nieuws

"Asperge dreigt te verdwijnen in regio rond Mechelen"

nieuws

De asperge is dit jaar de ster van de Week van de Groentestreek, die plaatsvindt van 4 tot 11 mei. "Toch dreigt de teelt van dit topproduct uit onze streek te verdwijnen", zegt Leo Bastaens, een van de weinige overgebleven telers van de regio. Het oude teeltgebied van de asperge in Mechelen en Klein-Brabant droogt stilaan op. "De aspergeteelt is lichamelijk zwaar. Het is niet makkelijk om daar personeel voor te vinden. Enkel familiale bedrijven die alles zelf doen, vinden het nog de moeite".

5 MEI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

De asperge is dit jaar de ster van de Week van de Groentestreek, die plaatsvindt van 4 tot 11 mei. "Toch dreigt de teelt van dit topproduct uit onze streek te verdwijnen", zegt Leo Bastaens, een van de weinige overgebleven telers van de regio. Het oude teeltgebied van de asperge in Mechelen en Klein-Brabant droogt stilaan op. Je vindt er enkel nog enkele kleinschalige percelen. Limburg is veruit de belangrijkste aspergeprovincie geworden.

"De aspergeteelt is lichamelijk zwaar", geeft Leo Bastaens als verklaring. "Het is niet makkelijk om daar personeel voor te vinden. Enkel familiale bedrijven die alles zelf doen, vinden het nog de moeite". Een veld met asperges gaat maar acht à tien jaar mee. "Nadien is de grond uitgeput. Om op hetzelfde perceel opnieuw asperges te zetten, moet je wel dertig jaar wachten", vervolgt Bastaens. "Daarom kiezen veel landbouwers voor andere teelten, die minder eisen van hun land".

Hoewel telers kiezen voor moderne technieken met het oog op oogstspreiding, verlopen de teelt en de oogst van asperges niet veel anders dan vijftig jaar geleden. "Wij busselen nog altijd met een stoeltje en katoendraad", aldus Bastaens. "Het busselen is een stiel apart. Je kunt het of je kunt het niet. Tegenwoordig worden de asperges ook in schaaltjes geleverd, wat de houdbaarheid verhoogt. Vroeger werden bussels asperges in water bewaard, maar dat is voor de grootwarenhuizen niet meer

haalbaar", vertelt de teler, die eraan toevoegt dat een asperge dagvers gegeten moet worden. "Het is een erg gevoelig product. De smaak gaat snel achteruit".(KS)
Meer informatie: Week van de Groentestreek

Bron: Het Laatste Nieuws

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