL:** "De perfecte aubergine is in België

geteeld (lacht)! Nee, even serieus nu: het is belangrijk dat je de aubergines met veel geduld, water en liefde voor het vak kweekt. Maar doorslaggevend is dat je de vrucht op het juiste moment oogst. Ze moet stevig aanvoelen en die typerende 'zandlopervorm' hebben. Aan die mooie rondingen herken je een goeie aubergine, maar ook aan de kleur – ze moet eigenlijk bijna zwart zijn. Tot slot streven wij hier naar vruchten van 340 à 350 g. Da's het perfecte gewicht."

**"Aubergine is op haar best van mei tot augustus. Het is een echte zomertopper!"**

**JELLE:** "Amai, je wordt er bijna lyrisch over."

**JILL:** "Absoluut! Ik heb het gevoel dat de aubergine in België nog vaak over het hoofd wordt gezien. Mensen moeten deze groente misschien nog wat beter leren kennen. Maar zo hebben we meteen ook een missie!"

**JELLE:** "Ik ga ervan uit dat je aubergines lust (lacht). Hoe eet je ze het liefst?"

**JILL:** "Ik geef het toe: ik ben geen keukenprinses! Maar ik doe wel m'n best om aubergines in allerlei gerechten te verwerken. Ik doe bijv. aubergines in mijn spaghettisaus of maak een panini met gegrilde aubergine en pesto. En onlangs maakte ik auberginesoep. Het is een veelzijdige groente, dus je kunt er alle kanten mee uit."

*Aubergines houden niet van de kou. Bewaar ze dus niet in de koelkast, maar op een droge plek waar het meer dan 16°C is, bijv. in je voorraadbak.*

# *Van de serre naar jouw Delhaize supermarkt*

## IN 5 STAPPEN

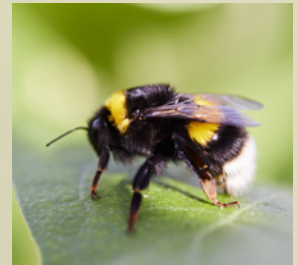
### 1 PLANTEN

De auberginezaadjes worden in december geplant bij een plantenkweker. Als ze 3 weken oud zijn worden de zaailingen naar de serre gebracht, waar ze in een substraatmat gezet worden. Elk plantje krijgt een druppelaar en wordt aangeknoopt.



### 2 GROEIEN

Nu kunnen de aubergineplanten groeien. Voldoende zonlicht, warmte en water zorgen voor gezonde planten met bloemetjes. En hommels of bijen doen de rest! Ze bevruchten de bloemen op de aubergineplanten, zodat er vruchten uit groeien.



### 3 OOGSTEN

Rond begin februari begint de oogst. Dat gebeurt in verschillende plukbeurten, want alleen de vruchten die groot, stevig en rijp zijn, worden geoogst. Elke rijpe aubergine wordt zorgvuldig afgeknipt met een schaar en in een bak gelegd.



### 4 SORTEREN

Na het plukken worden de aubergines in de bakken gesorteerd op grootte en gewicht. Vruchten die overrijp zijn en groeischeuren of andere gebreken vertonen, worden apart gehouden. Die worden dan bijv. verwerkt in sauzen. #lesswaste



### 5 VERVOEREN

De aubergines gaan de vrachtwagen op. Ze worden naar de veiling van BelOrta gebracht ... of rechtstreeks naar jouw favoriete Delhaize supermarkt, waar je ze in al hun glorie vindt in de groenteafdeling.



#### EN ... ACTIE!

Ontdek onze volledige reportage en het recept van Jelle op Instagram en [delhaize.be](https://www.delhaize.be)



“

Aubergine is voor mij eigenlijk een culinaire spons. Ze neemt gemakkelijk smaken en kruiden op en voegt ook nog eens een romigheid toe aan vele gerechten. *What's not to like?*



**JELLE BEECKMAN**  
aka The Messy Chef  
en Food influencer



ONTDEK  
HET RECEPT

**AUBERGINESALADE  
MET MOZZARELLA, WALNOTEN  
EN PITACROUTONS**