

Teler heeft goed aspergejaar achter de rug en ziet hoeveerverkoop pieken

Het Sint-Janfeest op 24 juni betekent traditioneel het einde van het aspergejaar. Na drie oogstmaanden rolt ook aspergeteler Dirk Lievens uit Geel zijn plastic op waarna de planten de kans krijgen om te herstellen voor volgend teeltjaar. De teler spreekt van een goed aspergejaar met lagere volumes, maar goede prijzen. Ook de verkoop in zijn hoevewinkel liep als een tierelier en daar profiteerden de aardbeien van, zijn tweede teelt. Met de beëindiging van het aspergeseizoen verwacht hij minder klanten voor zijn aardbeien. “Aardbeien kun je op meer plaatsen kopen, asperges niet en daarvoor komen mensen van ver uit de regio.”

🕒 24 JUNI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 25 JUNI 2023 19:52

Lees meer over:
tuinbouw



Het is een komen en gaan van mensen in de boerderijwinkel van Dirk Lievens en Anne-Marie Blockx, asperge- en aardbeientelers in Geel. Dat de korteketenverkoop na corona terug ingestort is en op het pre-coronaniveau ligt, daar kunnen deze tuinders niet over meespreken. “Tijdens corona hebben enorm veel mensen onze hoevewinkel ontdekt en het aantal klanten ligt momenteel tot drie keer hoger dan een paar jaar geleden”, klinkt het. Het echtpaar, dat sinds 1991 asperges teelt en altijd op kleine schaal aan boerderijverkoop deed, opende in 2020 een boerderijwinkel. “Het was net tijdens de lockdown. Mensen mochten weinig anders dan wandelen en fietsen en daar hebben we enorm van geprofiteerd”, herinnert Lievens zich. Ook de IT-achtergrond van hun zoon bleek van goud waard. Tjebbe Lievens heeft een bedrijfje dat websites bouwt. “Hij heeft toen op korte termijn een website en Facebookpagina opgezet en ook op die manier hebben we veel mensen kunnen bereiken.”



Daarnaast was er nog een factor die meespeelde in de sterke groei van de hoeveerverkoop, inmiddels goed voor 25 procent van de productieafzet, terwijl de rest naar de veiling BelOrta gaat. “Wat in ons geval ook van invloed is geweest, is de aanschaf van een schilmachine in 2019. Dat is een enorm succes gebleken. Ik denk dat 80 procent van de klanten vraagt om de asperges te schillen”, vertelt de teler die één euro per kilogram voor deze service aanrekent. “Hiermee kan je je ook onderscheiden van de supermarkt, waar asperges vaak ongeschild verkocht worden”, voegt zijn vrouw toe. De telers geven hun klanten ook uitgebreid advies over hoe je asperges het best kan invriezen en bereiden. “Asperges moet je niet doorkoken. Dan verliezen ze hun smaak. Je moet het water tot koken brengen en dan het vuur afzetten.”

Sint-Jan als sluitstuk van de aspergeteelt

Het Antwerpse echtpaar teelt asperges op 5,5 hectare verdeeld over een aantal percelen. De oogst startte begin april onder tunnels en loopt door tot 24 juni. Sint-Jansfeest op 24 juni is traditioneel het moment dat aspergetelers het plastic van de veldruggen halen, plastic dat dient voor verduistering waardoor de asperges wit geoogst kunnen worden.

“Alleen de telers die voor het laatste jaar op een perceel telen (er kan maar tien jaar asperges geteeld worden op dezelfde grond, red.) gaan misschien nog iets langer door, maar dat is maar beperkt”, zegt de teler die aangeeft dat er niet alleen uit traditie gestopt wordt op 24 juni. “De plant moet ook tijd hebben om te herstellen, zodat hij ook het jaar erop weer productie geeft.”

Kort tegen het einde van het teeltseizoen kijkt Lievens tevreden terug. “Door het natte en donkere voorjaar hadden we minder kilo’s dan normaal, maar de prijzen waren goed.” De weersinvloeden waren vooral positief in mei. “Als in mei ineens de zon begint te schijnen en het warm wordt, schiet de productie de lucht in en zakken de prijzen. Vaak heb je dan ook asperges van mindere kwaliteit.” Dit jaar deed dit fenomeen zich niet voor en had de teler naar eigen zeggen asperges van een “stabiele kwaliteit”.



De evaluatie van Lievens ligt in lijn met die van BelOrta. Divisiehoofd groenten en fruit van de veiling, Benny Cuypers, spreekt van een jaar met lagere volumes, maar goede prijsvorming. “We zagen op de juiste momenten promo-acties in de winkels waardoor de verkoop altijd mooi doorliep”, geeft hij een verklaring. Eind juni kwakkelde deze verkoop en mindert de aanvoer op de veiling. “Juni was traditioneel ook een aspergemaand, maar je ziet dat deze traditie verschuift en asperges minder in beeld zijn bij de consument”, aldus Cuypers.

Lievens, die momenteel nog als één van de weinig aspergetelers aanlevert op de veiling, verklaart deze trend door het lange seizoen. “Vroeger had je vanaf midden april pas asperges, maar tegenwoordig heb je met verwarmde serretteelten al vanaf februari volop asperges. Je ziet daarom dat bijvoorbeeld restaurants eerder met asperges uitpakken op hun menu en de groente dan ook eerder van de kaart afhalen. Datzelfde geldt ook een beetje voor de consument.”

Aardbeien minder in trek bij korteketenconsument

Na de aspergeteelt kan het echtpaar zich volledig storten op de aardbeien, de tweede teelt op het bedrijf. “Nadat ik in 2013 gestopt ben als schepen in de gemeente Geel hebben we de aardbeienteelt erbij genomen”, vertelt Lievens die naast de boerderij een handvol plasticserres met een totaaloppervlakte van 9.000 vierkante meter heeft staan die van half mei tot eind oktober vruchten geven.



Alhoewel het productieseizoen deels samenvalt met dat van de asperge, is het volgens Lievens arbeidsgewijs een goede combinatie. “De aspergeproductie loopt in juni sterk terug terwijl de aardbeien dan beginnen te pieken”, vertelt de teler die momenteel acht seizoenarbeiders in dienst heeft. In het najaar en de winter als de aardbeienplaten gestekt worden en het nieuwe aspergeseizoen voorbereid wordt, loopt het aantal seizoenkrachten terug tot nul en doet hij het werk zelf.



Het is voor de teler te hopen dat het aardbeienseizoen beter uitpakt dan vorig jaar. “Vorig jaar in maart zijn een aantal plasticserres vernietigd door een grote storm en hebben we nieuwe serres moeten zetten in juni. Hierdoor hebben we alleen in de tweede helft van het seizoen productie gehad. Dat was een behoorlijke domper.”

Waar de asperges voor 30 procent verkocht worden in de korte keten, ligt dat voor de aardbeien iets lager. Na het einde van het aspergeseizoen merkt de teler een terugval in de verkoop van aardbeien. “Veel klanten komen speciaal voor de asperges en nemen dan ook aardbeien mee. Als we geen asperges meer hebben, wordt het wat rustiger in de winkel”, besluit hij.

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra