nieuws

Aspergeoogst pas eind april volop van start

nieuws

De eerste asperges uit eigen land laten op zich wachten. Door de lange, koude winter, de natte grond en het koude lenteweer is het wellicht nog een week wachten op de eerste exemplaren van het ‘witte goud’. “Je weet nooit wanneer de oogst precies begint, maar de laatste dag is altijd 24 juni”, zegt aspergeteler Toon lavrijsen.

15 APRIL 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
tuinbouw

De eerste asperges uit eigen land laten op zich wachten. Door de lange, koude winter, de natte grond en het koude lenteweer is het wellicht nog een week wachten op de eerste exemplaren van het ‘witte goud’. “Je weet nooit wanneer de oogst precies begint, maar de laatste dag is altijd 24 juni, de dag waarop patroonheilige Sint-Jan wordt gevierd”, zegt aspergeteler Toon lavrijsen uit Herk-de-Stad.
Asperges kunnen enkel geteeld worden op lichte, zachte grond. De zandgrond in de Limburgse en Antwerpse Kempen is er ideaal voor. De aspergeteelt is geen sinecure. De aspergeplant wordt geplaatst in een geul van 30 centimeter diep in rijen van zo’n 200 meter. Om de twee weken wordt er wat grond bijgebracht. Asperges mogen absoluut geen licht zien, want dan verkleuren ze onherroepelijk.
Na een jaar is de grond genivelleerd en schiet de plant volop wortel. “In het tweede jaar heb je de eerste goede asperges, en dan nog maar enkel gedurende een half seizoen”, weet Lavrijsen. Pas vanaf het derde seizoen is de oogst optimaal.
Aspergetelers proberen het seizoen dat gemiddeld van half april tot 24 juni loopt, te rekken. Dat doen ze door aan het begin van het seizoen een zwarte plastiek te leggen die het zonlicht aantrekt. In juni wordt een witte plastiek gelegd voor het omgekeerde effect.

Door het koude en natte weer tijdens de afgelopen maanden zal er dit jaar pas vanaf eind april of begin mei geoogst kunnen worden. “De precieze datum hangt af van de warmte: hoe warme de dagen, hoe sneller de asperges groeien”, weet hobbyteler Louis Cools. De productie is dan ook zeer grillig. Een hittegolf kan de productie verdrievoudigen. Topmaand blijft evenwel mei, dan groeien de asperges het hardst en zijn ze ook op hun best.
Eens geoogst, gaat de witte groente rechtstreeks van het veld naar een waterbad. Daar worden ze minstens zes uur ingelegd om niet te verkleuren. Vervolgens gaan ze in een koelcel van 1 à 3 graden. “Zo behouden ze hun krokante beet”, weet aspergeteeltster Roos Peeters uit Noorderwijk. Hoewel de telers nu ook volop van hun ‘wit goud’ smullen, was dit vroeger anders. “In de jaren ’60 was het ronduit ondenkbaar om zelf asperges te eten. In die tijd kwam de groente enkel op het bord van de welgestelden”, weet Peeters.

Bron: Het Nieuwsblad/Gazet van Antwerpen

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 |