Reportage

Van veld tot rek: hoeveel werk zit er in één asperge?

Reportage

Drie jaar wachten op één asperge. En dan begint het echte werk pas. Steken, spoelen, koelen, sorteren en inpakken. Het “witte goud” passeert langs heel wat handen en machines voor dat het paasmenu van veel Vlamingen kan opfleuren. Aspergeteler Marc Goossens kent het proces door en door en legt het graag uit.

2 APRIL 2026

Jozefien Verstraete

Lees meer over:
Pasen
seizoensgroente
seizoensproduct
supermarkt
consument

De familie Goossens teelt al sinds 1989 asperges in Malderen, een deelgemeente van Londerzeel. Pater familias Marc Goossens richtte het bedrijf op en gaf enkele jaren geleden het roer volledig door aan zijn zonen Dominiek en Vincent. Sindsdien staat hij minder op het veld, maar kan hij wel tijd vrijmaken om gepassioneerd uit te leggen hoe een zaadje omgetoverd wordt tot een portie van het witte goud.

Drie jaar wachten tot de eerste asperge

Zoals bij veel landbouwbedrijven start het aspergeverhaal van de familie Goossens bij een plantenkweker. Die koopt zaadjes aan bij een zaadhuis en kweekt ze vervolgens op. Dit kan één jaar tot twee jaar duren. Eens aangekocht door Dominiek en Vincent worden ze in sleuven in de zandleemgronden geplant. Daar groeien ze nog één jaar verder. In deze fase moet de wortel sterk groeien en moet de onkruid- en insectendruk zo laag mogelijk gehouden worden. “Dit wordt steeds moeilijker door het verdwijnen van bestrijdingsmiddelen”, vertelt Marc. “En hoe meer druk op de plant, hoe meer de productie geremd wordt.”

Een volgroeide plant kan je herkennen aan de bruine kleur, alle energie gaat namelijk naar de wortelstukken. “Zodra die voldoende reserves hebben opgebouwd en de plant is afgestorven, leggen we winterbedden aan”, zegt Marc. “In het voorjaar vormen we die om tot ruggen waarin de asperges verder groeien.”

Op de ruggen wordt vervolgens een wit-zwarte folie gespannen. Dat houdt de temperatuur in de rug stabieler. In koude periodes ligt de zwarte zijde bovenaan om warmte op te nemen. Bij warmer weer draaien ze de folie om, zodat de witte kant de zon afremt.

“Naast folieteelt zijn er ook nog veel andere methodes om asperges te laten groeien”, geeft Marc mee. “Zo worden asperges ook vaak geteeld in tunnels of in verwarmde grond.”

Aspergesteken vraagt ervaring en finesse

Oogstklare asperges herken je aan kleine signalen. Ze duwen mini-molshoopjes losse grond omhoog, veroorzaken barstjes in zwaardere gronden of steken simpelweg hun kop net boven de grond. Om de paar dagen gaat de folie omhoog en worden de rijpe asperges uit de ruggen gehaald met een steker. “Goede werkkrachten steken ook de onzichtbare oogstklare asperges. Deze blind steken zonder schade aan te richten, vraagt kennis en ervaring”, merkt Marc op. Omdat niet alle seizoenarbeiders ervaring hebben gaat er soms wat productie verloren.

Aangezien asperges meerjarig zijn, blijven de planten na het seizoen in de ruggen zitten. Op het bedrijf van Dominiek en Vincent hebben de planten er al zeven jaar opzitten. De opbrengst ligt momenteel tussen zeven en tien ton per hectare.

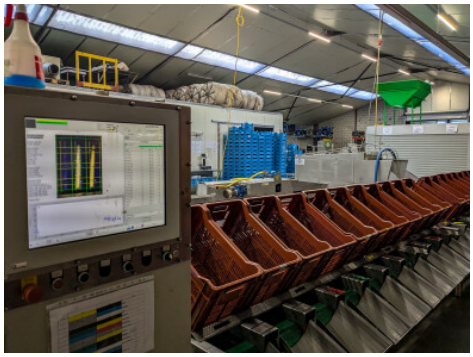
Uren onder een koude douche

Eens van het veld gaan de asperges naar een loods waar ze ‘koopklaar’ worden gemaakt. “Hier zit het grote verschil met andere groenten zoals bloemkool. Deze worden van het veld gehaald en rechtstreeks naar de veiling gebracht. Asperges vragen nog veel extra arbeidsintensieve handelingen”, aldus Marc. “Die weerspiegelen zich ook in de prijs. Of dat zou toch moeten.”

In de loods worden ze eerst grondig gespoeld om de meeste aarde te verwijderen. Daarna moeten ze vier tot zes uur gekoeld worden in koud water. “Er bestaan verschillende systemen hiervoor. Bij ons worden de asperges in cellen onder een constante koude douche gezet van ongeveer één graad. Het systeem werkt circulair, het water wordt hergebruikt en gekoeld via een radiator die koude afgeeft in plaats van warmte”, duidt Marc, voor een hydrobox waar een pallet verse asperges ingeladen wordt.

30 soorten asperges

Na de hydrobox gaan de asperges op de band. Daar worden ze nog eens gewassen, op 22 cm afgesneden, gescand en machinaal gesorteerd. De sortering gebeurt op kleur van het kopje, dikte en kwaliteit. Dat levert in totaal 30 sorteerklassen op. “De beste asperges zijn pijlrecht, hebben een gesloten kopje, zijn langer dan 18 cm en hebben geen holle kern”, aldus Marc. Eens in de juist sorteerbakjes, worden eventuele verkleuringen ook nog eens weggesneden.
Na het sorteren gaan ze opnieuw de hydrobox in, waar ze worden bewaard tot het verpakken. Dat gebeurt om de twee dagen, in het weekend om de drie dagen. In de loods van Dominiek en Vincent staan verschillende inpaklijnen, want asperges worden op meerdere manieren verpakt. “Vroeger bonden we alles in bussels. Dit wordt nog amper gedaan. Wij leggen ze meestal in schaaltjes met daarrond een plastic verpakking. Dat werkt efficiënter en verlengt de houdbaarheid”, klinkt het.



Binnen de 48 uur in de winkel

Na levering aan de veiling van BelOrta zijn de asperges uit handen van Dominiek en Vincent. De asperges worden dan ofwel rechtstreeks opgekocht door een inkoper van een supermarkt, of door een toeleverancier. Dat laatste is het geval bij supermarktketen ALDI. “We hebben 445 winkels in België. Om de logistiek efficiënt te organiseren, werken we met partners die leveren aan onze zeven regionale distributiecentra. Deze logistieke partners worden naar de veilingen gestuurd door mijzelf”, aldus Maksim Van Herck, Category Manager Fruit and Vegetables bij ALDI België.
Vanuit de distributiecentra gaan de asperges naar de winkels, waar ze in de rekken belanden. “Binnen de 48 uur komen de asperges van het veld in onze winkels terecht. Zo blijven versheid en kwaliteit behouden”, gaat Van Herck verder. “Doorheen de hele keten voeren we trouwens ook kwaliteitscontroles uit. Ze gaan langs bij telers en in de winkels om na te gaan of alles correct verloopt.”
Vanaf volgende week liggen er alleen maar asperges van Belgische telers in de ALDI-winkels. Maar dat is niet het hele jaar door zo. “Als het aanbod te beperkt is voor de vraag van de klant, dan gaan we over de grens heen aankopen. Telkens zo dichtbij als mogelijk, maar zo ver als nodig. We blijven wel altijd binnen Europa. We kopen geen asperges uit Mexico of Peru in."

Op de paasbrunch

Zo belanden asperges uiteindelijk op de paasbrunch van heel wat Vlaamse gezinnen. “Vroeger werden asperges eigenlijk niet zo gelinkt met Pasen”, vertelt Marc nog. “Dat is er maar gekomen wanneer de verwarmde teelten hun ingang vonden in Vlaanderen. Hierdoor is het aspergeseizoen ook veel langer geworden. Toen ik begon met asperges telen, startte het seizoen maar begin april. Nu zitten we al op het hoogtepunt van het seizoen. Supermarkten zijn vervolgens beginnen inspelen op het ruime aanbod en pakten al graag eens uit met een promotie in die periode. Zo is de link tussen Pasen en asperges ontstaan.”

TIP: Hoe kan je zien dat asperges vers zijn, en hoe bewaar je ze best?

Om te checken of je asperges vers zijn, moet je kijken naar de snijzijde onderaan. “Het kontje mag niet uitgedroogd zijn”, geeft Marc mee. “Verse asperges maken bovendien muziek. Ze piepen als je ze tegen elkaar wrijft.”
De gekochte asperges bewaar je best in de originele verpakking in de frigo. Haal je ze uit de verpakking, of koop je ze los? Dan wikkel je ze best in een vochtige handdoek om vervolgens in de koelkast te bewaren. “Asperges bewaren trouwens ook uitstekend in de diepvriezer”, tipt Marc. “Blancheren hoeft hiervoor niet. Enkel schillen en bewaren in een afgesloten potje.”

Uitgelicht

Snelle start aspergeseizoen weer geremd door de koude

nieuws

Het aspergeseizoen is voor sommige telers wat vroeger gestart. De warme periode van de vorige weken heeft tijdelijk tot een grotere aanvoer geleid bij de veiling. “Telers met...

16 MAART 2026

Lees meer

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