nieuws

Lentezon geeft het aspergeseizoen een vliegende start

nieuws

Het witte goud is er weer. Nu de zon de bodem volop verwarmt, laten de eerste asperges hun witte kopje zien. Boerenbondondervoorzitter Georges Van Keerberghen, burgemeester van Ravels Walter Luyten en schepen van Milieu Eric Van Gestel haalden de eerste asperges uit de grond op de aspergekwekerij Nooyens in Poppel. “Het seizoen is atypisch laat begonnen”, zegt aspergekweker Fons Nooyens. “We hadden een lang en koud voorjaar dat trouwens niets heeft afgedaan aan de kwaliteit van de asperges, maar nu de temperaturen stijgen, kunnen we eindelijk weer genieten van heerlijke, Belgische asperges.”

19 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:40

Lees meer over:
akkerbouw



Het witte goud is er weer. Nu de zon de bodem volop verwarmt, laten de eerste asperges hun witte kopje zien. Boerenbondondervoorzitter Georges Van Keerberghen, burgemeester van Ravels Walter Luyten en schepen van Milieu Eric Van Gestel haalden de eerste asperges uit de grond op de aspergekwekerij Nooyens in Poppel. “Het seizoen is atypisch laat begonnen”, zegt aspergekweker Fons Nooyens. “We hadden een lang en koud voorjaar dat trouwens niets heeft afgedaan aan de kwaliteit van de asperges, maar nu de temperaturen stijgen, kunnen we eindelijk weer genieten van heerlijke, Belgische asperges.”

Het is geen makkelijk product, die asperge. De tere stengels zijn erg temperatuursgevoelig, maar eens het warm genoeg is en ze beginnen te groeien, is er geen houden meer aan. Gisteren werd alle folie nog omgedraaid, met de witte kant naar boven, om de stijgende temperaturen onder controle te houden. “De stengels groeien zo’n 10 centimeter per dag, eens ze beginnen boven te komen, moeten we ze elke dag oogsten”, vertelt Fons Nooyen. En het zijn er heel wat. In totaal staan er rond het bedrijf 18 hectare asperges. Een deel in serres, een deel op een verwarmd veld en de rest gewoon in het veld. Per lopende meter groeien er 3 tot 6 aspergeplanten, afhankelijk van het ras. Wanneer die allemaal hun kopje boven de grond steken, is het alle hens aan dek.

Tot het eind van het seizoen moeten de arbeiders elke dag de asperges ‘steken’. “Eerst maak je een gleufje van tien centimeter vrij, zodat je de aspergekop goed ziet zitten. En daarna snijd je de asperge zo laag mogelijk af”, legt Jan Nooyens, de zoon van Fons, uit. Eén keer tonen en dan is het de beurt aan Georges Van Keerberghen, Walter Luyten en Eric Van Gestel. Makkelijker gezegd dan gedaan zo blijkt, maar na een paar keer proberen, halen ook zij prachtige asperges boven.

“Wij steken de asperges gewoonlijk op zo’n 25 centimeter, tijdens het schoonmaken gaan er nog wat centimeters af en uiteindelijk gaan ze naar de veiling met een lengte van 22 centimeter”, aldus Jan. Eens de asperges uit de grond gehaald worden, gaan ze voor een nachtje in een koud waterbad. “Zo leggen we de laatste sapstromen naar de aspergekop stil, dan stopt de asperge met groeien, blijft de kop mooi dicht en verkleurt de asperge niet.” De volgende ochtend worden de asperges gesorteerd en ingepakt.

“Sinds vorig jaar hebben we een nieuwe schilmachine op het bedrijf, zo kunnen we op bestelling ook perfect geschilde asperges aanbieden”, weet Jan te vertellen.
Machinaal schillen is dus geen probleem, maar machinaal oogsten, dat is een heel andere kwestie. Fons Nooyen legt uit: “Een aspergeplant maakt verschillende stengels aan, en niet elke stengel is volgroeid op hetzelfde moment. Als de stengels groeien zitten er dus over de hele hoogte van de ruggen waar de asperges in groeien, aspergekopjes. Elke dag halen wij dan de langste stengel uit de grond. Als we er met een machine overheen rijden, dan snijdt die niet alleen de langste asperge af, maar ook alle kleinere stengels errond en dat willen we natuurlijk niet.” Elke asperge moet dus apart met een steekmes afgesneden worden.
Het gros van de asperges vertrekt met koelwagens naar de veiling. Een klein deel is bestemd voor thuisverkoop en een ander deel wordt verkocht op de plaatselijke boerenmarkten. Nu vrijdag staat het aspergekraam in Wommelgem, op zaterdag zijn Antwerpen, Oosthoven en Hoogstraten aan de beurt en op zondag kan je verse asperges vinden op de markt van Mol en Heist-op-den-Berg.
“Het contact met de mensen op de markten is heel fijn. Als klanten steeds terugkeren en je vertellen hoe lekker de asperges wel niet zijn, dat maakt je dag”, vertelt Jan enthousiast.
Traditioneel eindigt het aspergeseizoen op 24 juni, het feest van Sint-Jan. “Dan stoppen we met asperges te steken. Voor ons breekt dan eigenlijk de belangrijkste periode aan, de planten moeten gezond blijven. De 100 dagen die daarop volgen, laten we de planten groeien zodat ze suikers kunnen opslaan voor het jaar erna. Rond december sterven de planten en dan rijden we over het veld, snijden de plant tot 40 centimeter diep af en ploegen alles terug in de grond. Dan zijn de planten klaar om in het voorjaar opnieuw asperges voort te brengen.”

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