

EN DEZE DIERSOORT,
DIE MET UITSTERVEN
BEDREIGD WORDT?



© Nele Dooms



Mario en Mieke leggen alle liefde in ecologisch groenten kweken in De Witte Wortel: “We hebben de liefste klanten van de hele wereld”

“Een vlekje op een appel, een komkommer niet helemaal mooi recht? Het is de smaak die hier telt”. Mario De Wit en Mieke De Witte uit Lebbeke zetten al vijf jaar in op ecologisch en natuurlijk telen van groenten en kleinfruit. Wat groeide uit een uit de hand gelopen h... is

Ga naar de inhoud

**Nele Dooms**

Regiojournalist bij HLN

3 oktober 2026, 10:44

Reageren **Stel HLN in als je Google-favoriet**

"Blij op de wei". Het is niet zomaar de slogan van ecologische moestuin De Witte Wortel, aan de Blijstraat in Denderbelle. Mieke en Mario worden er wel degelijk blij van, elke dag opnieuw, al vijf jaar lang. "We kweekten aanvankelijk groenten in onze tuin waar we wonen, in Heizijde. Voor onszelf. Maar dat is wat uit de hand gelopen", lacht Mario. "Als ik iets doe is dat immers niet voor honderd procent, maar voor tweehonderd procent. Onze tuin was snel te klein voor ecologische wisselteelt. En dus gingen we op zoek naar een veld met meer plaats. Dat bleek niet evident. Maar toen Mieke haar frustraties over onze zoektocht op zekere dag tijdens een etentje bij haar vader op tafel legde, bleek er zowaar nog een veld van de grootouders te zijn. We hadden overal gezocht, terwijl de geschikte plek eigenlijk onder onze neus lag. Niet veel later was De Witte Wortel aan de Blijstraat een feit."



Het koppel begon gepassioneerd aan het avontuur. "We hebben alles zelf geleerd, honderden filmpjes op Youtube bekeken, proberen en nog eens proberen, uitzoeken wat best werkt, noem maar op", zegt Mieke. "De start was kleinschalig, maar de moestuin breidde steeds verder uit. Zelf eet ik alleen vegetarisch en in de zomer is dat bijvoorbeeld uitsluitend met zelfgekweekte groenten van ons veld. Maar ondertussen hebben we ruim voldoende om ook andere mensen te laten genieten van al dat lekkers. Boerenkool, paprika's, appeltjes, spruitjes, bloemkool, sla, pepertjes, tomaten... Naast losse verkoop, werken we vooral met vooraf samengestelde pakketten waar liefhebbers kunnen op intekenen. Dat is een groot succes. Op woensdag en zondag kan er afgehaald worden. De overige dagen is de moestuin gesloten."

[Ga naar de inhoud](#)



© Nele Dooms

Mieke en Mario dragen natuurlijk en ecologisch hoog in het vaandel. Pesticiden, insecticiden of andere producten zijn in geen velden of wegen te bespeuren. Wel in gebruik: schoffels, spades en rieten en alleen natuurlijke producten. En de openluchtwinkel biedt wat het veld op dat ogenblik oplevert. "En ja, op een appel zit al eens een plekje, of de courgette heeft geen perfecte vorm. Maar niemand die hier zijn groenten of fruit komt kopen, maakt daarom", zegt Mieke. "Meer nog, we hebben de liefste klanten van de hele wereld. Het is de smaak die telt. En daar mag iedereen zeker van zijn: die zit hier honderd procent goed."

[Ga naar de inhoud](#)

Grote glimlach

Het koppel heeft zijn hart helemaal verloren aan De Witte Wortel. "Hier op het veld zijn we gelukkig", zegt Mario. "Ja, het is hard werken. Maar we doen het met de grootste glimlach. Jaren geleden verloor ik me volledig in eigen muziek maken. Dat was fantastisch. Maar de glimlach die ik hier nu in de tuin heb, is nog veel groter dan die in de muziekstudio. Tuinieren helpt tegen stress, maakt het hoofd leeg en in de natuur voelen we ons goed."



© Nele Dooms

Klimaat

[Ga naar de inhoud](#)

Op de zuiderse groenten had de warme zomer dan weer wel een verrassend effect. "Het zijn de aubergines die het ongelooflijk goed doen", zegt Mieke. "Verschillende exemplaren zijn vier of vijf keer zo groot dan anders. Echte joekels van jewelste. Dat is wel leuk om mee uit te pakken. En in deze nazomer lenen ze zich perfect om in dikke schijven te grillen op de barbecue en dan af te werken met een lekkere topping en dressing. Ons komt het water daarbij zo in de mond."

Wie meer wil weten over De Witte Wortel, kan terecht op <https://dewittewortel.com/>.



Ga naar de inhoud