nieuws

Kinrooi profileert zich als aspergegemeente bij uitstek

nieuws

Van het totaal areaal asperges in België (196 ha) is 60 procent in Limburg terug te vinden (114 ha). De teelt is vooral geconcentreerd in het noorden van de provincie. In Kinrooi bewerken de aspergetelers samen zo'n 30 ha en zij besloten hun gemeente uit te roepen tot 'aspergegemeente'.

13 APRIL 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:59

Lees meer over:
tuinbouw

Van het totaal areaal asperges in België (196 ha) is 60 procent in Limburg terug te vinden (114 ha). De teelt is vooral geconcentreerd in het noorden van de provincie. In Kinrooi bewerken de aspergetelers samen zo'n 30 ha en zij besloten hun gemeente uit te roepen tot 'aspergegemeente'. Om te controleren of Kinrooi die titel waardig is, hebben de telers woensdag het college van burgemeester en schepenen enkele asperges laten steken.

Waar er in Limburg volgens de landbouwtelling van 2010 114 ha asperges geteeld worden, volgt de provincie Antwerpen met 41 ha asperges op geruime afstand als tweede. Het voornaamste teeltgebied in Limburg situeert zich in Kinrooi, Bocholt, Peer en de omliggende gemeenten. Reden genoeg voor enkele Limburgse aspergetelers om Kinrooi uit te roepen tot 'aspergegemeente'.

Burgemeester Hubert Brouns en zijn schepenen mochten één van de eerste asperges steken. Onder het toeziend oog van aspergetelers Leo Henckens en Leo Daniëls doorstonden zij met glans de test. Even later werd een bord onthuld waarmee Kinrooi voortaan op alle invalswegen aangekondigd wordt als 'aspergegemeente'.

Burgemeester Brouns verklaarde dat zijn gemeente die titel te danken heeft aan de stielkennis van de telers en de grondsoort die zich bij uitstek leent voor aspergeteelt. Asperges groeien het best in lichte zandgronden, rijk aan humus, die in het voorjaar snel opwarmen. "Hopelijk heeft de promotie die we vandaag voerden een gunstige

invloed op de prijs zodat de aspergeteelt als economische activiteit er wel bij vaart", zei Brouns.

Uit een enquête bij Limburgse aspergetelers in het voorjaar van 2010 blijkt dat de gemiddelde bedrijfsgrootte in Limburg 3 ha is. De helft van de bedrijven heeft een oppervlakte asperges tussen 2 en 4 ha en één derde van de bedrijven heeft een oppervlakte tussen 4 en 6 ha. De teelt zal in de provincie nog aan belang winnen want liefst 60 procent van de Limburgse aspergetelers overweegt een uitbreiding van het areaal op het bedrijf.
Asperges zijn een lentegroente. Het seizoen van de vollegrondsasperges begint meestal rond half april en eindigt traditioneel op 24 juni, het feest van Sint-Jan. Langer oogsten is nefast voor de productie van het volgende jaar. Asperges worden geplant in bedden. Door het ophogen van deze bedden, blijft de stengel mooi wit. In een bed met een losse structuur bekom je een mooie rechte asperge. Bovendien vergemakkelijken de bedden het oogsten.
Het oogsten van de asperge noemt men 'steken' en gebeurt net voor het moment dat het kopje van de asperge boven de grond zou gaan steken. Er wordt een gleufje van 10 cm vrijgemaakt rond de asperge, waarop de asperge zorgvuldig en zo laag mogelijk met een speciaal mes wordt afgesneden. De aspergeteelt is door het vele handwerk een arbeidsintensieve teelt. Ter illustratie: teler Leo Henckens zet voor het marktklaar maken van 3,5 ha asperges tien arbeidskrachten in.
De teelt kan worden vervroegd door de bedden af te dekken met folie. Bovendien houdt de folie het zonlicht buiten waardoor overdag kan worden geoogst. Vroeger moesten asperges voor het opkomen van de zon gestoken worden om te vermijden dat ze zouden verkleuren. Asperges worden ook geteeld in glazen serres of in plastiek tunnels. Twee derde van de Limburgse bedrijven past vervroegingstechnieken toe, gaande van thermische folie tot tunnels.
Asperges kunnen in bussels, in schaaltjes of los verkocht worden. Het merendeel van de bedrijven combineert een aantal verpakkingsvormen. Het busselen van asperges is de meest voorkomende verpakkingsvorm in Limburg. Tot slot nog dit: een Belg eet gemiddeld 50 gram asperges per jaar. In Nederland is dat 80 gram per persoon en in Duitsland zelfs 150 gram.
Meer foto's op het VILT-Facebookprofiel.

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