



Aurora

m a g a z i n e

UITGAVE VAN ASPARAGUS CENTRE • JAARGANG 3 • NUMMER 1 • APRIL 2005

Aspergeboerderij Boshoven:
‘Asperges moet je beleven’

Internationaal **Asperge Symposium** 2005

Mertens BV
over **geïntegreerde** gewasbescherming

Rol van asperge bij vermarkting regio



Inhoudsopgave

Aurora Magazine is een uitgave van Asparagus Centre BV. Dit magazine verschijnt drie maal per jaar: april (voortuitblik), september (terugblik) en december (food special) en wordt verstuurd naar aspergetelers en (agribusiness)bedrijven die op enige wijze betrokken zijn bij de aspergemarkt.

Oplage:

2500 exemplaren

Voor vragen en/of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

Asparagus Centre BV

Postbus 6219, 5960 AE Horst

Telefoon + 31 (0)77 397 99 00

Fax + 31 (0)77 397 99 09

E-mail info@asparaguscentre.nl

Internet www.asparaguscentre.nl

Redactie-adres:

Asparagus Centre BV

T.a.v. redactie Aurora Magazine

Postbus 6219

5960 AE Horst

Fotografie:

Marieta Vlemmix Fotografie

Foto-archief Asparagus Centre BV

Tekst en vormgeving:

Peterink & Partners

Venray

Druk:

Van Lieshout Drukkerij

Horst

Copyright:

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen of vermenigvuldigd zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Asparagus Centre BV.

© Copyright 2005: Asparagus Centre BV



Vervroegde teelt

De aspergeopbrengsten staan door de sterke buitenlandse concurrentie sterk onder druk. Daarom richten steeds meer Nederlandse telers zich op de vervroegde teelt. Maar wat is nu de beste manier: de kas, tunnels of toch folie? Aurora zet enkele vervroegde teeltmethoden op een rij.

Pagina 6

BEDRIJFSREPORTAGE

Aspergeboerderij Boshoven te Riethoven

In 1997 maakte het varkensbedrijf van Wil en Jeanne van der Aa plaats voor akkerbouw en aspergeteelt. Al na één jaar mochten zij hun asperges de op één na beste van Brabant noemen. Onder het motto: 'asperges moet je beleven', zoeken zij steeds naar nieuwe mogelijkheden om de juiste snaar bij de consument te raken.

Pagina 8



IAS 2005

Toen de Nederlandse delegatie van Asparagus vier jaar geleden naar Japan afreisde voor het vierjaarlijkse Internationaal Asperge Symposium, hadden ze nog niet het flauwste vermoeden dat ze dit Symposium vier jaar later naar Horst konden halen. Maar het is Asparagus gelukt. Van 16 tot en met 19 juni is Asparagus gastheer van het Internationale Asperge Symposium waar, naast telers en bedrijven, onderzoekers uit de hele wereld op afkomen.

Pagina 10

Gewasbescherming

De steeds beperktere toelating van chemische bestrijdingsmiddelen, de toenemende eisen van de overheid en de steeds moeilijker te bestrijden plagen en ziekten, maken het voor de aspergeteler moeilijker om het hoofd boven water te houden. Toeleverancier Mertens BV uit Horst ondersteunt de teler actief bij gewasbescherming door het geven van bedrijfsspecifiek teeltadvies en het investeren in innovatieve projecten.

Pagina 14



Chauvinisme als stuwende kracht!?

De sector zit niet stil, is innovatief en maakt een snelle ontwikkeling door.

De extra investeringen voor seizoensverlenging, productiviteit, productdifferentiatie en/of marktwerking worden grotendeels gedragen door de grotere, meer kapitaalkrachtige teeltbedrijven. Deze telers kunnen nu en in de nabije toekomst steeds meer de vruchten plukken van de gedane inspanningen. Maar toch... De prijzen willen nog niet echt omhoog en de buitenlandse concurrentie blijft verder toenemen. Steeds meer bedrijven ervaren dan ook, dat de afzet van onze Nederlandse asperge vooral in het binnenland gezocht moet worden. Maar de consument moet hiervan eerst overtuigd raken. Een 'gif(groen)appeltje' uit Frankrijk of een gezonde Hollandse fruitsnack? Een Peruaanse importstengel, of het Nederlandse Witte Goud? De keuze is aan de consument, maar dan moet hij wel het verschil kennen en kunnen zien! Door productdifferentiatie, productpresentatie én voorlichting kunnen we consumenten leren kiezen tussen buitenlandse asperge en asperge van eigen bodem.

Omdat het chauvinisme niet van nature in ons bloed zit is het noodzakelijk de consument op basis van het bovenstaande te overtuigen dat asperges uit Nederland een hoger "karaatgehalte" heeft. Want met een grotere productbekendheid en een kleine consumptietoename kan de Nederlandse teelt zich ook in de toekomst blijven uitbreiden.



NATIONAAL Vermarketing van de asperge

Welke rol vervult de asperge bij de vermarketing van de regio? Onderzoek in de verschillende aspergeregio's wijst uit dat de asperge bijdraagt aan een positief imago van de streek, maar dat er door samenwerking tussen de aspergebranche en onder andere de toeristische sector nog veel meer uit te halen is.

Pagina 16

ACTUEEL

Asparagus Centre introduceert Aspergerecepten.nl

'De meest complete aspergereceptensite die er bestaat'. Met Aspergerecepten.nl beoogt Asparagus Centre een ontmoetingsplaats te creëren voor heel aspergeminend Nederland.

Pagina 18



Verder:

- Aurora Varia Pag. 4-5 en pag. 20-21
- Column van de voorlichter Pag. 13
- Aspergerecept Pag. 19
- Agenda Pag. 22-23

Aurora Varia

Voeding moet gezond, gemakkelijk en goedkoop zijn

Gezond, gemakkelijk en goedkoop: zo laten de eet- en drink-trends van het jaar 2004 zich samenvatten volgens markt-onderzoeker ACNielsen. Het rapport, dat de verkoop van 89 productcategorieën in 59 landen analyseert, bevestigt daarmee trends die al enkele jaren op de voedingsmarkt van kracht zijn. De consument hecht wereldwijd steeds meer belang aan gezonde voeding, maar ook aan gebruiksgemak en aan de prijs-kwaliteitverhouding. Producten die daaraan voldoen konden in 2004 sneller groeien dan het marktgemiddelde van 4 %. Het succes van vers bereide maaltijden (+10 %) zet zich door, klaargemaakte slaatjes (+8 %) en diepvriespizza's (+6%) bewijzen dat consumenten niet alleen een lekkere en gezonde, maar ook een snelle hap willen. De aspergesector speelt hierop in door kant en klare asperges op de markt te brengen. Het schilwerk is al gedaan, de consument hoeft de asperge alleen nog maar te koken of te bakken alvorens ze op tafel te zetten.

Bron: agriholland.nl
Datum: 03-02-05



Folie toch maar niet ondergewerkt

Begin december freesde Jan Manders uit Maasbree zijn asperges. Maar het plan om de biologisch afbreekbare folie ook door te frezen werd afgeblazen. Gezien de goede staat van de foliestukken die continu in de grond zaten, werd onvoldoende vertering verwacht waardoor het risico op problemen tijdens de komende oogst te groot werd. In overleg met Huub Rooijackers van folieleverancier Boerenbond Helden besloot Manders de afbreekbare folie voor het frezen handmatig te verwijderen. De folie was vorig seizoen na het einde van de oogst aangebracht tegen onkruid op de ruggen. De proef wordt dit jaar herhaald met een sneller afbrekende foliesoort.

Bron: Groenten en Fruit
Datum: 10-02-2005



Nieuw aspergemuseum in Nienburg aan de Weser (D)

Het gebied rond Nienburg is met 600 hectare asperge één van de belangrijkste aspergeregio's van Duitsland. Sinds kort is hier nu het Noord-Duitse Aspergemuseum geopend. Het museum is begonnen met een Nederduits huis te verbouwen dat ingericht wordt als museum. Het museum wil een overzicht bieden van de aspergeteelt, in al haar facetten, in de regio. Meer informatie over het museum vindt u onder www.museum-nienburg.de

Bron: bewerkt door redactie



Residulimieten in EU-lidstaten gelijkgesteld

De Europese ministers van landbouw hebben afgesproken dat de limieten voor resten gewasbeschermingsmiddelen in groente en fruit binnen anderhalf jaar gelijk moeten worden getrokken. Verschillen in regelgeving per EU-land zijn reeds lange tijd een doorn in het oog van Nederlandse telers en handelaren. De normen liggen hier hoger dan elders in de Unie. De sector dringt al jaren aan op gelijkschakeling van residulimieten. Dat is voor Nederland noodzakelijk om de concurrentiepositie te verbeteren.

Bron: agf.nl

Datum: 28-01-2005

Aspergebeurs Leese groot succes

De 18e aspergebeurs Leese (D), die gehouden werd van 4 tot 6 februari, trok ongeveer achtduizend bezoekers uit binnen- en buitenland. Tijdens de aspergebeurs toonden 260 exposanten uit zes Europese landen hun kennis en kunde op aspergegebied, van aspergeplanten tot teeltmachines en middelen ter vermarkting. De reactie van de bezoekers was enthousiast. Ivar Dalbeck uit het Deense Sonderborg: "We komen al jaren naar Leese omdat de beurs veel informatie biedt." Ook Jean-Marc Nourry uit Bordeaux komt graag naar Leese: "In Frankrijk is geen vakbeurs zoals deze. Als ik mijn klanten wil bereiken treffen we elkaar in Leese." De beurs is interessant voor vakmensen uit de aspergebranche, maar ook de consument wordt niet vergeten. De reactie van Dieter Paul, voorzitter van de Vereniging van Aspergetelers in Niedersachsen, onderstreept dit: "We moeten ons op de consument richten, vooral de jonge mensen willen we voor de asperge warm maken." De beursorganisatie blikt tevreden terug op een geslaagd evenement en concludeert dat het groeiend aantal exposanten en aspergeverbruikers ook een onderwerp is als het buiten nog vriest.

Bron: bewerkt door redactie



VERVROEGDE ASPERGETEELT:

Wie wil overleven, kan niet sti

De Nederlandse asperge moet in het seizoen flink concurreren met het buitenlandse aanbod. De opbrengsten staan dan ook sterk onder druk. Steeds meer Nederlandse telers richten hun pijlen daarom op de vervroegde teelt van asperges. Door de oogst kunstmatig te vervroegen proberen zij de grote seizoensbult vanaf half april voor te zijn. De telers hebben diverse methoden tot hun beschikking. De kunst is een zo goed mogelijke balans te vinden tussen de extra investeringen die nodig zijn voor vervroegde teelt en de bijbehorende opbrengsten.

Een van de methoden voor vervroegde teelt is de asperge uit te planten in een kas met gebruikmaking van grondverwarming. De oogsttijd kan de teler in grote mate zelf bepalen. Sommigen verwarmen in november de aspergebedden om voor Kerstmis asperges te kunnen oogsten. Ook de tijd voor Pasen is voor velen een belangrijk richtpunt, in ieder geval voordat de grote bult op de markt komt en de prijs in elkaar zakt. Vanaf het

moment van opwarming tot het moment van oogsten, ligt een periode van 3 à 4 weken. Een kwestie van uittellen dus wat het gunstigste moment is om te beginnen. Door de betere klimaat-beheersing en door de hogere plantdichtheid, is de hoeveelheid te oogsten kilo's per hectare gemiddeld 1,5 tot 2 keer zoveel dan bij de reguliere teelt. Doordat deze asperges sneller groeien, zijn ze fijner van structuur, malser en vaak beter van kwaliteit. Het afgelopen voorjaar bracht een kilo kasasperge, dubbel A, circa € 9,- op. De methode is vooral geschikt voor telers die al een kas hebben en geen diepte-investering meer willen doen voor andere gewassen of voor degenen die tegen redelijke voorwaarden een kas kunnen bijhuren om zo de opbrengsten te vergroten.

Een investering is de verwarming, die in 8 à 9 jaar wordt afgeschreven. Daarbij moeten de alsmaar stijgende stookkosten geteld worden. De teler kan vervolgens kiezen voor de klassieke ruggenteelt of de verhoogde beddenteelt. Dit laatste vergt een grotere investering bij de start, vanwege het extra werk om de bedden te maken. Een praktisch, niet onbe-



l blijven zitten



langrijk voordeel van de verhoogde beddenteelt is wel dat je rechtop kunt blijven staan bij het steken.

Tunnels

Een tweede methode die veel overeenkomsten vertoont met de kasaspergeteelt, is de teelt in tunnels. Deze wordt meestal gecombineerd met grondverwarming. Net als in de kassen is het klimaat in de tunnels warmer en vochtiger dan buiten. Vanaf ongeveer begin maart kan er worden geoogst. Zonder verwarming zou dat 2 tot 3 weken later zijn. Kwantiteit en kwaliteit van de asperge vallen te vergelijken met de kasaspergeteelt. Een nadeel dat eigenlijk ook voor de kasasperge geldt, is de verhoogde kans op losse koppen als gevolg van het stoken en het gebruik van potgrond. Een laagje potgrond vergemakkelijkt het steken, maar vermindert de tegendruk. Het is de kunst om de optimale verhouding tussen zand en potgrond te vinden.

Ook bij de aspergeteelt in tunnels is er sprake van de nodige investerings- en stookkosten. Een teler die vorig jaar een tunnelstelsel aanschafte met luchtingsmogelijkheden en regengoten, betaalde € 16,- per m². Samen met de bakken, de folie, de planten, de beregenings- en verwarmingsinvestering was hij in totaal circa € 250.000,- per hectare kwijt. Een voordeel van de regengoten is de besparing op de stookkosten.

Een minder grote investering vragen blaastunnels. Tunnels zonder constructie die op de plaats worden gehouden door een ventilator die continu lucht blaast. Makkelijker te plaatsen dan de gewone tunnels en na de oogst worden ze weer verwijderd. De kans op storingsrisico's is echter hoger, de klimaatbeheersing is minder en ook hier zijn stookkosten van toepassing bij grondverwarming. Een ander probleem is dat als de folie wordt verwijderd aan het eind van de oogstperiode, de temperatuur drastisch zakt en daardoor de plant een terugval in de groei kan krijgen of zelfs in rust raakt.

Folies

Voor wie wel wil vervroegen, maar minder wil investeren, zijn er nog een aantal andere methodes die tot enkele weken vervroeging op kunnen leveren. Bijvoorbeeld het gebruik van folie in combinatie met thermisch folie die wordt aangebracht over beugels. De beugels vragen een extra investering van circa € 4000,- per hectare. Het beugelsysteem levert een vervroeging van circa 10 dagen op naast de vervroeging door de zwart-witfolie, maar is wel arbeidsintensief.

Een andere methode is de oost-westligging van de bedden, gecombineerd met transparant folie met een zwarte strook in het midden. De bedden worden zo geploegd dat de asperges aan de

zuidkant in de rug zitten, waardoor ze meer zonlicht ontvangen. De asperges zitten hierbij hoger in de grond dan normaal en zijn daardoor binnen zo'n 5 tot 6 jaar uitgeput.

Ook kan alleen zwart-witfolie gebruikt worden. De zwarte kant van het plastic ligt boven bij koud en donker weer. Deze vangt het spaarzame zonlicht maximaal op, waardoor de grond meer wordt verwarmd en zodoende de groei wordt geactiveerd. En de witte kant beneden voorkomt een te vlotte warmte-uitstraling vanuit het bed. Als de zon sterk schijnt, wordt de witte zijde boven gelegd. Hierdoor wordt het zonlicht weerkaatst, waardoor de groei van de asperge wordt getemperd. De kosten voor zwart-wit folie bedragen circa € 2400,- per hectare, die van thermisch folie € 1400,- per hectare.

Toekomst

De telers die zich hebben toegelegd op vervroegde teelt, verdienen er tot op heden een goede boterham mee. De meningen over de kansen voor de toekomst zijn echter verdeeld. Er zijn telers die menen dat het aanbod van vroege asperges niet groter moet worden. Bij een groter aanbod zakken de prijzen en wegen de opbrengsten niet meer op tegen de extra kosten. Anderen zien juist geen probleem in een groter aanbod van vroege asperges. Zolang deze vraag maar toeneemt. Een ding staat wel vast: de aspergeteler die wil overleven, kan niet stil blijven zitten.

Met dank aan:

Hay Christis, voorzitter Studieclub Asperge Glas en teler;
Frank Swinkels, teler
en Hub Rooijackers, Boerenbond Helden Agro B.V.





Of we meteen iets kunnen duiden: de aspergeboerderij heet Boshoven, maar de naam verwijst niet naar de plaats of wijk Boshoven. Aspergeboerderij Boshoven ligt aan de Boshovensestraat in Riethoven, onder de rook van Eersel en Bergeijk. Dat de naamgeving verwarring oproept, heeft teler Wil van der Aa de voorbije jaren ervaren. “Er stonden wel eens mensen aan de deur die verklaptten dat ze naar Boshoven in Weert waren gereden. Maar daar had uiteraard nog nooit iemand gehoord van Aspergeboerderij Boshoven.” Voor Van der Aa zal een goede toeristische bewegwijzering naar zijn nostalgische aspergeboerderij alleen nog maar belangrijker worden. In het voorjaar van 2006 opent hij een minicamping. Dit ‘nieuw toerisme’, zoals Van der Aa het noemt, moet zijn aspergeteelt extra beleving geven.

De Kempische charme druipt van het panorama: mooie bomen, fraaie boerderijen en weidse uitzichten. Wil en Jeanne van der Aa kunnen vanuit hun serre achter de boerderij vele honderden meters het land inkijken. Tot voor enkele jaren geleden bepaalden honderden fokzeugen en mestvarkens het uitzicht. In 1997 gingen de varkens eruit en legde het gezin zich toe op akkerbouw en aspergeteelt. Een gedwongen move, geeft Wil van der Aa toe. “Een moeilijk besluit. We hadden veel geïnvesteerd in de uitbreiding van het varkensbedrijf. Het was de bedoeling dat de zeughouderij zou worden verdubbeld. De mestrechten waren gekocht en de vergunning was verleend. Maar toch kozen we er uiteindelijk voor om de varkens weg te doen. Het toekomstperspectief was niet al te florissant. We zouden moeten investeren in de nieuwbouw van stallen, en dat betekende dat we nog zeker enkele decennia hadden moeten doorwerken als varkensboer om de investeringen rendabel te maken. Maar de sector stond mede door de overheidsmaatregelen onder grote druk. Uitbreiden van het aantal varkens om de productiviteit en capaciteit te verhogen, zou in de verdere toekomst onmogelijk zijn geweest, omdat we omringd worden door woonhuizen en mensen. En dat hield in dat

ASPERGEBODERIJ BOSHOVEN IN RIETHOVEN OP

‘Nieuw toerisme’ aspergeteelt extra

we een onzekere toekomst tegemoet gingen met investeringen die pas na twintig, dertig jaar konden worden terugverdiend. Dat perspectief hing als een donkere wolk boven ons bedrijf.”

Marge

Akkerbouw, opslag van vooral caravans en de aspergeteelt verdreven die donkere wolk. In 1999 werden op twee grondgebieden de eerste asperges geoogst. Al een jaar later sierde Aspergeboerderij Boshoven de krantenkolommen: de Riethovense asperges waren de op één na beste asperges van Brabant, volgens de keurmeesters van het Brabants Asperge Genootschap. In 2003 won Van der Aa dit vooral publicitair interessante Brabantse onderonsje. De media-aandacht werd dankbaar omarmd. De thuisverkoop steeg flink. “Wij verkopen ruim de helft van de oogst aan huis. Anders is het niet rendabel. De prijs op de veiling ligt een stuk onder de kostprijs. Wij moeten de asperges voor minimaal € 3,- euro per kilo verkopen. Op onze veiling De Kersenboom in Mierlo werd het voorbije jaar tussen de € 2,30 en € 2,40 euro voor een kilo betaald. Dan leg ik in het middenseizoen enkele tientallen eurocenten toe op iedere kilo.”

Een groot verschil met de marges die met varkens te halen zijn. “Bij de varkens werkten we met een voordelige marge van drie- tot vierhonderd procent: dat was het verschil tussen de opbrengst voor de boer en de winkelprijs. Om marge op onze asperges te realiseren, moeten we de verkoop in eigen handen houden.”

Eigen aspergerechten

De huisverkoop biedt Van der Aa ook de mogelijkheid om de asperges de gewenste beleving mee te geven. "Asperges moet je niet verkopen, die moet je vermarkten. Dat wil zeggen: geef het product beleving, zorg voor een passende ambiance en draag een stuk kennis over. Wij brengen bijvoorbeeld ieder jaar een boekje uit met eigen aspergerechten. Daar zijn onze klanten dol op. Ze kopen asperges en vragen meteen ook om het rechtenboekje.

ENT MINICAMPING

moet a beleving geven

En vervolgens komen ze terug, omdat ze asperges willen kopen om een nieuw gerecht uit te proberen. Voor ons weer een moment om ze persoonlijk te benaderen."

Beleving staat ook centraal in het boerderijwinkeltje. Klanten kunnen zien hoe asperges worden gesorteerd en gewassen. "Dat versterkt het gevoel dat het product dagvers is. Bovendien kun je met promotionele activiteiten aanhaken op het oogsten en verwerken van asperges. Naar een toeristisch bezoek op het land voor steken tot sorteren, en van verwerken tot zelf een asperge-maaltijd bereiden, is veel vraag."

Marktterrein

Aspergeboerderij Boshoven is aangesloten bij het Brabants Asperge Genootschap (BAG), een select gezelschap telers en restauranthouders dat ijvert om het product asperge meer bekendheid en uitstraling te geven. Het BAG heeft haar vizier niet alleen gericht op de eigen provincie. "Want marktterrein is niet zoveel meer te winnen in Brabant. Winst kunnen we alleen buiten Limburg en Brabant halen. We moeten de overige provincies voor het product asperge zien te winnen. Dat steeds meer supermarkten asperges verkopen, is een stap in de goede richting. Mits de asperges kwalitatief goed zijn. Want het afbreukrisico is groot als de slechtere asperges in de supermarkt belanden. Onze aspergeboerderij gaat ook alleen voor hoogwaardige kwaliteit."



Als bestuurslid van de gewasgroep asperges Brabant en voorzitter van de landelijke commissie asperges van de LTO, probeert Van der Aa een grotere bekendheid van het product en meer consumptie na te streven. "Dat is van levensbelang voor onze duurdere aspergeteelt in Nederland."

Onder kwaliteit verstaat Van der Aa ook dat asperge een 'exclusief en seizoensgebonden product' blijft. "Bij ons geen verwarmde teelt. Asperges moeten een seizoensproduct blijven. Al besef ik goed dat ik daardoor niet de hoofdprijs voor een kilo asperges zal krijgen, omdat ik niet vervroegd of verlaat kan oogsten. Op 24 juni is voor ons het aspergeseizoen voorbij."

Kamperen bij de boer

Het akkerbouwbedrijf en de Aspergeboerderij geven Van der Aa onvoldoende financiële armlslag om een jaar lang te boeren. In de maanden augustus tot en met februari verhuurt hij zichzelf enkele dagen per week als freelance werknemer voor de bouw en de metaal. Om meer rendement uit zijn eigen bedrijf te halen, begint het gezin in het voorjaar van 2006 een minicamping. Een aangrenzend pand is aangekocht en het campingterrein is al ingezaaid. Waar nu nog het weidse uitzicht domineert, staan over een jaar vijftien caravans en een washuisje. "Nieuw toerisme als kamperen bij de boer, is in. Genieten van de rust en de ruimte, terug naar de natuur. En vergeet niet dat onze boerderij nog volop in bedrijf is. De setting van een producerend boerenbedrijf geeft het begrip 'kamperen bij de boer' extra dimensie. Dat biedt mij ook nieuwe mogelijkheden om de asperges beter te vermarkten. Wat denk je van een combinatie asperges, proeverij, boerderijwinkel en minicamping? Ideaal om asperges mét beleving te verkopen."

ASPARAGUS GASTHEER VAN ELFDE INTERNATIONALE ASPERGE SYMPOSIUM EN ASPERGEBOUW

Wetenschap met een interactie naar de



Evene knipoog praktijk

Wetenschappers uit de hele wereld strijken van 16 tot 19 juni in Noord-Limburg neer om het elfde Internationale Asperge Symposium bij te wonen. Nederland is voor het eerst gastland, Asparagus voor het eerst gastheer. De invulling van het vierjaarlijkse symposium zal niet louter wetenschappelijk zijn, kondigt Pierre Lavrijsen, voorzitter van het organiserende en wetenschappelijke comité, aan. "We zullen ook nadrukkelijk de relatie met de dagelijkse praktijk leggen, op een interactieve en informele manier, en met veldbezoeken." De praktijk staat ook centraal in de op de Euregio georiënteerde aspergebeurs voor branche én consument, die aansluitend aan het symposium op het Veilingsterrein in Grubbenvorst wordt gehouden. Eveneens een primeur voor Nederland.



Internationale symposia, zeker als ze maar eens in de vier jaar worden gehouden, zijn in de regel de inzet van uitgekende lobby's en langdurig gevoede netwerken. Als Pierre Lavrijsen wordt gevraagd naar de Asparaguslobby om het Internationale Asperge Symposium naar de regio Horst te krijgen, schiet hij in de lach. "Lobby? Toen wij vier jaar geleden het symposium in Japan bezochten, hadden we nog geen concrete plannen om het congres naar Horst te halen. We waren in de veronderstelling dat het gastheerschap voor 2005 al lang was vergeven. Want tijdens het symposium in 1997 in de Verenigde Staten bleek dat Japan voor 2001 al min of meer was aangewezen. Er werd destijds nog wel gestemd over de kandidatuur, maar de deal was in feite al rond. Dus wij koesterden vier jaar geleden geen enkele illusie toen we naar Japan afreisden. Maar daar bleek dat het spel nog op de wagen was: het gastheerschap voor 2005 was nog niet vergeven. We hebben ons meteen kandidaat gesteld, alhoewel we geen plan, geen presentatie en geen concreet inzicht in de kosten hadden. Ook Spanje en Peru meldden zich voor de organisatie van het symposium."

Epicentrum

Lavrijsen en de delegatie van Asparagus startten ter plekke een lobby en bereidden in de vorm van een presentatie hun bidbook voor. "De gezamenlijke deelnemers, die gezien kunnen worden als de werkgroep asperge van ISHS onder wiens auspiciën het symposium wordt gehouden, gaven aan dat de bezoekers van het congres in Japan op basis van de presentaties van Spanje, Peru en Nederland zouden besluiten wie in 2005 het volgende symposium zou mogen organiseren. De keuze viel op Nederland. Terecht, vindt Lavrijsen. "We zijn terecht op inhoud gekozen. Onze presentatie was de beste, daar bestond geen twijfel over. Bovendien is Nederland een vooraanstaand

wetenschappelijk onderzoeksland. Het Internationale Asperge Symposium misstaat niet in ons land."

Dat het congres naar Horst komt, onderstreept volgens Lavrijsen de positie van Noord-Limburg in aspergeland. "Onze regio is het epicentrum van de aspergeteelt in Nederland. Als we voor de uitstraling van Nederland in het buitenland hadden gekozen, dan hadden we het symposium in Wageningen moeten houden. De universiteit van Wageningen staat wereldwijd zeer goed aangeschreven en wordt geloofd voor haar wetenschappelijk onderzoek. Maar asperges en Wageningen is geen logische combinatie.

Noord-Limburg is dé aspergeregio van Nederland, en daar hoort een internationaal aspergecongres plaats te vinden. De universiteit van Wageningen is wel prominent vertegenwoordigd in het wetenschappelijke comité, dus de samenwerking is er. En vergeet niet dat buitenlanders lachen om de afstand van Horst naar Wageningen. Een uurtje in de bus, dat is in landen als Japan en de Verenigde Staten een blokje om. Daar hadden we binnenlandse vluchten nodig om alles te kunnen bezoeken, nu zitten we hooguit één of twee uurtjes in de bus."

Innovatieve telers

Asparagus rekent op 120 à 130 deelnemers aan het symposium, dat wordt gehouden in hotel Asteria in Venray. Het programma vermeldt plenaire onderdelen, maar ook tal van workshops, bedrijfsbezoeken en excursies. "Het symposium moet zowel een wetenschappelijke, als een pragmatische inkleuring krijgen. Hoe pakt, wat wetenschappelijk wordt onderzocht, in de praktijk uit? Het symposium is daarom ook geschikt voor telers, met name de telers die innovatief zijn en een antenne hebben voor vernieuwingen. Je ziet ook dat telkens dezelfde telers en toeleveringsbedrijven uit binnen- en buitenland het congres bezoeken en zo hun netwerken onderhouden en versterken. Zakelijk gezien is het voor hen een interessant podium. Telers die daarentegen vooral bedreigingen zien in plaats van kansen, kunnen het symposium beter mijden. Het congres moet vooral een broedplaats van nieuwe ideeën, kansen en onderzoeken worden. Visie en positieve energie zijn daarbij gewenst."

Mondiaal

Het gros van de deelnemers komt uit Europa. Verder zijn Japan, de Verenigde Staten en Nieuw-Zeeland goed vertegenwoordigd. Niet toevallig de landen die de drie laatste symposia hebben georganiseerd en die veel onderzoek doen. Turkije, Ghana en Iran zijn voor het eerst van de partij. De belangstelling vanuit China valt nog tegen. “Een kwart van het wereldareaal ligt in China, en het land wordt als producent alleen maar belangrijker. Er komen Chinezen naar ons symposium, maar de delegatie is minimaal. Dat geldt ook voor Peru, ook een groot productieland en waarschijnlijk de organisator van het congres van 2009. Ik denk dat het er mee te maken heeft dat China en Peru voornamelijk productielanden zijn en het symposium toch vooral een wetenschappelijke invulling en uitstraling heeft.”

Rassenproef

Pierre Lavrijsen verwacht veel van het symposium in juni. “Er is een aantal belangrijke ontwikkelingen en onderzoeksresultaten in de aspergebranche dat wordt belicht. Bijvoorbeeld een presentatie over de positieve inhoudsstoffen van asperges. Stoffen die mogelijk een positieve invloed hebben op het terugdringen van de kans op kanker, hart- en vaatziekten. Daar wordt nu onderzoek naar gedaan. De universiteit van Maastricht houdt een lezing over het onderwerp ‘functional food’.” Ook de resultaten van de internationale rassenproef worden in juni gepresenteerd. “Het is de derde keer in de historie van het congres dat dit onderwerp op de agenda staat. Wereldwijd is de voorbije vier jaar onderzoek gedaan naar een veertigtal rassen. Ook Asparagus participeert in het rassenonderzoek. De exacte resultaten van ons onderzoek en conclusies presenteren we in juni, maar ik weet nu al dat onze eigen rassen tot de beste behoren.”

Good practices

Het elfde internationale symposium haakt ook aan bij good practices die bij eerdere congressen zijn georganiseerd. “Wij hebben een ondernemer uit Nieuw-Zeeland uitgenodigd die tijdens het symposium in 1997 in de Verenigde Staten de resultaten van een onderzoek naar koolhydraten in de wortels van de aspergeplant presenteerde. Op basis van dat onderzoek ontwikkelde hij een systeem dat nu, acht jaar later, wereldwijd wordt toegepast. Door de reservestoffen in de wortels van de asperges te meten, wordt de gesteldheid van de plant inzichtelijk gemaakt. De gesteldheid is een belangrijke indicator voor een aantal zaken, zoals bijvoorbeeld het moment waarop met oogsten moet worden gestopt of wanneer dat spuiten zinvol is.

De man geeft een inkijk in hoe zijn onderzoek en systeem nu wereldwijd wordt toegepast.”

Zakelijke allianties

Pierre Lavrijsen heeft ook hoge verwachtingen van zijn werkterrein, de veredeling. “In 1979 is voor de eerste keer een onderzoek naar antherencultuur gepresenteerd, zeg maar in het laboratorium via invito teelt ontwikkelen. Dat onderzoek stond destijds in de kinderschoenen, maar is tegenwoordig helemaal uitgekristalliseerd. Het is een beproefde methode in de verdeling geworden, de eerste rassen zijn inmiddels in de markt gezet. Ik verwacht dat deze vorm van veredeling in de toekomst snel zal toenemen.”

Het symposium biedt de deelnemers ook de mogelijkheid om te netwerken. Worden er zaken gedaan tijdens het congres? Lavrijsen: “Niet direct, maar natuurlijk wel indirect. In de wandelingen worden ideeën besproken, nieuwe onderzoeken in de week gelegd en contacten aangehaald. Bij dat ‘pact’ zijn onderzoekers, bedrijven én telers betrokken. Iedere vier jaar ontstaan tijdens het symposium nieuwe zakelijke allianties en worden strategische samenwerkingsverbanden gesmeed.

Tours

Om het netwerken te voeden, wordt voorafgaand en aansluitend aan het symposium een tour gehouden. In zowel de pre- als in de posttour is in het programma nadrukkelijk gezocht naar een mix van asperges en toerisme. Zo staat in de posttour een dagje Amsterdam op de rol, maar ook werkbezoeken aan telers in de regio Noord-Limburg. In de posttour wordt ook de aspergebeurs bezocht. Daarnaast is er nog een apart programma, voor de partners van de congresgangers. “Alle drie de tours gaan door, een prettige constatering. In Japan werden vier jaar geleden nog twee van de drie tours geschrapt vanwege gebrek aan belangstelling, maar ons programma spreekt het gezelschap blijkbaar aan.” Bij de inkleuring van het symposium heeft het organiserende comité ook ingezet op regioprofilering. “Het congres wordt gehouden in het hart van het aspergegebied in Nederland. We willen de regio de kans geven om zich te profileren en te positioneren bij de buitenlandse gasten. In het programma zijn excursies naar onder meer telers met verwarmde teelt, biologische teelt, plantenkwekerijen en veredelingsbedrijven opgenomen.”

Aspergebeurs voor consument én vakhandel primeur voor Nederland

Aansluitend aan het Internationale Asperge Symposium wordt op het terrein van Veiling ZON op zondag 19 juni en maandag 20 juni een aspergebeurs voor consument én vakhandel gehouden. Een primeur voor Nederland. De bezoeker van de beurs kan kennismaken met de volledige breedte van de sector: van zaadje via plant tot de asperge op het bord in het restaurant. Op het programma staan ook demonstraties die een inzicht geven in de innovatieve mechanisatie van de aspergebranche.

In Japan, tijdens het vorige Internationaal Asperge Symposium, ontstond vier jaar geleden het idee om aansluitend aan het volgende IAS een aspergebeurs te houden. De beurs mikt niet alleen op de branche en vakhandel, maar ook op de consument. Er wordt ingezoomd op de volledige sector: van leverancier tot teler, en van veiling tot restaurant en consument. Met de aspergebeurs hoopt de organisatie niet alleen de Nederlandse markt, maar ook de telers en het bedrijfsleven uit de Euregio te bedienen. Pierre Lavrijsen: "Ook al zijn we voor Duitsland een klein aspergeland, we hebben wel veel kennis, ervaring en innovatieve slagkracht. En we kunnen de bezoekers dit jaar een zeer interessante sparring-partner aanbieden: de bezoekers van het Internationale Asparagus Symposium. Het gros van de congressgangers zal de aspergebeurs bezoeken. Zo kan de beurs dit jaar een boeiende ontmoetingsplaats worden. En een broeiplaats van zakelijke contacten."

De insteek is om de aspergebeurs niet eenmalig op te tuigen. De organisatie verwacht dat er zoveel draagvlak is voor een Euregionaal georiënteerde aspergebeurs voor de volledige sector, dat het de start van een traditie wordt. Als het nu een succes wordt, dan wordt overwogen om de beurs bijvoorbeeld jaarlijks of tweejaarlijks te organiseren. Zeker is dat het evenement niet meer in juni zal worden gehouden, zoals dit jaar. Om aan te haken op het symposium, was er nu geen keuze. Maar ideaal is de datum niet.

Het beurscomplex wordt fysiek gescheiden voor het consumentendeel en het gedeelte voor de vakhandel. Beide delen kunnen overigens wel door iedereen worden bezocht, er is geen apart toegangsbewijs voor nodig. In het consumentengedeelte staat met name de beleving van het product centraal: asperges zien, proeven en beleven. In het gedeelte voor de vakhandel etaleert de branche de volledige breedte van haar werkzaamheden en haar innovatiekracht. Dat zal worden geaccentueerd met demonstraties van machines op het buitenterrein.

Toegangsprijs: € 4,- voor volwassenen. Kinderen tot en met 12 jaar gratis

Openingstijden: Zondag 19 juni: 09.30-18.00 uur

Maandag 20 juni: 09.30-20.00 uur

Meer informatie: www.aspergerijk.nl



Topoogst vóór Pasen

We zitten nu in de tijd van nieuwe aanplant. Over het tijdig klaarleggen van de grond hoeven we het niet meer te hebben. Let echter wel op de gezondheid van het plantmateriaal. Komt hier een schimmelpluis op voor, trek dan meteen aan de bel bij uw plantenleverancier. U kunt dan te maken hebben met een Fusarium schimmel. Tot vorig jaar werden de planten gedompeld in Carbendazim ter bescherming tegen deze schimmel. Dit is helaas verboden en er is ook geen vervanger. U kunt nu niets doen om het plantmateriaal te beschermen tegen schimmel vóór het aanplanten. De meeste planten worden machinaal geplant. Let hierbij goed op de plantdiepte. Ook het aantal planten per meter is belangrijk. Dit verschilt per ras en kan variëren van drie tot vijf planten per meter. Bij de verwarmde teelt komen ze nog dichter bij elkaar te zitten en worden er zelfs vijf tot zeven planten per meter geplant.

We zitten nu ook vlak voor het oogstseizoen. Dit betekent dat u nu de nodige maatregelen moet hebben genomen. Ik denk hierbij aan het regelen van de gewenste arbeid, de gewenste hulpmiddelen zoals oogstkarren, maar ook de bedekking met folie. Aangezien Pasen dit jaar zeer vroeg valt mist u waarschijnlijk een periode met hogere prijzen voor de asperge. Telers met stookteelten hebben hier hopelijk wel van kunnen profiteren.

Cees van Dommelen
c.h.van.dommelen@dlv.nl
DLV Plant BV, Horst



Gewasbescherming is uitdaging voor

Directeur Jan Schoeber en adviseur Paul van Elmpt van toeleverancier Mertens BV uit Horst, staan telers dagelijks met raad en daad bij met betrekking tot gewasbescherming. Wat is hun visie, zien zij nieuwe ontwikkelingen en hebben zij tips voor de aspergeteler nu gewasbescherming een hot item is binnen de aspergebranche? De steeds beperktere toelating van chemische gewasbeschermingsmiddelen en de toenemende eisen die de overheid stelt, hebben tot gevolg dat sommige telers de handdoek in de ring gooien. Plagen en ziekten zijn steeds moeilijker te bestrijden waardoor de opbrengst en de kwaliteit van het product sterk afnemen.

In de afgelopen jaren specialiseerde Mertens BV, als toeleverancier voor de professionele tuinbouw, zich in een groot scala vakgebieden. Jan Schoeber: “Steeds meer klanten van ons legden zich toe op één teelsoort. Om deze klanten goed te kunnen blijven adviseren, was het noodzakelijk dat wij ons eveneens gingen specialiseren in de diverse vakgebieden. Met als gevolg dat we nu zowel in de breedte als in de diepte een waardevolle gesprekspartner zijn voor telers. Wij leveren niet alleen de benodigde producten. Onze adviseurs, zijn gespecialiseerd in één of enkele vakgebieden en geven eveneens bedrijfsgebonden adviezen. Daarbij hoort uiteraard ook de gewasbescherming.”

Verschillende oorzaken

Adviseur voor asperge is Paul van Elmpt. Het is zijn taak alle ontwikkelingen op het gebied van aspergeteel te volgen. Alleen op die manier kan hij zijn klanten adviseren en persoonlijk begeleiden. Hoe is het volgens hem gesteld met de gewasbescherming in aspergeland? “Het probleem concentreert zich op de insecten- en onkruidbestrijding. Voor bovengrondse schimmels, zoals botrytis en stemphyllium, worden voldoende middelen toegelaten. Dat geldt helaas niet voor de andere twee probleemgebieden. Dit heeft als gevolg dat de asperge zich

minder goed kan ontwikkelen en de kwaliteit en productiehoeveelheid achterblijven. Voor sommige telers wordt de situatie daardoor onhoudbaar.” Volgens Van Elmpt zijn er verschillende oorzaken voor het beperkt toelaten van de gewasbeschermingsmiddelen. “Enerzijds zijn we in Nederland iets strenger op dit gebied dan in andere Europese landen. Dat komt doordat we in Nederland meer oppervlaktewater hebben en onze grond intensiever gebruiken. Een andere oorzaak ligt in het feit dat de bestrijdingsmiddelen voor onkruid en insecten bij aspergeteel alleen toegepast kunnen worden voor de aspergeteel. Dit in tegenstelling tot de middelen voor schimmels, die ook in andere teelten worden toegepast. Voor fabrikanten, die veel tijd en geld moeten steken in de toelating van middelen, zijn gewasbeschermingsmiddelen voor alleen de aspergeteel om economische redenen niet interessant genoeg. Met als resultaat dat er te weinig nieuwe middelen op de markt komen.”

Optimale mix

Kunnen we hieruit concluderen dat aspergetelers met de rug tegen de muur staan, of is dat te negatief gesteld? “Voor sommige telers niet”, meent Van Elmpt. “Die zien weinig andere mogelijkheden dan stoppen. Vergeet niet dat de arbeidskosten het grootste probleem zijn voor de teler. Daar komt gewasbescherming als probleem bij. En vrijwel het enige alternatief voor chemische bestrijding, de (mechanische) onkruidbestrijding, is ook erg arbeidsintensief. Wij adviseren daarom altijd te zoeken naar een optimale mix van biologische en chemische gewasbescherming, de zogenoemde geïntegreerde gewasbescherming. Biologisch waar mogelijk en chemisch waar nodig. Maar bij asperge op de buitengrond ben je als teler vaker op het zeer uitgeklede pakket van chemische middelen toegewezen, omdat de omstandigheden niet gecontroleerd zijn. Het is de kunst om samen met de teler en eventueel de loonwerker voor de beste oplossing te kiezen. Soms gebeurt dat te weinig. Dan krijgen wij een telefoontje als het kwaad al is geschied. Het is jammer als je moet constateren dat we dat hadden kunnen voorkomen. Door het in 2005 ingestelde gewasbeschermingsplan gaan telers nu vooraf een plan maken. Hoewel veel telers al op deze manier werkten, begrijpen wij dat ze er niet blij mee zijn dat er nu weer extra werk moeten worden verricht. Voor ons betekent het wel dat wij nu alle klanten vroegtijdig attent kunnen maken op ontwikkelingen. En daardoor kunnen ze voor de meest optimale en meest duurzame aanpak kiezen.”

ing gehele branche

Biologische grondontsmetting

Behalve telers van persoonlijke adviezen voorzien, is Mertens nog op een andere manier actief om telers te ondersteunen bij de gewasbeschermingsproblematiek. “Er gebeurt veel buiten het beeld van de teler”, meent Jan Schoeber. “Als toeleverancier zijn wij, samen met collega-bedrijven, belangenbehartiger richting de overheid en fabrikanten. Ook wisselen wij onderling veel kennis en ervaring uit of we werken mee aan innovatieprojecten.” Een goed voorbeeld van zo’n project is volgens Schoeber de biologische grondontsmetting. Een project waarin Mertens al enige tijd samenwerkt met PPO (Praktijkonderzoek Plant & Omgeving, onderdeel van Wageningen UR), mechanisatiebedrijf ABEMEC en een teler. “Waar het hierbij om gaat is grond op biologische wijze weer gezond te maken voor aspergeteelt”, licht Van Elmpt toe. “Een van de problemen bij aspergeteelt is de bodemmoeheid. Dat wil zeggen dat er ziekteverwerkende bodemschimmels, zoals fusarium, in de grond zitten die ervoor zorgen dat het wortelgestel van de planten aangetast raakt. En het is juist zo belangrijk om met schone grond te starten.” Zo’n zes jaar geleden is PPO in Horst daarom gestart met biologische grondontsmetting door middel van het afdekken van de grond met gasdichte folie. Alvorens deze grond wordt afgedekt, wordt eerst een grote hoeveelheid vers plantmateriaal,

zoals gras, door de grond gemengd. Van Elmpt: “Het gevolg van het afdekken is dat de grond zuurstofloos wordt en dat de ondergewerkte planten vergisten. Door het vergisten wordt de zuurstof in de grond opgebruikt. Zuurstofbehoeftige schimmels, zoals fusarium, leggen dan het loodje. Hierdoor ontstaat gezonde grond die kan zorgen voor een goede opbrengst van de teelt.”

Resultaten bemoedigend

De proeven in Horst bleken succesvol te zijn, maar wel erg arbeidsintensief en daardoor in de praktijk niet toepasbaar. Van Elmpt: “We hebben daarom met vier partijen de koppen bij elkaar gestoken en onderzocht hoe we de werkwijze praktijkrijp konden maken. Dit heeft onder meer geresulteerd in een machine die de folie kan leggen. Sinds een jaar wordt deze methode in de praktijk toegepast. De resultaten lijken bemoedigend, maar we moeten natuurlijk de resultaten over enkele jaren afwachten.” “Het is in elk geval een goed voorbeeld van hoe de branche en wij als toeleverancier werken aan inventieve oplossingen voor biologische gewasbescherming”, meent Schoeber. “En dit soort oplossingen zijn nodig om de milieubelasting door chemische gewasbeschermingsmiddelen te verlagen.”



De asperge als smaakmaker van de regio

De asperge kan een belangrijke rol vervullen in de promotie van een regio. Daar zijn de deskundigen het wel over eens. Maar hoe gaat dat in de praktijk? Hoe springen verschillende aspergeregio's in Nederland om met de asperge? Aurora Magazine ging op onderzoek uit.



Voor hotel en restaurant 't Veerhuis in het Limburgse Broekhuizen, is de asperge een belangrijk product. In het seizoen prijken voornamelijk aspergegerechten op de menukaart. Berdien Joosten, eigenaresse, benadrukt het belang van de asperge voor hun bedrijf en het imago van de streek. "Voor ons is de asperge een belangrijk product. We hebben veel vaste gasten, waaronder veel buitenlandse, die speciaal voor de asperge komen. Het imago van onze streek is helaas niet sterk. Als mensen van buiten de regio ons al kennen, dan is dat óf door de Kasteeltuinen in Arcen óf door de asperge. De asperge is een heel herkenbaar symbool dat we in ere moeten houden. Het is een goed thema om je mee te profileren. De mensen in de streek mogen zich daar meer bewust van worden. Voor hen is het misschien een heel gewoon product, maar voor (buitenlandse) gasten is het iets heel speciaals." Het restaurant biedt een aspergearrangement, waarbij deelnemers onder meer het Aspergemuseum De Locht in Melderslo bezoeken, bij een aspergeteler langs gaan, een fiets- of autoroute langs aspergevelden volgen en genieten van een culinair viergangendiner met asperges. "We krijgen veel enthousiaste reacties van gasten die van het arrangement gebruik maken", meldt Berdien Joosten. "Juist de combinatie van het recreëren in een mooie omgeving en de kennismaking met de asperge, dat maakt het sterk. De asperge heeft absoluut betekenis voor de regio, maar de regio ook voor de asperge!"

Liefde voor het leven

Een blik op de agenda van aspergeactiviteiten van Noord- en Midden-Limburg, leert dat er het komend seizoen veel staat te gebeuren. Speciale arrangementen, aspergefietsroutes, groepsdagtochten zoals een aspergecruise, de jaarlijkse aspergedag, een aspergetentoonstelling in het Limburgs Museum, aspergemarkten, de Tour d'Asperges, een open dag van aspergetelers en een Internationale Aspergebeurs: een kleine greep uit het aanbod. Volgens Peggy Versteegen, marketingmedewerkster bij de VVV Noord- en Midden-Limburg, sluiten de asperge en alle activiteiten daaromheen, perfect aan op de provinciebrede promotiecampagne 'Limburg, liefde voor het leven'. "Hiermee willen we een grenzeloos Limburg laten zien waar men heerlijk kan genieten, met trefwoorden als Bourgondisch, groen, rust, ruimte, cultuur, enzovoort." Volgens haar zijn er toeristen die speciaal voor de asperge naar Limburg komen. "De echte fijnproevers boeken speciale aspergearrangementen bij de hotel-restaurants in het gebied. En ook de actieve toerist komt in het aspergeseizoen om een weekend of korte vakantie door te brengen en van de asperge te genieten."

Salland Aspergeland

Toeristen naar de regio trekken door middel van de asperge, dat is ook het streven van het Sallands Bureau voor Toerisme (SBT).

Al jaren voeren de VVV's, met name in Raalte, de horeca en aspergetelers een gezamenlijke campagne onder het motto 'Salland Aspergeland'.

Thea Huysman, werkzaam bij het SBT, vertelt: "Mensen komen niet naar onze regio puur en alleen voor de asperge. Maar als ze er zijn, worden ze door ons wel op ideeën gebracht om een asperge-activiteit te ondernemen."

Uiteraard hebben naast de VVV en horeca, ook telers een groot belang bij een goede promotie. "In deze regio is er veel huis-aan-huisverkoop. Dus is het voor telers erg belangrijk de asperge als streekproduct te promoten." De samenwerking tussen de verschillende partijen verloopt dan ook uitstekend. Ieder jaar weer staan er gevarieerde activiteiten op de planning, gericht op de consument. Zoals een grote aspergemanifestatie op een sfeervol landgoed, een open dag bij de telers, fietstochten, een



culinair dagje Salland met onder andere een aspergelunch en een bezoek aan een aspergesteker. Alle activiteiten zijn opgenomen in een aspergekrant die breed verspreid wordt onder de toeristen en de inwoners van de regio. De campagne moet Salland meer op de kaart zetten. “Van oorsprong ontbreekt er samenhang in deze streek en genieten we geen grote bekendheid”, legt Thea Huisman uit. “We proberen ons als streek nu meer als een geheel te profileren, met als motto ‘Salland, natuurlijk gastvrij’. Aan dat gewenste imago dragen diverse onderdelen van de streek bij, zoals Nationaal Park de Sallandse Heuvelrug, het gastvrije platteland, mooie steden als Deventer, rustieke dorpen en streekproducten. En daarin past de Sallandse asperge uitstekend.”

Geen speerpunt

De promotie van de asperge bij de regio VVV Zuid-Oost Brabant is geen apart speerpunt. Joyce Waterreus, regioconsulent: “Wij hebben ervoor gekozen de veelzijdigheid van onze streek te promoten. In maart is onze campagne ‘Zo!Brabant. Nooit geweten’ gestart. Die moet duidelijk maken dat er hier, veel dichterbij dan mensen denken, veel te doen is en veel te beleven valt. Dat kan van alles zijn: fietsen, wandelen, winkelen, kunst en cultuur. Onlangs is het publieksmagazine Zo!Brabant verschenen. Eén van de thema’s hierin is de asperge. Er komen reportages in van aspergetelers en aspergerecepten.

Samengevat maakt de asperge als streekproduct deel uit van ons aanbod, maar we steken er niet apart op in.” Desondanks krijgt



de asperge in het Brabantse toch de nodige aandacht door de promotionele activiteiten die het Brabants Asperge Genootschap in petto heeft. Puskas van de Wiel, secretaris: “Denk aan een wijnproeverij -de beste wijn voor bij aspergerecepten- de aanbidding van de eerste asperge van de koude grond, de verkiezing van de lekkerste asperge en het beste asperge-

restaurant, een schilwedstrijd, een open dag bij telers, een openingsdiner, enzovoort. Ook hadden we onlangs de perspresentatie van het boek ‘Asperges’ van 14 koks uit Noord-Brabant en Limburg in het PSV-stadion. En we geven jaarlijks de Brabantse Aspergekrant uit, gericht op de consument.” Het Brabants Asperge Genootschap merkt het effect van hun acties en de publiciteit daaromheen. “We mikken met wedstrijden als ‘het beste aspergerestaurant’ doelbewust op free

publicity. Het predikaat ‘beste aspergerestaurant’ of ‘de lekkerste asperge’ trekt klanten. Het blijkt ook voor mensen van buiten de regio reden te zijn voor een bezoek. En dat is natuurlijk precies wat we willen.”

Gewenste associaties

De Stichting AspergeRijk staat voor promotie van de asperge en de aspergeregio en is volop bezig met de voorbereidingen van de gelijknamige campagne die dit jaar van start gaat. Leon Brouns, directeur, heeft een duidelijke mening over de betekenis van de asperge voor de regio. “Deze regio Noord- en Midden-Limburg heeft veel te bieden als het gaat om natuurschoon, ruimte en rust. Maar daarin onderscheidt de regio zich niet van andere mooie gebieden in Nederland. De asperge daarentegen en de mystieke uitstraling ervan, vind je niet overal. Het is de kunst een link te leggen tussen de positieve eigenschappen van de asperge en de regio. En dat je die gewenste associaties vervolgens op weet te roepen bij de consument. Daar moet de nodige energie in worden gestoken. Daar valt naar mijn idee ook onder: zoeken naar nieuwe gebruiksmogelijkheden van de asperge die passen bij de regio. De regio moet zich ermee kunnen onderscheiden en boven de grauwe middelmaat uittonen.”

Samenwerking

Over het algemeen zien de verschillende regio’s het belang van goede samenwerking tussen de verschillende partijen. Peggy Versteegen:

“Door samen te werken, zijn er meer mogelijkheden om een breed publiek te bereiken. Als je de bezoeker eenmaal naar de regio hebt weten te trekken door in dit geval de asperge, is de kans op een herhalingsbezoek aan de streek groter.” Hoewel de meeste geluiden over samenwerking positief zijn, ondervindt Leon Brouns vanuit AspergeRijk dat de regio nog niet altijd warm loopt voor de mogelijkheden die de asperge biedt voor regiopromotie. “Dat heeft denk ik veel te maken met het kortetermijndenken van velen. Je moet een duidelijke visie hebben op regiopromotie en welke sterke punten je daarvoor het beste kunt inzetten. Op dit moment wordt de asperge niet dan wel te beperkt ingezet als marketing-instrument voor de regio. We zullen dus nog veel energie moeten stoppen in het overtuigen van de regio van het belang.”



En zo wordt grootmoeders asp wereldwijd bekend...

Kookcursussen, kookprogramma's, kookwinkels, kookgoeroe's, koken voor vrienden, kortom: koken is in. Ook Asparagus Centre liet zich inspireren en lanceerde www.aspergerecepten.nl: dé meest complete site met aspergerecepten die er bestaat. Met deze site hoopt de organisatie dat de asperge een prominenter plaats gaat innemen op het bord van de consument.

De site bevat de meest uiteenlopende aspergerecepten: van voorgerecht tot nagerecht en van Oosters tot Italiaans. Daarnaast vinden de bezoekers er een restaurantgids met een overzicht van restaurants in Nederland, die tijdens het asperge-seizoen asperges serveren. Ook bevat de site leuke en praktische wetenswaardigheden over de asperge en kan de consument elke dag een ander aspergemenu eten met behulp van het 'Recept van de dag'.

Uniek

Aangezien Nederland momenteel geheel in de ban is van kookprogramma's, kookboeken en culinaire websites, zag Asparagus Centre een mooie kans om hierbij aan te sluiten door een eigen receptensite te ontwikkelen. Gesterkt door enthousiaste reacties van collega's werd dit idee verder uitgewerkt en was de geboorte van aspergerecepten.nl een feit. Asparagus Centre, die de nationale aspergeteelt ondersteunt met kennis, projecten en promotie, heeft met [Aspergerecepten.nl](http://aspergerecepten.nl) nu ook een initiatief dat speciaal gericht is op de consument. Het unieke van deze website is, volgens Asparagus Centre, de bundeling van honderden aspergerecepten. De consument hoeft niet langer te zoeken om te weten of receptensite A of receptensite B een aspergerecept bevat. De concentratie op één groente maakt het duidelijk en dus gemakkelijk voor de consument.

Werkwijze

Waar het allemaal om draait bij deze website zijn de aspergerecepten. Die moeten consumenten inspireren en stimuleren om



aspergerechten te maken. Via een handige zoekprocedure kan de bezoeker een recept uitkiezen dat aan zijn wensen voldoet. Selecteren kan op bijvoorbeeld moeilijkheidsgraad, bereidingswijze en de keuken. De recepten op de site worden continu aangevuld. Zowel de consument als professionele koks zorgen voor aanlevering van nieuwe recepten. Asparagus Centre benadrukt dat ze niet alléén recepten van professionals op de site wil plaatsen. Juist ook de aspergerecepten van mensen thuis



ergesoep

horen op de site: herkenbare recepten die dicht bij de consument staan. Een andere handigheid van de site is de interactieve restaurantgids. Consumenten die zich afvragen welke restaurants bij hen in de buurt asperges serveren, vinden via enkele muisklikken het antwoord.

Succes

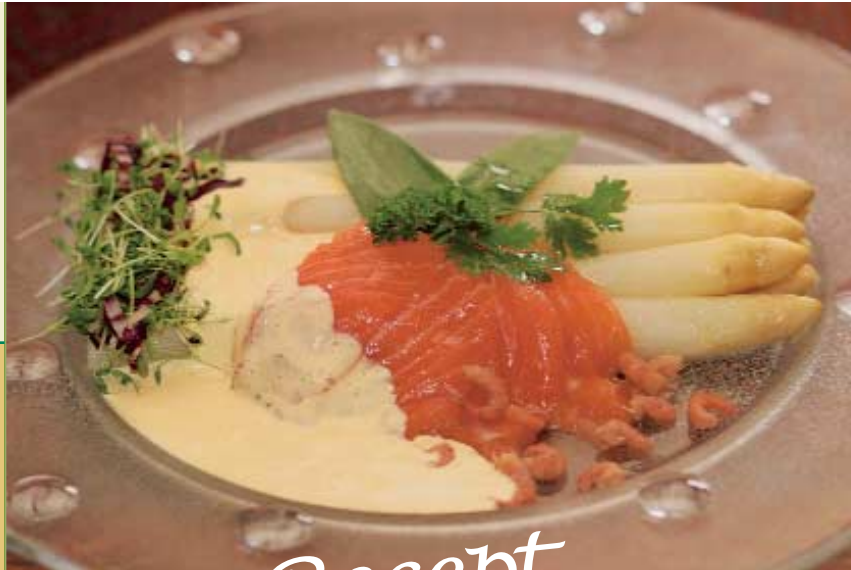
Met een actief promotieplan, waarbij middelen als flyers, persberichten en het aanmelden bij zoekmachines en portalsites worden ingezet, timmert Asparagus Centre aan de weg met aspergerecepten.nl. De organisatie heeft er alle vertrouwen in dat de site een succes wordt: de receptensite zal een ontmoetingsplaats worden voor de gehele (aspergeminnende) wereld. Neem zelf eens een kijkje op aspergerecepten.nl en laat het u smaken!

OPROEP

Asparagus Centre BV introduceerde onlangs de nieuwe aspergewebsite www.aspergerecepten.nl voor de consument. Op de site staan honderden recepten. Daarnaast biedt de site informatie over schillen en bewaren, algemene bereidingsstips, de teelt en leuke en interessante wetenswaardigheden. De site heeft een apart gedeelte voor horeca en toerisme. Meer informatie over de site leest u in het artikel op deze pagina.

Heeft u een bijzonder aspergerecept? Stuur deze dan in en maak kans op een luxe aspergediner of een van de vele andere prijzen zoals aspergekookboeken en dinercheques. Gebruik voor het versturen van uw recept het daarvoor bestemde formulier op www.aspergerecepten.nl. Of stuur uw recept naar Asparagus Centre BV, o.v.v. Aspergerecepten.nl, Antwoordnummer 30022, 5960 VB HORST.

Wilt u adverteren of wilt u meer informatie? Neem dan contact op met de heer Paul Smedts. Telefoon: 077-3979900 of liever per e-mail: info@aspergerecepten.nl.



Recept

Asperges met zalm en boter

Aantal personen: 4

Ingrediënten

500 gram verse blanke asperges (geschild)
350 g gefileerde zalm (in 4 gelijke stukken)
1 tablet voor visbouillon
2 eetlepels slagroom
1 eetlepel droge witte Vermouth
1 flinke mespunt allesbinder
140 g gezouten boter (ijskoud in 4 á 6 gelijke stukken)
1 theelepel limoen- of citroensap
peper en zout
2 eetlepels fijngesneden bieslook
4 takjes verse dille

Bereiding

Zet de asperges op in ruim kokend water. Voeg wat zout toe. Laat de asperges, met een deksel op de pan, 10 minuten koken. Schakel daarna de warmtebron uit en laat de asperges minstens 10 minuten staan.

Breng 8 dl water aan de kook en los er een bouillontablet in op. Leg de stukken zalm in het kokende vocht houd dit alles 5 minuten aan de kook. Neem daarna de pan van de warmtebron. Haal het deksel van de pan. Breng intussen in een pannetje 4 eetlepels van het pocheerovocht van de zalm aan de kook. Roer de slagroom en de Vermouth erdoor en laat alles zo lang koken dat door indampen iets minder dan de helft van het vocht is overgebleven. Roer de allesbinder erdoor. Klop de stukjes koude boter een voor een erdoor. Voeg steeds een stukje boter toe als het vorige geheel door de saus is opgenomen. Neem tijdens het kloppen van het laatste stukje boter de pan van het vuur. Voeg de limoen- of citroensap, peper en zout toe.

Leg de stukken zalm op voorverwarmde borden, schik de asperges er naast en schep de botersaus erover. Bestrooi de saus met wat bieslook. Leg de dille er als garnering bij.

Bron: Aspergerecepten.nl

Aurora Varia



LLTB: 'Sector wil geen ongemotiveerd personeel'

Nederlandse werklozen inzetten in de land- en tuinbouw? Wim van den Beucken, LLTB-portefeuillehouder Arbeid, heeft er een hard hoofd in. "Let wel, we zijn er niet tegen zolang we maar gemotiveerde werknemers hebben." Staatssecretaris Van Hoof van Sociale Zaken wil werklozen via detacheringbureaus tewerkstellen in de land- en tuinbouw. Dat zou de instroom van Polen en andere Oost-Europese arbeiders in die sector afremmen. "Wij hebben met het LTO-project Seizoensarbeid aangetoond dat we niet zonder tewerkstellingsvergunningen kunnen", zegt Van den Beucken. "Het project voorziet in het opvullen van 16.000 landelijke vacatures voor seizoensarbeid. Vorig jaar zijn er 386 vacatures opgevuld met mensen uit de bestanden van onder meer het CWI." Volgens Van den Beucken gaat het slechts om een sluitstuk. "De politiek vergeet dat we jaarlijks 80.000 vacatures opvullen, met overwegend Nederlandse werknemers. Maar dat gaat om vaste functies en niet om vacatures voor seizoensarbeid. Volgens Van den Beucken moet de politiek de hand in eigen boezem steken. "Werklozen hebben hier altijd het recht gehad op passende arbeid", legt Van den Beucken uit. "Dat recht is met invoering van de Wet Werk en Bijstand verdwenen. Als werklozen worden gedwongen om seizoensarbeid te verrichten, dan zitten de boeren en tuinders met de problemen", aldus de portefeuillehouder. "Geen enkele ondernemer laat zich ongemotiveerd personeel in de maag splitsen. Ook wij niet." Bovendien vraagt Van den Beucken zich af hoeveel energie de regering hier nog in wil steken. "Want per 1 mei 2006 gaan de grenzen open voor arbeiders uit de nieuwe Europese lidstaten."

Bron: Van 't Land
Datum: 04-02-2005

Hogere ww-premie cyclische arbeidscontracten

Minister De Geus van Sociale Zaken en Werkgelegenheid wil een betere regeling voor het tegengaan van zogeheten cyclische werkloosheid. Nu is het zo dat werknemers die cyclisch werkloos zijn geen recht hebben op een werkloosheidsuitkering. Met name in de tuinbouw en bijvoorbeeld de schildersbranche komen veel arbeidscontracten met een duur van circa negen maanden voor. De grens tussen seizoenmatige en niet-seizoenmatige arbeid is echter niet altijd even duidelijk. In overleg met de brancheorganisaties komt De Geus tot de conclusie dat premiedifferentiatie een betere manier is om deze steeds terugkerende werkloosheid tegen te gaan. Door werkgevers die arbeidsovereenkomsten van een jaar of langer aangaan te belonen met een lagere wachtgeldpremie, wil De Geus deze afwenteling tegengaan. Duurt een contract korter dan een jaar, dan betaalt de werkgever een hogere premie. Dit is ook het geval als een langer durend contract toch binnen een jaar wordt ontbonden en de werknemer vervolgens in de WW belandt.

Bron: zibb.nl
Datum: 05-01-2005



Onderzoek naar nieuwe teeltmethoden asperges

In het Limburgse Helden wordt onderzoek gedaan naar een reeks vernieuwingen binnen de aspergeteelt die moet leiden tot een verdubbeling van de opbrengst per hectare. Daartoe wordt het gewas geteeld in uit Engeland afkomstige, in hoogte verstelbare, folietunnels. Daarnaast worden 60.000 planten per hectare geplant in plaats van de gebruikelijke 30.000. Ook wil men de grond verwarmen via slangen in de grond die zijn aangesloten op een gasketel. Hierdoor loopt de aspergeplant maanden eerder uit dan normaal. De investering voor de teler is €100.000,- per hectare. Men voorspelt dat deze investering door de veel hogere opbrengst wordt terugverdiend. Er wordt verwacht dat er 20.000 tot 25.000 kilo per hectare geoogst kan worden tegenover de normale maximaal 9000 kilo.

Bron: bewerkt door redactie

LTO: compensatie voor koude teelt

De gasprijs voor extensieve telers is dit jaar sterk gestegen ondanks de wetswijziging die vorig jaar door de Tweede Kamer is doorgevoerd. Volgens die aanpassing moeten flexibele diensten tegen 'redelijke kosten' worden aangeboden. In een brief aan de Tweede Kamer vraagt LTO om compensatie. Door de stijging van de olieprijs zijn extensieve telers €30.000 per jaar extra kwijt, aldus LTO. Het Landbouw Economisch Instituut raamde dat bedrag vorig jaar nog op €23.000. Deze extra kosten brengen het voortbestaan van extensieve teelten in gevaar. Gascontracten die nu worden aangeboden, houden geen rekening met extensieve teelten, aldus LTO. Het zal waarschijnlijk nog tot 2006 duren voordat het ministerie van Economische Zaken en de energiebedrijven de wetswijziging hebben uitgewerkt. LTO vraagt de Kamer daarom om een compensatieregeling ter overbrugging van 2005. Dit zou een ondersteuning van het inkomen kunnen zijn, maar ook een subsidieregeling om investeringen in energieschermen of gasopslag mogelijk te maken. Het geld zou moeten komen uit de gestegen aardgasbaten. De overheid zal komend jaar immers ongeveer 1 miljard extra verdienen aan het aardgas vanwege de koppeling aan de olieprijs. Volgens LTO hebben de Franse en Spaanse regering inmiddels tientallen miljoenen euro's aan compensatie vrijgemaakt om de nationale tuinbouw te steunen.

Bron: Oogst
Datum: 14-01-2005



Aurora

Agenda

April

Apr-jun **Kookclinics, door heel Nederland**

AspergeRijk 2005
AspergeRijk organiseert door het gehele land diverse kookdemonstraties en workshops met asperge als centraal thema.
www.aspergerijk.nl

03-06 **Nationale food week, Utrecht**

VNU exhibitions
Het brancheoverstijgende vakevenement voor de totale foodbranche in Nederland.
www.nationalefoodweek.nl

14 **Opening Aspergeseizoen,**

Dubbel A
Wederom verzorgt Dubbel A een grandioze opening van het Nederlandse aspergeseizoen. Ditmaal in het Circustheater in Scheveningen

17 **Themadag De Locht, Horst/Melderslo**

Nationaal aspergemuseum De Locht
De aspergedag is dit jaar extra feestelijk door de heropening van het aspergemuseum
www.delocht.nl



21 **Opening Aspergetentoonstelling, Limburgs Museum Venlo**

AspergeRijk 2005
www.aspergerijk.nl

22 **Aspergerie, Venlo**

Stichting Promotie Aspergerie

22 **Asperge Estafette, Apeldoorn**

Estafette georganiseerd door Stichting Apeldoorn Atletiekstad. Een team van goed getrainde atleten en wielrenners brengen de eerste asperges voor het goede doel van Horst-Melderslo naar Apeldoorn.
www.atletiekstad.nl

Mei

t/m juni **Kookclinics, door heel Nederland**

AspergeRijk 2005
www.aspergerijk.nl

t/m juni **Asperge Tentoonstelling, Limburgs Museum Venlo**

AspergeRijk 2005
www.aspergerijk.nl

05 **Aspergemarkt, Arcen**

Regio-VVV Noord- en Midden-Limburg
25e editie van dit culinaire aspergefeestijn in centrum Arcen.
www.regiovvv.nl

15 **Open dag telers, Nederland**

AspergeRijk 2005
Aspergefietsroute gekoppeld aan een kijkje 'in de keuken' bij de Nederlandse aspergetelers
www.aspergerijk.nl

15 **Aspergemarkt, Grubbenvorst**

Stichting Aspergedorp Grubbenvorst
www.grubbenvorstpromotion.nl

21 **Open Dag, Drempt**

Aspergeboerderij De Stokhoven

24-29 **Libelle Zomerweek, Almeerderstrand**

Uitreiking Zilveren Asperge voor het lekkerste en origineelste aspergerecept.
www.zomerweek.nl

27-29 **Tour d'Asperge, Limburg**

Regio-VVV Noord- en Midden-Limburg
www.regiovvv.nl

31- **Asperge Fietsvierdaagse, Arcen**

03 juni Stichting Asperge Fiets Vierdaagse Arcen
www.aspergefietsvierdaagsearcen.nl

Juni

T/m jun **Kookclinics, door heel Nederland**

AspergeRijk 2005
www.aspergerijk.nl

T/m jun **Asperge Tentoonstelling, Limburgs Museum Venlo**

AspergeRijk 2005
www.aspergerijk.nl

31 mei **Asperge Fietsvierdaagse, Arcen**

-03 juni Stichting Asperge Fiets Vierdaagse Arcen
www.aspergefietsvierdaagsearcen.nl

03-05 **Land van Horst**

Beleef drie dagen lang alle aspecten van het platteland
www.landvanhorst.nl

09 **25-jarig Jubileum**
Confèrie de l'Asperge Limbourgondie
www.aspergeconfrerielimbourgondie.com

13-15 **Pre-Symposium Tour IAS 2005, Horst/Venlo**
Onder voorzitterschap van Asparagus BV
www.ias2005.com

16-19 **Xlth International Asparagus Symposium (IAS 2005), Horst/Venlo**
Vierjaarlijks internationaal symposium over de laatste ontwikkelingen op aspergegebied voor wetenschappers, onderzoekers en andere professionals op aspergegebied. Onder voorzitterschap van Asparagus BV
www.ias2005.com



19-20 **Internationale Aspergebeurs, Venlo**
AspergeRijk 2005
Deze eerste internationale aspergebeurs op Nederlandse bodem, laat zien waar de aspergesector sterk in is.
www.aspergerijk.nl

20-22 **Post-Symposium Tour IAS 2005, Horst/Venlo**
Onder voorzitterschap van Asparagus BV
www.ias2005.com

24 **Adieu asperge**
Dubbel A
Afsluiting Aspergeseizoen, Nederland.

Aurora

m a g a z i n e
In de volgende uitgave:

- Terugblik op het aspergeseizoen 2005
- Merk en emotie
- Een plantenteler aan het woord

Aurora

m a g a z i n e

IS EEN UITGAVE VAN ASPARAGUS CENTRE