

Netelvuur: biologische essentiële oliën uit België

De teelt van ondermeer lavendel voor de productie van essentiële oliën en hydrolaten roept spontaan tal van verleidelijke Zuid-Franse taferelen op. Toch kan dit allemaal even goed in België. Dat bewijst Netelvuur, een jong bedrijf gevestigd in Zomergem (Oost-Vlaanderen) dat al enkele jaren een gamma hoogwaardige, biologische essentiële oliën en hydrolaten produceert.



Geschikte variëteiten

Christel Van Vooren van Netelvuur legt uit: "We gaan telkens op zoek naar de meest geschikte variëteit voor onze grond. We zoeken daarbij naar specifieke kenmerken die ideaal zijn voor de teelt in ons klimaat. En dat lukt heel aardig. Een mooi voorbeeld zijn onze lavendelrassen: het betreft Australische topassen die hier veel beter aarden dan de Zuid-Franse rassen en garant staan voor een goede kwaliteit en een mooi rendement aan olie."

Kwaliteit

De oogst en distillatie gebeurt met professionele apparatuur. Voor het distilleren beschikt Netelvuur over twee inox distillatieketels ontworpen door een Frans parfumeur. De etherische olie van lavendel wordt gewonnen door middel van stoomdistillatie. De stoom wordt door de te verwerken plantendelen geleid. De etherische olie vervliegt met de stoom. Door afkoeling van stoom tot water wordt de etherische olie afgescheiden van het water. Christel van Vooren: "De kleinere ketel wordt gebruikt voor het distilleren van hydrolaten, de grote ketel dient voor de distillatie van de etherische oliën. We produceren de hydrolaten dus los van het winnen van etherische in een welbepaalde verhouding en dat is heel zeldzaam in onze sector. Daardoor zijn de Netelvuur hydrolaten van een uitzonderlijke kwaliteit. Dat doen we zowel voor aromatische planten zoals lavendel, roomse kamille, damascenaroos... als niet-aromatische planten zoals korenbloem, hamamelis..."

Lavendel

Het grootste deel van de productie is lavendelolie. Christel Van Vooren legt uit dat er binnen de categorie lavendelolie grote kwaliteitsverschillen bestaan. "Lavendelolie kenmerkt zich ondermeer door de aanwezigheid aan linalool en linalylacetaat. Zo bevat de provencaalse Barreme-olie 50 tot 52 % linalylacetaat (ook wel lavendelolie 50/52 genoemd). Dit percentage is trouwens kenmerkend voor de echte kwaliteitsoliën uit de Provence.

Soms worden lavendelplanten met een hoog gehalte aan etherische olie gekruist, zodat nog meer olie of een hogere concentratie aan bepaalde inhoudsstoffen worden bekomen. Dit heeft echter zijn invloed op de samenstelling van de olie. Normaal zou dit alles moeten blijken uit het etiket, de analyses of de informatie van de verkoper, maar niet alle verkopers doen dit of beschikken over de juiste analyses. Bij Netelvuur hebben we voor elk van onze producten een analyse. De analyses zijn vrij te consulteren op de website onder het luik kwaliteit. Zo informeren we onze klanten voortdurend open en eerlijk over onze producten."

Lavandin

Lavendel moet ook onderscheiden worden van de "Lavandin", benadrukt Christel. "Lavandin is een kruising tussen de echte lavendel en de spijklavendel. Het is belangrijk dat mensen het onderscheid kunnen maken en naar gelang van de toepassing kiezen voor lavandin of echte lavendel. Zowel de Lavandin Abrialis als de Lavandin Grosso beschikken over een aantal eigenschappen van echte lavendel, maar de werking is heel wat minder efficiënt."

Evenementen

Naast de productie en de verkoop van de eigen producten, draagt Netelvuur ook zijn steentje bij aan de promotie van de aromatherapie en het culinair gebruik van zijn producten bij het grote publiek. Daartoe worden regelmatig opendeurdagen, teambuilding evenementen en bedrijfsbezoeken georganiseerd. Daarnaast wekken ook de Tables d'Arôme, workshops in kleine groep voor het koken met essentiële oliën en hydrolaten, heel wat interesse bij het publiek.

Veldhoek 33, 9931 Oostwinkel-Zomergem
T. +32(0)9/259.98.91 of +32(0)472/73.45.18
www.netelvuur.be — info@netelvuur.be

