

Jos Belmans schakelde om van tomaten naar asperges

“Het witte goud komt uit onze serre én uit vollegrond”

Ze is er weer, die overheerlijke lentegroente, de asperge. Of zoals de lekkernij in de volksmond veelbelovend klinkt: het witte goud. Jos en Frieda Belmans telen ‘de koningin van de groenten’ sinds 2010 op hun bedrijf ‘Asperges van bij ons’ in Berlaar. Dat doen ze zowel in de serre als in de vollegrond. “Mechanisatie hielp ons om de bedrijfsvoering te verbeteren en te moderniseren. Door de coronacrisis is de thuisverkoop helaas wel afgenomen”, vertelt Jos.

Jan Van Bavel



© MARCO MERTENS





“Na 30 jaar tomaten te hebben geteeld onder glas, moesten we ons richten op een andere teelt, omdat we met de tomaten in economisch zwaar weer dreigden te raken”, steekt Jos van wal. “De energiecrisis van tien jaar geleden leidde ertoe dat we moesten omschakelen naar een wkk (warmte-krachtkoppeling) om onze serres te verwarmen en daar wilden we niet meer aan beginnen. Dus kozen we voor asperges, die we zowel in serres als in de vollegrond telen.” Aanvankelijk was de teelt van kersen in potten de eerste optie van Jos en Frieda. “Maar vermits de afzet daarvan heel moeilijk is, besloten we uiteindelijk in 2010 om in de serre asperges te gaan telen”, zegt Jos. “We kozen voor het 100% mannelijke witte hybrideras Backlim (van de Limgroup), dat we telen op 1,5 ha. Backlim is zowel geschikt voor de serre als voor de buitenteelt. Het is een stabiel ras, dat asperges produceert met een goede kopsluiting die nauwelijks gevoelig zijn voor breuk, hol, roosverkleuring en roest. Daarnaast telen we ook Gijnlim en Avalim (elk 1 ha). In 2012 besloten we ook in de vollegrond asperges aan te leggen en legden we vlak naast de serre zo’n 3,5 ha buitenteelt aan. Ter voorbereiding legden we zowel buiten als in de serre een drainagesysteem aan om het grondwaterpeil onder controle te houden. We brachten ook compost, champignonmest en kalk in de grond en hebben diep gespuit. Vier jaar geleden legden we nog 2,5 ha buitenteelt bij aan. De aspergeplanten werden 25 cm onder het maaiveld geplant. Daaronder ligt een PE-darm, waarmee we vanaf eind maart de grond lichtjes opwarmen. Door de grond op te warmen kunnen we de teelt iets vroeger, is onze start veel beter en verloopt de oogst vlotter en gelijkmatiger. Op de 1 ha licht verwarmde asperges passen we druppelbevloeiing toe. We gebruiken hiervoor regenwater dat wordt opgevangen van de serre.”

Optimalisatie dankzij mechanisatie

Jos en Frieda kweken hun asperges op een milieubewuste manier volgens het Flandria-

lastenboek. Je kunt ze bij hen verkrijgen vanaf 1 maart tot en met 20 juni. “In het oogstseizoen doen we het werk normaal gezien met acht à negen personen, Frieda en ik meegerekend. Dit jaar oogsten we 2,5 ha niet, omdat we door de coronacrisis momenteel niet meer personeel kunnen laten overkomen. Daarom werken we dit seizoen maar met vijf seizoenarbeiders, waarvan vier Roemenen en één Belg met Marokkaanse roots. Die helpen ons vanaf eind februari bij de start van de aspergeteelt in de serre, die tot 15 april duurt. Daarna schakelen we ze in bij de vollegrondsteelt, die duurt tot 15 juni. Onze witte asperges worden verpakt in schaal-tjes van een halve kilo, maar je kunt ze ook per aantal krijgen. We hanteren vier klassen: dunne asperges (10 tot 16 mm diameter), middenmaat (16 tot 22 mm), dikke asperges (22 tot 28 mm) en soepasperges. Deze laatste zijn heel lekker, maar hebben vaak een minder mooie vorm. Daardoor zijn ze ideaal voor aspergesoep.” Hoe schakel je om van een modern uitgerust tomatenbedrijf naar de meer traditionele aspergeteelt? “Met behulp van mechanisering kon ik de bedrijfsvoering verbeteren en moderniseren”, antwoordt Jos. De teelt die buiten onder zwartwitfolie ligt, oogsten we met behulp van een Aldenzee-oogsthulpmachine en dat lukt vrij aardig. Voor het sorteren gebruiken we de volautomatische was- en sorteermachine Espaso, die we in 2011 als eerste Belgische aspergetelers uit Duitsland importeerden. Met onze schilmachine, de Tenrit solo smart-uitvoering van JFPT, kunnen we ook geschilde asperges aanbieden en de thuisverkoop nog meer stimuleren. Deze geschilde asperges worden speciaal verpakt om de houdbaarheid te garanderen en ze te vrijwaren voor breuk. We verkopen uitsluitend witte asperges; de groene variant is in onze streek niet zo gegeerd en is beter bekend in de zuiderse landen. Normaal gezien zetten we zo’n 85% van onze productie af bij veiling BelOrta, de overige 15% vindt zijn weg via thuisverkoop. Door de coronacrisis is die


“Door de coronacrisis is de vraag van restaurants en op markten weggevallen.”

thuisverkoop, vooral aan fietsers die bij ons langskomen, lichtjes afgenomen. We zijn zeven dagen op zeven open, van 10 tot 18 uur. Door de droogteproblemen van de twee vorige zomers en de coronacrisis hebben we toch een serieuze productietegterugval van ongeveer 25%. We hopen dat de prijsvorming in de volgende weken kan aantrekken en dit toch enigszins kan compenseren ...” ■

 www.aspergesvanbijons.be

Seizoenarbeiders nodig? Contacteer Werkers!

Heb je als werkgever plotse vacatures ten gevolge van de coronacrisis? Plaats die dan op www.vdab.be met #COVID 19. Zo weten zowel de medewerkers van VDAB als werkzoekenden dat het jobs zijn die voortkomen uit de huidige crisis en is er een veel grotere kans om jouw vacature te kunnen matchen met werkzoekenden. Tuinders die nood hebben aan seizoenarbeiders, kunnen daarnaast ook via onderstaande gegevens een regionaal kantoor van ‘Werkers in uitzenden’ in Lier, Lochristi of Roeselare contacteren. Werkers heeft een grote toestroom aan kandidaat-seizoenarbeiders uit andere sectoren, die de handen uit de mouwen willen steken. Meer hierover op p. 8.

 www.werkers.be, lier@werkers.be, lochristi@werkers.be, roeselare@werkers.be, <https://werkgevers.vdab.be/coronacrisis/vacatures>