



# Aspergeareaal groeit, consumptie moet volgen

De aspergeteelt zit in de lift. Het areaal zal de komende jaren 4 à 5 procent per jaar groeien. Dit heeft te maken met de prijsvorming en wijzigingen in teelttechnieken, zegt Adriën van Haperen van Aceera Aspergecentrum. „De trend is dat restaurants en speciaalzaken steeds vroeger asperges aan de consument willen aanbieden.”

De *Asparagus officinalis* is een voorjaarsgroente bij uitstek. De opening van het aspergeseizoen vindt traditioneel op de tweede donderdag in april plaats, maar de eerste asperges uit de kas worden al in de laatste week van januari geoogst. Asperges uit het vroege segment leveren in de regel een goede prijs op, omdat de vraag vaak groter is dan het aanbod, legt bedrijfsadviseur Adriën van Haperen uit.

„Telers reageren daarop door het areaal uit te breiden. Je zag dit jaar echter dat het aanbod van vroege asperges eind maart/begin april groter was dan de vraag, waardoor het product wat minder gunstige prijzen noteerde dan in andere jaren.” Binnen de sector vindt dan ook een discussie plaats over de trend van hele vroege asperges. Asperge is een seizoensgroente die bij voorkeur in april, mei en juni wordt

gegeten. Van Haperen: „De groente hoort bij het voorjaar. De consument raakt in de war van vroege asperges; die is niet gewend de groente een half jaar lang op het menu te hebben staan. Als het aspergeseizoen naar voren wordt geschoven, is de kans aanwezig dat het sneller voorbij is. Binnen de sector speelt de vraag of een langer seizoen is gewenst. Asperges eten is beleving, is exclusiviteit. De consument is best bereid



Folie zorgt er enerzijds voor dat de asperges bij opkomst niet verkleuren, anderzijds kan de temperatuur en de vochtigheid van de bodem ermee worden geregeld. De zwarte kant stimuleert de groei, met de witte kant wordt de groei juist wat afgeremd.

een goede prijs voor een exclusief product te betalen, maar dan moet dat product wel exclusief blijven." Volgens Van Haperen is een consumentenprijs van 8 tot 12 euro per kilo reëel.

## Zwart-wit folie

De aspergeteelt maakt de laatste tien jaar in de teelttechniek grote stappen door. De komst van zwart-wit folie is een van de belangrijkste ontwikkelingen in de teelt geweest, zegt loonwerker Arno Hermans verderop in deze reportage. De folie, die over de aspergebedden wordt aangebracht, zorgt er enerzijds voor dat de asperges bij opkomst niet verkleuren, anderzijds kan de temperatuur en de vochtigheid van de bodem ermee worden geregeld. De zwarte kant stimuleert de groei, met de witte kant wordt de groei juist wat afgeremd. Door het gebruik van folie kan de oogst van de koude grond met anderhalve week worden vervroegd. Telers kunnen ook van andere technieken gebruikmaken om de oogst naar voren te halen. Door het plaatsen van (mini)tunnels van doorzichtig folie over de aspergebedden wordt een soort kaseffect gerealiseerd. De bedden warmen door de zonnestralen gemakkelijker op, waardoor de asperges eerder beginnen te groeien. Vroege rassen groeien al bij een bodemtemperatuur van 8 à 9 graden, latere rassen beginnen bij 10 à 11 graden te groeien. Andere mogelijkheden om vroege asperges te krijgen, zijn het telen in een oude komkommer- of tomatenkas of het aanleggen van verwarmingsslangen in de aspergebedden. De asperge is een meerjarig gewas, dat ongeveer tien jaar mee gaat. De kroon van de aspergeplant zit zo'n 20 centimeter onder

de grond. In het voorjaar worden de bedden tot 25-27 centimeter opgehoogd, om de nieuwe stengels de hoogte in te begeleiden, op zoek naar licht. Als de temperatuur boven de 12 graden komt, begint de stengel te groeien, tot wel 12 centimeter per dag. Zolang asperges zich onder de grond bevinden, behouden ze hun roomwitte kleur, ze worden geoogst voordat ze boven de grond uitsteken. Eenmaal boven de grond kunnen ze in enkele uren groen worden. De ideale asperge is 23 centimeter lang, 16 tot 22 millimeter dik en mooi blank en heeft een niet te houderige schil, aldus Van Haperen. Een aspergeplant kan tot vijf stengels per seizoen produceren.

De planten worden door vermeerderingsbedrijven opgekweekt. Op speciale plantpercelen worden in het vroege voorjaar 200.000 tot 250.000 zaden per hectare gezaaid. De planten worden het jaar erna begin april gerooid en verkocht aan de teler. Goed uitgangsmateriaal kost 30 tot 45 cent per plant, vertelt Van Haperen. „Dat klinkt veel, maar er gaat een heel traject aan vooraf voordat het gecertificeerde plantgoed zijn weg naar de teler vindt. Het zaad voor de planten wordt op veredelingsbedrijven geproduceerd. Het duurt tien tot vijftien jaar voordat er een nieuw ras op de markt is.“

## Sint Jan: einde seizoen

Hoewel een aspergeplant tot tien jaar mee kan, duurt het vier jaar voordat de plant maximaal op productie is. Tijdens de eerste oogst (tweede jaar) brengt de plant een derde van de normale productie op, de opbrengst van de tweede oogst (derde jaar) ligt op twee derde van de productie. De plant heeft enkele jaren nodig om het wortelstelsel

goed te ontwikkelen, legt Van Haperen uit. „Na tien jaar is de plant op, er treedt aspergemoeheid in de grond op. De teler moet dan op zoek naar andere percelen voor de aspergeteelt.“ Er gaan 20.000 tot 25.000 aspergeplanten op een hectare land. Het aspergeseizoen eindigt traditioneel op 24 juni: de katholieke feestdag Sint Jan. Dat heeft een teelttechnische reden: de plant heeft 100 groeidagen nodig om een optimale suikervoorraad aan te leggen en te herstellen voor het nieuwe seizoen. Als de stengel doorgroeit, kan die 2 meter lang worden. De aspergeplant vertakt en ontwikkelt naaldvormige blaadjes of takjes, het aspergeloof. In het najaar sterft de plant langzaam af en overwintert de wortel onder de grond.

## Uitdagingen

De sector staat de komende jaren voor enkele forse uitdagingen, zegt Van Haperen. Asperges worden in de regel met de hand gestoken. Telers hebben in het seizoen veel personeel nodig, maar het wordt steeds lastiger om goede seizoenskrachten voor deze werkzaamheden te vinden. Volgens de bedrijfsadviseur gaan ondernemers meer en meer op zoek naar innovaties in mechanisatie om het personeelsprobleem het hoofd te bieden. „Er zijn verschillende oogstmachines op de markt. Deze machines gaan met een mes door het bed heen en snijden de stengel op de juiste lengte af.“ Een nieuwe innovatie is de selectieve oogstmachine, die de stengel detecteert en afsnijdt. Deze machine is in ontwikkeling en gaat naar praktijkrijp toe, aldus Van Haperen.

Een andere uitdaging is het vinden van



## Hectares, consumptie en export

In Nederland wordt op ongeveer 3.500 hectare asperges geteeld. Het areaal in Limburg ligt op 2.200 hectare, in Noord-Brabant op 1.100 hectare. De totale productie is 18 miljoen kilo, waarvan ongeveer 4 miljoen kilo wordt geëxporteerd. Hiervan gaat ongeveer de helft naar Duitsland, een kwart naar Frankrijk, een tiende naar België en de overige 15 procent naar de rest van Europa. Er wordt 98 procent witte asperge geoogst en een kleine 2 procent groene asperge. In Nederland wordt gemiddeld 800 gram asperge per persoon gegeten; een paar jaar geleden was dit nog 600 gram per persoon.



De asperge is een groente die bij het voorjaar hoort. De ideale asperge is 23 centimeter lang, 16 tot 22 millimeter dik en mooi blank en heeft een niet te houderige schil.

## Aspergeteler Rini van Rooij uit Drunen

# ‘Bij asperges eten gaat het om de beleving’

Rini van Rooij is tot nu toe zeer tevreden over het aspergeseizoen 2017. De teler uit Drunen (NB) kon eind maart al de eerste asperges steken. „De consument wil met Pasen asperges eten”, weet hij. „Dat is dit jaar gelukt. Door het telen van vroege rassen onder mini-tunnels zijn aspergetelers steeds beter in staat vroege asperges op de markt te zetten.”

Door het gebruik van vroege rassen en mini-tunnels kunnen aspergetelers het voorseizoen steeds beter benutten, vertelt Rini van Rooij, die samen met zijn vrouw Carien de aspergeboerderij Vlaamsche Hofstee runt. „Daarbij hebben we ook geprofiteerd van een paar vrij warme weken in maart. We zijn dit jaar een paar weken vroeger van start gegaan dan in

2016, toen het seizoen juist later begon door het koude voorjaar. Het gevolg was wel dat het product dit jaar met Pasen wat minder duur was dan vorig jaar, omdat er nu meer asperges op de markt waren.”

### Groeiende populariteit

De populariteit van asperges neemt de laatste jaren flink toe, merkt Van Rooij. Onder de grote rivieren worden aanmerkelijk meer asperges gegeten dan boven de grote rivieren. Dat betekent dat in het Noorden nog een flinke groeiemarkt is, zegt hij. „Voorheen gingen veel asperges naar Duitsland, maar daar is het areaal de laatste jaren flink gegroeid en kan men voor een groot deel de eigen markt bedienen. Voor de Nederlandse telers bete-

kent dat dat er in eigen land nieuwe markten moeten worden gevonden. De aspergesector trekt hard aan promotie van het product met reclamecampagnes.”

Belangrijk hierbij is hoe de asperges in de supermarkt of groentewinkel worden gepresenteerd en het advies dat erbij wordt gegeven, benadrukt Van Rooij. De asperge is een moeilijk product voor de supermarkt. „De groente moet op de juiste manier worden aangeboden. Zijn asperges droog en houten, dan gaat dat ten koste van de smaak. Als de consument voor de eerste keer asperges eet en ze zijn niet lekker of ze worden niet goed behandeld, dan wil hij ze nooit meer eten. Het gaat om de beleving. De asperge is de koningin onder de groenten.”

Rini van Rooij: „De asperge moet op de juiste manier worden aangeboden.”



### Kookstudio

Veel aspergetelers hebben een winkeltje aan huis, vertelt de Brabander. „Klanten zijn liefhebbers, die nemen de moeite om anderhalve kilometer te rijden of te fietsen om verse asperges te kopen.” In de winkeltjes worden vaak ook eieren, ham, krieltjes, zalm, roomboter en wijn verkocht: alles wat de consument nodig heeft om een lekkere aspergemaaltijd op tafel te zetten. Van Rooij: „Als de klant dat wil, kunnen we de asperges ook voor hem schillen. Zoals ik al zei: het is de beleving die het ‘m doet. Natuurlijk hoort daar ook het praatje met de boer of boerin bij!”

Vorig jaar openden Rini en Carien van Rooij een nieuwe schuur met kookstudio, als extra tak bij het aspergebedrijf. De opening werd verzorgd door Matthijs van Nieuwkerk en zijn vrouw, die ieder jaar de eerste asperges van Van Rooij krijgen aangeboden. In mei houden de Brabanders het evenement ‘Eten bij de Boer’ in de schuur. „We merken dat mensen het leuk vinden om hier asperges te komen eten. Het is een manier van uitgaan. Maar alles moet wel kloppen. Niet alleen het eten, ook de ambiance erom heen.”

schone en goed doorlaatbare zandgrond voor de teelt. Een aspergeplant groeit het liefst op maagdelijke grond. Als er op een bepaald perceel tien jaar lang aspergeplanten hebben gestaan, moet de teler op zoek naar een nieuw perceel, legt Van Haperen uit. „De grote boesdoener is de bodemschimmel Fusarium. Deze schimmel werkt het wortelstelsel van de plant tegen, waardoor de productie na acht tot tien jaar terugzakt. De bouwvoor zit op een gegeven moment vol wortelen, het duurt

20 tot 25 jaar voordat de oude wortelresten zijn afgestorven en de Fusarium is verdrongen door goede schimmels. Je ziet dat telers steeds verder van huis op zoek moeten naar schoon land voor de aspergeteelt.”

De aspergevlug en de aspergekever zijn de belangrijkste plagen in de teelt. Door te monitoren krijgt de teler een goed beeld van wanneer hij chemisch moet gaan bestrijden, zegt Van Haperen. Bij vochtig en klam weer in vooral juli en augustus is de aspergeplant

gevoelig voor schimmels als Botrytis en Stemphylium. Volgens de bedrijfsadviseur is het belangrijk dat de plant in de 100 dagen van herstel gezond wordt gehouden en schimmelinfecties geen kans krijgen. Afhankelijk van het weer is ingrijpen met chemie noodzakelijk, stelt hij.

## Groeiemarkt in Noorden

Hoewel de asperge een groente is die



## Loonwerker Arno Hermans uit Maasbree

# 'Komst folie is zeer belangrijk voor aspergeteelt geweest'

Loonbedrijf Hermans in Maasbree is al vanaf de oprichting in 1936 gespecialiseerd in loonwerk in de aspergeteelt. De drie generaties loonwerkers hebben in die 80 jaar veel veranderingen in de asperges meegemaakt, maar de komst van folie is voor de teelt het belangrijkste geweest, zegt Arno Hermans.

Volgens Hermans worden nieuwe ontwikkelingen op het gebied van de aspergeteelt door het bedrijf op de voet gevolgd. „We zijn continu bezig met nieuwe technieken en methoden voor mechanische bewerkingen in de aspergeteelt”, vertelt hij. Het loonbedrijf is op dit moment vooral aan de gang met het oprollen van folie van de vroege asperges. Hermans: „Als aspergetelers klaar zijn met steken, gaat de folie eraf en ruimen wij die op met wikkelbuizen. Dat moet netjes gebeuren, de folie wordt het volgende jaar weer hergebruikt.”

### Verplegmachines

Verder is het bedrijf druk met het onkruidvrij houden van de jonge aanplant met een smalspoortrekker en 'verplegmachines', zoals schoffels en cultivators. Arno: „Jonge planten zijn gevoelig voor gewasbeschermingsmiddelen, waardoor onkruidbestrijding in een vroeg stadium mechanisch gebeurt. We vinden het een uitdaging om de machines binnen ons bedrijf zo aan te passen dat ze geschikt zijn voor de aspergeteelt.” Het loonbedrijf begint binnenkort met het bestrijden van de aspergevlieg en aspergekever. Deze insecten worden vooral actief als het wat warmer wordt, aldus Hermans. „Als de asperge is gestoken, is het belangrijk dat de stengel boven de grond doorgroeit tot loof, om te herstellen voor het nieuwe seizoen. De aspergeplant vertakt en ontwikkelt naaldjes of takjes. Als de aspergevlieg actief is, kan deze eitjes in de plant leggen. Daardoor kan de plant worden aangetast en dat kost groei. Het is belangrijk de vlieg op tijd te bestrijden.”

### Gladgestreken bedden

De aspergeteelt heeft met de intrede van

folie over de aspergebedden een belangrijke ontwikkeling doorgemaakt, zegt Hermans.

„Vroeger werden de bedden gladgestreken en kon je door een barst in de grond zien dat de asperge er zat aan te komen. Maar na drie weken graven en steken was het hele bed uit zijn fatsoen en moest het opnieuw worden opgesleept. Nu wordt de folie aan de kant gelegd en gekeken of de asperges klaar zijn om gestoken te worden. Het is niet meer belangrijk dat het bed glad is.”

Een andere belangrijke ontwikkeling is het half machinaal poten van de aspergeplanten. Hermans doet dit met een twee-rijige RTK-GPS-gestuurde plantmachine. „Vroeger werden sleuven in de bedden gemaakt en werden de planten daar handmatig ingelegd en toegedicht met grond. Nu worden de planten in een nokwiel gelegd. Het wiel legt de planten in het bed. We kunnen eventueel ook verwarmingsslagen

en/of druppelsslagen in één werkgang erbij leggen.”

### Nieuwe ontwikkelingen

Een grote verandering die eraan zit te komen, is het automatisch asperge steken, met bijvoorbeeld een steekrobot of een selectieve aspergeoogstmachine. Een interessante ontwikkeling, vindt Arno Hermans, maar hij heeft op dit moment wel wat twijfels over de haalbaarheid van de technieken. „Wil automatisch asperges steken een succes worden, dan moeten naar mijn idee de rassen daarop worden aangepast. Je hebt een aspergeras nodig dat snel naar boven komt. Als er grote oppervlakten worden geoogst en het armpje van de robot gaat voortdurend op en neer, dan kan de storingsgevoeligheid groot zijn. Ik heb nu nog mijn vraagtekens bij de bedrijfszekerheid van deze technieken. Het begin is er, we blijven de ontwikkelingen volgen.”

Arno Hermans: „We zijn binnen ons bedrijf voortdurend bezig met nieuwe technieken en methoden voor mechanische bewerkingen in de aspergeteelt.”



niet meer uit het Limburgse en Brabantse eetpatroon is weg te denken, is er boven de grote rivieren een grote groeiemarkt te realiseren, zegt Van Haperen. „In het Zuiden eten de mensen in het seizoen wekelijks asperges. Dat hoort erbij, de asperge is hier bij wijze van spreken op elke straathoek verkrijgbaar. Je merkt echter dat de groente in het Noorden relatief onbekend is. De sector werkt samen met het Nederlands Aspergecentrum aan de promotie van het

product, onder andere door het houden van proeverijen en het aanbieden van recepten op sociale media. Het aspergeareaal groeit 4 tot 5 procent per jaar, de consumptie moet wel meegroeien.”

De beleving staat centraal bij de consumptie van asperges, zegt aspergeteler Rini van Rooij elders in deze reportage. Adriën van Haperen erkent dat. „We zien wel dat de consument voor gemak gaat. Asperges worden graag op een aspergeboerderij gekocht. Hier is

ook een breed assortiment aan andere producten verkrijgbaar, voor een complete aspergemaaltijd. Verder zie je steeds vaker dat de asperge voor de klant wordt geschild en ook vers-automaten met voorverpakte asperges doen het goed. Dineren in een asperge-pop-up-restaurant – tussen de aspergebedden – of op een aspergeboerderij is een trend die aanslaat. De aspergeteelt is een unieke teelt, maar promotie blijft een belangrijk aandachtspunt.” ■