nieuws

Aspergetelers luiden het seizoen in met een opendeurdag

nieuws

Half april start traditioneel het aspergeseizoen, ook al kan de consument al eerder van het ‘witte goud’ genieten omdat de teelt in serres en onder plastic kappen vervroegd wordt. Niettemin blijft de officiële seizoenstart voor de Vlaamse aspergetelers een reden om het grote publiek te enthousiasmeren. Op het aspergebedrijf van Paul Vercammen en Josée Broes in Lier kan de consument aanstaande zondag met eigen ogen zien hoe de teelt in zijn werk gaat. Vooral het oogstproces is bijzonder omdat het nog met de hand gebeurt en enige handigheid vergt. Sorteren vraagt meestal evenveel manuren (900 uur per hectare), maar in Lier wordt getoond welke vooruitgang een automatische sorteermachine is.

15 APRIL 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:21

Lees meer over:
tuinbouw



Half april start traditioneel het aspergeseizoen, ook al kan de consument al eerder van het ‘witte goud’ genieten omdat de teelt in serres en onder plastic kappen vervroegd wordt. Niettemin blijft de officiële seizoenstart voor de Vlaamse aspergetelers een reden om het grote publiek te enthousiasmeren. Op het aspergebedrijf van Paul Vercammen en Josée Broes in Lier kan de consument aanstaande zondag met eigen ogen zien hoe de teelt in zijn werk gaat. Vooral het oogstproces is bijzonder omdat het nog met de hand gebeurt en enige handigheid vergt. Sorteren vraagt meestal evenveel manuren (900 uur per hectare), maar in Lier wordt getoond welke vooruitgang een automatische sorteermachine is.

Nu het eindelijk wat warmer wordt, kan de oogst van de Vlaamse asperges beginnen. Half april start traditioneel het nieuwe aspergeseizoen. Tot en met 24 juni, het feest van Sint-Jan, kan de consument genieten van de bijzondere groente. Sommige telers, zoals de familie Vercammen-Broes die zondag opendeurdag houdt, zijn al veel eerder met de oogst begonnen. Paul en Josée hebben jarenlang tomaten geteeld in hun serres maar zijn vanwege de hoge stookkosten overgeschakeld op asperges. Dit jaar zijn ze asperges beginnen steken vanaf Valentijn. Nog tot eind april zijn er asperges uit de serre, daarna wordt er buiten geoogst.

De start van het aspergeseizoen krijgt ieder jaar veel aandacht omdat het een seizoensproduct van eigen bodem is met een verhaal. Er valt vooral over de oogstwijze veel te vertellen aangezien dat nog handwerk is. Per hectare kruipen er honderden manuren in het oogsten en marktklaar maken van de groente. Men spreekt trouwens van ‘asperges steken’ in plaats van oogsten. Dat doe je net op het moment dat het kopje van de groente boven de grond zou uitkomen. Er wordt een gleufje van 10 cm vrijgemaakt rond de asperge, om dan de asperge zorgvuldig en zo laag mogelijk met een speciaal mes af te snijden. Voor je het mes kan bovenhalen, moet de landbouwfolie van de aspergebedden verwijderd worden. De afdekking met plastic houdt de asperges die hun kopje boven steken immers wit.

Hoe de teelt in zijn werk gaat, kan je zondag van 11 tot 17 uur zien op het aspergebedrijf Vercammen-Broes in Lier (Spreet 11). Het volledige proces van planten, oogsten tot verpakken wordt overlopen. Op het bedrijf is een automatische aspergesorteermachine in gebruik die een hele vooruitgang is ten opzichte van de traditionele machines die niet verder komen dan de asperges wassen en op lengte snijden. Het grote sorteerwerk blijft dan handenarbeid. De moderne sorteermachine neemt foto's van de asperges en deelt ze dan in een dozijn categorieën in volgens lengte, dikte, kromming, violetverkleuring, bloemkop of losse kop, enz.

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