Reportage

Hopen op gat in de markt met groene asperges, maar wachten op betere prijs

Reportage

Terwijl witte asperges als het witte goud te boek staan in Vlaanderen, komen hun groene broertjes veelal uit mediterrane landen. Caroline en Peter Brugmans behoren tot het kleine gezelschap van Vlaamse telers die zich aan het groene goud wagen. De teelt werd per toeval geboren tijdens corona en inmiddels bedragen de groene asperges de helft van het totale asperge-areaal. “Vlamingen beginnen ze te ontdekken”, zeggen de telers die tijdens het aspergeseizoen hun hoevewinkel gesloten houden en vertrouwen op de automaat.

9 APRIL 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 9 APRIL 2024 19:19

Jerom Rozendaal

Lees meer over:
groente
seizoensgroente

Na een warm weekend piekt het werk bij aspergetelers Caroline en Peter Brugmans in het Limburgse Lommel. Caroline houdt zich in de loods bezig met het sorteren, wassen en verpakken van de asperges voor veiling BelOrta. Daarnaast worden witte en groene asperges ingepakt en geschild voor de thuisverkoop. Alhoewel ook de hoeveverkoop tijdens de corona piekte en er op drukke momenten tot twintig mensen in de winkel stonden, besloot het echtpaar drie jaar geleden de bemande winkel tijdens het aspergeseizoen te sluiten en over te stappen op een automaat.

“Dat bevalt prima. De automaat is van ‘s ochtends vroeg tot ‘s avonds laat beschikbaar waardoor de mensen meer uren bij ons terecht kunnen dan tijdens de bemande winkeluren het geval was”, vertelt Caroline die tijdens ons interview twee keer naar de automaten geroepen wordt door de klanten die op een belletje kunnen duwen. In het ene geval is het om te assisteren bij het gebruik van de automaat, in het andere geval om een babbeltje te slaan met een bevriende klant. Op deze manier ervaren klanten toch nog een stukje winkelbeleving.

Rolverdeling

Terwijl Caroline (60) zich over de logistiek, verpakking en thuisverkoop buigt (er worden ook aardappels en aangekocht fruit verkocht in de automaat, red.), staat Peter samen met hun twee zonen Bas en Willem en een handvol seizoenarbeiders op het veld om asperges te steken. Door de warme wintermaanden zijn de eerste asperges op 8 maart gestoken en met het oplopen van de temperatuur gaat de productie langzaamaan naar de piek. “De prijs is momenteel nog behoorlijk, maar dat kan bij een overaanbod zomaar omslaan”, zegt hij.

Op dinsdagmiddag is er een ploeg actief in een veld met de tunnels waar zowel witte als groene asperges gestoken worden. Op een 1,75 hectare tellend areaal even verderop steekt een andere ploeg groene asperges. “In het geval van groene asperges gaat het om snijden, niet om steken”, verbetert Brugmans. “Witte asperges groeien ondergronds, groene asperges bovengronds en moeten afgesneden worden. Daarnaast moeten de groene asperges twee maal per dag geoogst worden om te voorkomen dat de koppen te los worden.”

Zelfde asperges, andere kleur

Ondanks het kleurverschil gaat het om dezelfde asperges die standaard op 20 centimeter diepte worden geplant. “Als de asperges in aanraking komen met de zonlicht worden zij groen”, verklaart Brugmans het kleurverschil. In het geval van de groene asperges wordt in het vroege voorjaar doorgaans geen rug gevormd. Bij de witte asperges dient de rug als zacht, donker groeimedium. “Anders zouden zij ondergronds 20 centimeter groeien, vervolgens in de teeltrug 20 centimeter en dan nog eens bovengronds 20 centimeter. Dan zou de kans op losse koppen erg groot zijn”, legt Brugmans het principe van de teelt uit.

Het ontbreken van de teeltrug verklaart meteen ook de start van groene aspergeteelt drie jaar geleden. “Het was in het begin van corona toen er een volledige lockdown gold. Omdat we niet wisten wat er verder ging gebeuren, hebben we toen op een perceel geen rug gevormd en zijn we bij wijze van proef begonnen met de teelt van groene asperges”, vertelt de Limburger met Nederlands-Brabantse roots. Het echtpaar teelt sinds 1984 asperges en

combineerde dat jarenlang met de vollegrondsteelt van groenten. “De laatste jaren hebben we de groenteteelt afgebouwd en hebben we uitgebreid in de asperges”, vertelt Brugmans. Het familiebedrijf teelt op zo’n vijf hectare.

Lagere opbrengst en meer ziekterisico’s

Omdat groene asperges doorgaans worden ingevoerd uit mediterrane landen, hadden de Limburgers een gat in de markt gevonden. Al komt dat vooralsnog niet met een betere rentabiliteit. “Groene asperges zijn nog niet zo erg bekend”, vertelt Caroline die in de thuisverkoop en ook op de veiling desalniettemin een groeiende, hoopvolle interesse waarneemt. “De prijs zit licht in de lift”, beaamt haar man. "Maar het is onvoldoende om de extra kosten en mindere kilo's opbrengst (lager stengel gewicht, red.) te compenseren."

Hij legt uit: “Op het moment dat de asperges met de zon in aanraking komen, worden ze niet alleen groen, maar verliezen ze ook massa. De opbrengst ligt maar op 60 procent van de witte asperges.” Daarnaast is het teeltrisico ook groter, vervolgt hij. “Omdat groene asperges in de volle grond groeien zonder bescherming van een heuvelrug of een tunneltje, ondervinden ze meer hinder van insecten, schimmeldruk en wildschade.”

Over wildschade gesproken, enkele jaren geleden is er een bever opgedoken in een waterbuffer die grenst aan zijn groene aspergeperceel. “De bever heeft vorig jaar een dam aangelegd in de sloot die het water afvoerde. Hierdoor blijft er langer water in het waterbekken staan en loop ik op termijn risico dat de aspergewortels door infiltratie langer onder water staan waardoor ze kunnen afsterven”, vertelt de teler die dit jaar ook veel hinder ondervond van de vele regenval. “Hierdoor is de onkruiddruk en ook het risico op ziektes groter.”

Voorlopig levert de bever echter geen problemen op en ziet de familie Brugmans de toekomst positief in. Hun twee zonen, die momenteel drie maanden onbetaald verlof hebben bij hun vaste werkgevers om tijdens het aspergeseizoen bij te springen, willen op termijn het bedrijf overnemen. “Zij nemen nu al veel last van onze schouders door het aansturen van het personeel en veel papierwerk op zich te nemen. Hierdoor kunnen wij het iets rustiger aandoen”, besluit Peter. “We zijn vorig jaar voor het eerst in jaren een paar weekends met verlof geweest”, vult Caroline aan.

Voordat beiden zich weer aan het werk spoeden, doet Caroline een recept voor groene asperges uit de doeken. “Doe in een wokpan wat olie, snijd vervolgens de groene asperges in kleine blokjes en laat deze vijf minuten bakken als de olie goed warm is. Bak op het laatst nog een beetje gerookte ham mee en je hebt een eenvoudig en zeer lekker gerecht.”

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

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

Webdesign by Who Owns The Zebra