

UITGAVE VAN ACEERA
JAARGANG 7 | NUMMER 2

SEPTEMBER 2009

AUROLA

MAGAZINE



Aanvoer stabiel in aspergeseizoen 2009

Aspergeteelt en bodemgezondheid

Sortermachine niet meer weg te denken

Asperges telen in Groningen

Aurora Magazine is een uitgave van Aceera bv.
Dit magazine verschijnt drie keer per jaar, in april, september en december.
Aurora Magazine wordt verspreid onder aspergetelers en (agribusiness)bedrijven die op enige wijze betrokken zijn bij de aspergemarkt.

Oplage

1500 exemplaren

Voor vragen en/of opmerkingen kunt u contact opnemen met Aceera bv
Postbus 6008
5960 AA Horst
Telefoon +31 (0)77 397 40 60
Fax +31 (0)77 397 40 66
E-mail info@aceera.nl
Internet www.aceera.nl
Internet www.aspergerecepten.nl

Redactieadres

Aceera bv
t.a.v. redactie Aurora Magazine
Postbus 6008
5960 AA Horst

Tekst en druk

PuurPersoonlijk, Lottum

Fotografie

Marieta Vlemmix Fotografie, Horst

Vormgeving

Studio Accent, Venray

Copyright

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen of vermenigvuldigd zonder uitdrukkelijke toestemming van de uitgever.

Alle varia-artikelen zijn door de redactie bewerkt.

© 2009 Aceera bv



AURORA MAGAZINE

Aurora Magazine is vernoemd naar de godin van de morgenstond. De letterlijke betekenis van het uit het Grieks afkomstige woord aurora is dageraad. Inderdaad, het moment van de dag dat de asperge door haar bed breekt. Niet geheel toevallig ook het tijdstip waarop de asperges worden geoogst.



INHOUD

ASPERGETEELT EN BODEMGEZONDHEID

Aad Termorshuizen, product manager bodemkwaliteit van Blgg over bodemgezondheid bij de aspergeteelt.

Pagina 6



ASPERGES TELEN IN GRONINGEN

De aspergetelers Bert en Ronnie Bruins hebben weinig concurrentie in het noordoosten van het land: "Wij denken niet eens over herplant".

Pagina 8



6



8

'ETEN DICHT BIJ DE BRON'

'Vers' heeft voor groentespecialist Christ Manders meerdere definities. De belangrijkste vindt hij 'eten dicht bij de bron'.

Pagina 10

KOELEN VAN GROOT BELANG

De koelketens in het naoogsttraject van groenten en fruit zijn sterk veranderd. Toch zal koelen altijd nodig blijven, ook voor asperges.

Pagina 12



14

SORTEERMACHINE NIET MEER WEG TE DENKEN

Automatische sorteermachines versnellen en vergemakkelijken het werk voor de aspergeteler. Een klein vergelijkend warenonderzoek.

Pagina 14

AANVOER STABIEL IN ASPERGSEIZOEN 2009

Will Teeuwen en Walter Gubbels kijken tevreden terug op het afgelopen aspergeseizoen. "De aanvoer was stabiel."

Pagina 18



18

HET ZIT EROP

Het zit erop, het is gedaan. Het seizoen is gelopen, de meeste vakanties zijn alweer achter de rug, dus nu op naar het seizoen 2010. Maar hoe? Het is immers afgelopen met de Europese handelsnormen voor asperge. Een vaste standaard is er ineens niet meer! Een dubbel A-wit heeft nu niet meer dezelfde waarde als een dubbel A-wit van de buurman. Of die van de buurman misschien nog wel, maar dan toch zeker niet meer als die van een buitenlandse collega. Diktes, lengtes, verkleuringen, schadebeelden, vrijwel alles is door de Europese Unie vrijgegeven, zolang de gezondheid van de consument maar niet in gevaar komt. Deze beslissing van de EU is niet onomstreden, maar per 1 juli 2009 inmiddels wel een feit. Of dat in Nederland grote gevolgen gaat krijgen is nog maar de vraag. Er wordt zowel nationaal als internationaal koortsachtig gezocht naar een oplossing. Dat neemt echter niet weg dat we met volle moed een aanvang nemen in de voorbereidingen op een nieuw seizoen, en dat deze verandering ook weer nieuwe kansen biedt.

Richard Wilms
Directeur Aceera

EN VERDER

Aurora Varia	Pagina 4
Gastcolumn	Pagina 17
Aurora Varia	Pagina 20
Recept	Pagina 21
Agenda	Pagina 22

Opening aspergeseizoen 2009 - antwoord op vraag naar recepten

Op donderdag 9 april was de Nationale opening van het aspergeseizoen. Deze door stichting Dubbel A jaarlijks georganiseerde festiviteit vond ditmaal plaats in het Olympisch Stadion in Amsterdam. Voormalig Olympisch zwemster Erica Terpstra werd bij deze gelegenheid benoemd tot Aspergeambassadeur 2009. Zij verrichtte de officiële openingshandeling in bijzijn van vertegenwoordigers van agrarisch en culinair Nederland.



De opening van het seizoen gaat traditioneel gepaard met een aspergeproeverij. De gerechtjes die dit jaar werden bereid stonden in het teken van de vijf continenten. Speciaal voor de nationale opening creëerden vijf chef-koks aspergegerechten in Amerikaanse, Australische, Afrikaanse, Aziatische en Europese stijl. Met dit thema speelt Dubbel A in op een belangrijke vraag uit de markt. Een derde van de consumenten geeft namelijk aan dat het verstrekken van lekkere

aspergerecepten reden is om meer asperges te kopen. Dat is gebleken uit consumentenonderzoek dat is uitgevoerd in opdracht van Productschap Tuinbouw en Aceera. Aan het onderzoek, uitgevoerd door Global Market Insite (GMI) deden 1.500 personen in de leeftijdscategorie 18 t/m 65 jaar mee. Aangezien de stichting Dubbel A als doel heeft om de asperge vaker op het menu van de consument te zetten, was dit thema dan ook een goede keuze.

Oogstmachine Haws Harvester

Het prototype van de Haws Harvester is er al vast. Haws wil over niet al te lange tijd een oogstmachine in de markt zetten die voor aspergetelers betaalbaar en rendabel is.

De efficiëntie van de oogstmachine voor (groene) asperges die Kim Haws in 40 jaar heeft ontwikkeld, werd onlangs getoond op een aspergeveld ten noorden van Pasco in de staat Washington (VS). Onderzoekers van de universiteit van Washington evalueren de effectiviteit van de machine en vergelijken de resultaten met handmatige oogst. Als het ongeveer 70% is van wat er met de hand wordt geoogst dan is de bedenker van de machine Kim Haws tevreden. De machine moet de asperges oogsten en klaar voor de handel verzamelen, zonder de kortere asperges die op het veld staan te beschadigen.

De imposante machine stuurt een rij met geavanceerde foto-elektrische sensoren aan die op aspergelengte kunnen worden ingesteld - ongeveer 20-23 cm. Als de sensor

een asperge vindt dan schiet er een arm uit die de asperge pakt en afsnijdt. De asperge komt vervolgens op een lopende band (waar zand doorheen valt) en wordt naar boven getransporteerd. Daar kunnen twee personen de asperges meteen sorteren.

Handoogst is efficiënter, maar is zeer zwaar en meer belastend voor de rug. Bij de oogst van groene asperges is dat zelfs nog meer dan bij de witte, vanwege het ontbreken van bedden bij de teelt. Daar staat tegenover dat de machine bespaart op de loonkosten. De Haws Harvester kan ongeveer 20 tot 30 hectare per dag oogsten.

Wat als een uit de hand gelopen hobby begon heeft zich ontwikkeld tot dit (vijftiende!) prototype van de Haws Harvester die over niet al te lange tijd op de markt zal worden gebracht.

Aspergepromotie, van diner voor twee tot asperges uit de muur

Elk jaar vinden er voor en tijdens het aspergeseizoen overal in het land tal van asperge(promotie)activiteiten plaats. Denk maar eens aan de gezellige aspergemarkten, leerzame open dagen of de mooie recreatieve routes. Ook in het aspergeseizoen 2009 vonden enkele opvallende activiteiten plaats. Een overzicht.

DINER VOOR TWEE

Ogink Asperges in Raalte verloot elk jaar aan het eind van het aspergeseizoen een uitgebreid diner voor 2 personen onder haar klanten. Zij kunnen gaan eten bij een van de diverse restaurants waar de Sallandse Asperges worden geserveerd.

FILM MET POOLSE DAMES

In de promotiefilm van Aspergeilde Peel en Maas nemen twee Poolse dames (met verve) de hoofdrol voor hun rekening. Het filmpje laat kijkers op een luchtige manier kennismaken met de asperge en wat daar zoal allemaal bij komt kijken.

MEESTERSLAGERS

Leden van Nederlandse Vereniging van Meesterslagers hebben eind mei bij De Brabantse Wal een themadag gehouden over asperges. Daarvoor brachten zij een bezoek aan de aspergeteler Kees van Tiggelen uit Halsteren. De leden kregen uitleg over de teelt, de specifieke kenmerken, de diversiteit en de verwerking van asperges.

ASPERGETOCHT OP 'E-STEP'

Op de Veluwe kon je deelnemen aan een Aspergetocht op E-step. Met deze (RDW-gekeurde) elektrisch aangedreven step werd onderweg gestopt bij een aspergeteler. Daar leerden deelnemers asperges steken. De zelf gestoken asperges werden daarna bereid tot een heerlijke soep en asperges met ham.

ASPERGES UIT DE MUUR

Asperges uit de muur. Sinds 20 mei 2009 staat er aan de Deurneseweg in Ysselsteyn (Limburg) de versautomaat van Aspergekwekerij Frank Swinkels. Hier waren gedurende het aspergeseizoen zeven dagen per week 24 uur per dag asperges en aardbeien te verkrijgen. Behalve ongeschilde en geschilde asperges, werden in deze automaat ook asperges in cadeauverpakking aangeboden.

ASPERGETIENDAAGSE

Achttien restaurants uit Zwolle sloegen de handen ineen voor de organisatie van de eerste editie van de Zwolse aspergetiendaagse. Van 29 mei tot en met 7 juni serveerden de deelnemende restaurants een driegangen menu voor € 27,50. Elk restaurant gaf op eigen wijze invulling aan receptuur en presentatie.

24 uur per dag asperges en aardbeien

Papier van aspergeschillen

Een bijzonder hergebruik van aspergeschillen. Zo kun je de verwerking van aspergeschillen tot papier wel noemen. Op de aspergefair bij aspergekwekerij De Weerd in Raalte waren de laatste processen van de papierproductie te zien.

“Aspergeschillen hebben een mooie structuur om papier van te maken”, vertelt Gert Langenbach. Hij is vrijwilliger bij Papierfabriek De Middelste Molen in Loenen. De molen uit 1622 is de laatste van de 170 molens die produceerden met waterkracht van de Veluwe beken. De wieg van Langenbach stond op de Veluwe. Hij woont nu 35 jaar in Raalte en koppelde het bruikbare Sallandse afval van asperges aan het museum-in-bedrijf op zijn geboortegrond. Eerder gingen de schillen in de groene container. Nu worden de aspergeschillen in de eeuwenoude papierfabriek verwerkt tot een mooi, dik soort papier. De grijze spikkels in het papier roepen de sfeer van oude documenten op.

Het fijnmalen tot microscopisch kleine draden is alleen mogelijk in de molen. Op de aspergefair bij De Weerd waren daarom alleen de laatste processen van de papierproductie te zien. Het natte basismateriaal werd daarvoor naar Raalte gebracht, waar bezoekers zelf met een zeef papier konden scheppen. Het vele overtollige water werd er in de papierpers uitgedreven.



Aspergeteelt en bodemgezondheid: zelf goed opletten

Er wordt veel onderzoek gedaan naar bodemgezondheid bij de aspergeteelt. Dat leidt nog niet altijd tot succes. Aad Termorshuizen, onderzoeker Bodemkwaliteit bij Blgg: “Om de overlevingsduur van *Fusarium* te beperken zou kunnen worden gezocht naar methoden om aspergemateriaal afbreekbaar te maken”.



Aaltjes en schimmels zijn veel voorkomende ziekteverwekkers. Aaltjes verminderen de gewaskwaliteit en remmen de groei. *Fusarium* veroorzaakt wortel- en kroonrot waardoor het aantal productie jaren van een aangetast gewas fors kan verminderen. Vruchtwisseling is dé methode om deze bodemgebonden problemen aan te pakken. Dat wil zeggen, bij eenjarige gewassen. De aspergeplant staat echter al gauw tien jaar. “Maar bij een groeiend aantal aspergetelers is dit minder lang”, weet Aad Termorshuizen. “En dat komt dan vooral door *Fusarium*. Schoon uitgangsmateriaal is dan ook essentieel bij de teelt van meerjarige gewassen zoals asperge”, zegt hij. “Zorg daarom dat je je leveranciers kent. En selecteer de grond zorgvuldig. Vooral *Fusarium* moet je echt niet willen! Vaak zie je dat als een veld eenmaal is verlaten er de eerste tien jaar geen asperges worden geteeld. Maar *Fusarium* blijft tot wel twintig jaar in de grond. Nu is dat ook bij andere gewassen een sterke overlever, maar bij asperge is *Fusarium* helaas ‘kampioen’”, zegt Aad Termorshuizen. “De wortel breekt slecht af in de grond, en de *Fusarium* overleeft beschermd in de stukjes wortel.” Hij vervolgt: “Er zou moeten worden gezocht naar methoden om aspergemateriaal

afbreekbaar te maken. Dat gebeurt nu nog niet. Het zou echter zeker de moeite waard zijn. Het is een wereldwijd probleem.”

DNA-ONDERZOEK

“Dat *Fusarium* nauwelijks is aan te tonen bemoeilijkt uiteraard de selectie van een onbesmet veld”, zegt de bodemspecialist. “De Nederlandse Algemene Keuringsdienst controleert op *Fusarium* met een biotoets: planten worden op een bodemmonster gezet, en na verloop van tijd worden de wortels gecheckt. Helaas worden lage besmettingsniveaus daarmee niet aantoonbaar. Toch is dat voor nu de beste methodiek.” DNA-onderzoek, dat Blgg op grote schaal toepast voor aaltjesonderzoek, is helaas nog geen optie. Want *Fusarium* in asperge bestaat eigenlijk uit een grote verzameling van verschillende voorouders, zo blijkt uit onderzoek. “Er zou in de aspergeaantastende *Fusaria* moeten worden gezocht naar stukjes DNA die specifiek iets te maken hebben met de infectie van de aspergewortels. Maar dit type werk is veel lastiger dan het zoeken naar soortspecifieke stukjes DNA van soorten met één gemeenschappelijke voorouder”, zegt Aad Termorshuizen. “Bovendien kost zo’n onderzoek heel veel geld.”



Onderzoek naar de beheersing van *Fusarium* in asperge gaat drie kanten op. “PPO en WUR hebben gewerkt aan biologische grondontsmetting. Deze methode is veelbelovend voor *Fusarium* in asperge, maar is betrekkelijk duur in de uitvoering”, weet de adviseur. “Er wordt ook relatief veel onderzoek gedaan naar biologische bestrijdingsmethoden, maar echte doorbraken zijn hier niet te melden. In de VS is recent een experiment gedaan met zout. De aantasting werd minder, maar de aspergeopbrengst was toch niet hoger.”

ZELFZORG

“Wat je zelf kunt doen is nagaan wanneer op een plek voor het laatst asperge is geteeld. En vervolgens kijken of er nog aspergewortels in de grond te vinden zijn”, zegt de bodemspecialist. “Is dat het geval? Dan niet gaan telen! Maak liefst ook eigen notities”, zegt hij. “Nooit eerder *Fusarium* gehad? Dan kun je teelt eerder riskeren dan bij een veld met een historie van *Fusarium*.” Blijkt de bodem toch besmet, dan adviseert Aad Termorshuizen om het gewas niet direct op te ruimen, maar pas bij oogstdepressie. “In de tussentijd de plant zo goed mogelijk verzorgen door bemesting en aanwending van compost en in het seizoen niet te lang door te gaan met de oogst. Om het bodem-

leven actief te houden kun je het beste een organische stof aanwenden die redelijk makkelijk afbreekt. Voldoende organische stof houdt ook de structuur van de grond in orde, zodat de grond niet dicht kan slaan. En liefst een niet al te hoge grondwaterstand, want dan kan *Fusarium* harder toeslaan.” Advies geven bij specifieke problemen zoals *Fusarium* op afstand is lastig. Als teler moet je op de eerste plaats vooral zelf goed nadenken, vindt Aad Termorshuizen. “Er is niet één oplossing. Wat vind jij belangrijk? Hoe scherp wil je telen? Je kunt zo veel doen met je bodem en je gewas! Allerlei bodemmetingen en je eigen waarnemingen zijn natuurlijk het uitgangspunt voor teeltmaatregelen, maar wat je er precies mee doet hangt af van de lokale omstandigheden, zoals weer, gewasstand en het type teler dat je bent. Bodemmetingen zijn ook een prima aanleiding om te gaan praten over bodemgezondheid met je buur, leverancier of collega’s.” Aad Termorshuizen waarschuwt ook voor ‘supermiddelen’ die nogal eens worden aangeboden ter bestrijding van bodempathogenen of verbetering van het bodemleven. “Daar moet je met een dosis gezond wantrouwen mee omgaan! Vraag of het middel is getest. In Nederland? Door een instantie die dat kan, zoals een universiteit of PPO? En vraag dan

naar die documentatie!” Hij besluit: “En probeer zelf eens iets uit. Doe een experiment met meststof of bestrijdingsmiddel, neem een stuk grond waar je je oplossing naast elkaar wel en niet toepast. En evalueer dat dan ook. Dat schiet er vaak bij in, maar levert veel kennis op. Word zelf onderzoeker!”

BLGG

Vestigingen in Wageningen, Oosterbeek en Honselersdijk (glastuinbouw)
telefoon 026 - 3346346
www.blgg.nl

Blgg (Bedrijfslaboratorium voor grond- en gewasonderzoek) is een toonaangevend laboratorium in de agrarische/groene sector. Met zijn monsternamen, onderzoek en advies speelt Blgg een belangrijke ondersteunende rol bij het verbeteren van de productie en kwaliteit in de veehouderij, akkerbouw en (glas)tuinbouw. Het productenpakket is gericht op bemesting, voederwaarde, bodemgezondheid, productiezekerheid en voedselveiligheid.

Asperges telen in Groningen: “Wij denken niet eens over herplant”

In Ter Apel, in de zuidoosthoek van de provincie Groningen, ligt op 250 meter van de Duitse grens het bedrijf van de broers Ronnie en Bert Bruins. Zij telen lelies, Zantedeschia's en asperges. Daarmee zijn zij een beetje een vreemde eend in de bijt, want in de streek tussen Westerwolde en Veenkolonie worden voornamelijk aardappelen, bieten en graan geteeld.

Het bedrijf dat Ronnie (32) en Bert (37) Bruins in 2001 van hun ouders overnamen heeft een historie van akkerbouw. Hun vader begon twintig jaar geleden met asperge, bloemkool en prei. “Wij hebben de meeste vollegrondsgroenten wel gehad; uien, spruiten, Chinese kool, ijsbergsla, knolselderij en tot twee jaar geleden nog sperziebonen”, somt Ronnie op. De asperges bleven, maar de broers concentreren zich op lelies en sinds kort ook op Zantedeschia's ofwel calla's. Daarnaast verbouwen zij nog graan en suikerbieten.

GOED TE PLANNEN

De asperges zijn vooral arbeidstechnisch een prima aanvulling op de lelies, vertelt Ronnie. In april worden de lelies gepoot, tot 20 april. Dan begint de aspergeoogst, tot 20 juni. Dat is het moment om de lelies te koppen, tot eind juli - half augustus. “En dan kunnen wij op vakantie”, lacht hij, en vervolgt: “het is ook goed te plannen met personeel. Wij hebben een vast adresbestand, vooral van scholieren.” De asperges worden voor 70% thuis verkocht aan particulieren, restaurants en hotels, de rest gaat rechtstreeks naar de groothandel. “Als wij asperges moesten telen voor veilingprijzen waren we allang gestopt”, zegt Bert. “Daar heb je areaal voor nodig. Natuurlijk blijven wij wel kritisch op ons product. Maar als er dan een keer een asperge met een scheur in de bak zit, dan kan ie toch door. Je vraagt tenslotte prijs voor kwaliteit. Wij nemen in de thuisverkoop alles mee, van dubbel A wit tot koppen.”

THUISVERKOOP

Een vaste seizoensmedewerkster bedient de klanten, elke dag van tien tot vijf en op zondag van tien tot twaalf uur. Dit jaar hebben de broers voor het eerst asperges geschild en verpakt. “De eerste drie weken hebben we gratis geschild, ter introductie. Gaandeweg het seizoen was er iets meer belangstelling. De meeste asperge-etters hier zijn echter 45+; daar is altijd een van de partners nog thuis, die hebben tijd om te schillen.” Ronnie – zelf heeft hij veel vaker





Bert, zijn zoon Bjorn en Ronnie Bruins

asperges gegeten dit seizoen – heeft er echter alle vertrouwen in. “In het begin kwam tachtig procent van onze klanten uit Duitsland, nu is het fiftyfifty. Ze moeten er nog aan wennen.” Concurrentie is er niet, Bruins is de enige teler in een straal van tien tot vijftien kilometer. Leveren aan lokale supermarkten doen de broers niet. “Asperges zijn niet om mee te stunten.” Geschild en gesealed, dat is een ander verhaal. “De geluiden waren positief.”

TRADITIONELE TEELT

De broers Bruins telen de asperges op ruggen, twee derde onder zwart-witfolie. Zo’n vijf tot zes huisvrouwen vormen de vaste

steekploeg, aangevuld met scholieren. Dit jaar huurden de broers voor het eerst, naar volle tevredenheid, twee Polen in. Zij willen vasthouden aan de traditionele teelt. “Wij meten geen suiker, en houden ook geen temperatuur in de rug bij. Zegt het weerbericht 25 graden? Dan draai ik het plastic op wit”, zegt Ronnie. Maar in de toekomst zouden er toch wel eens tunnels kunnen komen, denkt hij hardop. “Door andere plantmethodes kost het lelies planten minder tijd. Dan zouden we dus best twee weken eerder asperges kunnen hebben.”

KENNIS

Het heeft zijn voordelen als je als enige teler

in de regio actief bent, vindt Ronnie. “Er is minder concurrentie op arbeidsmarkt. En beschikbare grond hebben we hier ook genoeg, wij denken niet eens over herplant! Wij zitten hier op puur zand, met drie procent organische stof. De grond is goed doorlatend en de grondwaterstand is op een meter. En de smaak van de asperge is super”, weet hij. Alleen het vergaren van kennis is wat lastiger. “Alles wat gebeurt op gebied van asperges zit in Noord-Limburg of Duitsland.” De behoefte aan kennis is er wel. “Wij hebben wel de lekkerste asperges, maar dat wil nog niet zeggen dat we ze het beste telen! Wij blijven streven naar verbetering.” Voor zout en folie moeten de broers ook naar het Limburgse Helden. “Lelies: zelfde verhaal. Nieuwe ideeën worden in de Bollenstreek ontwikkeld.” Ronnie zit er niet echt mee: “Ach, zo kom je nog eens ergens.”

MAATSCHAP BRUINS

Barnflair Oost 54
9561 PC Ter Apel
Tel. 0599 – 583742

27 ha lelies
1 ha Zanthedeschia's
2,5 hectare asperges
15 ha graan
12 ha suikerbieten



“Eten dicht bij de bron”

Christ Manders werkt als docent smaak en smaakbeleving bij SVO elke dag met verse groente en vers fruit. Hij heeft heel specifieke ideeën over wat ‘vers’ is. ‘Vers’ heeft voor hem dan ook meerdere definities. De belangrijkste vindt hij echter ‘eten dicht bij de bron’.

Jarenlang had Christ Manders een groentespecialzaak in het Noord-Brabantse Deurne. Daarnaast gaf hij vanaf 1983 les bij de Stichting Versopleiding (SVO). In 2009 heeft hij de zaak volledig overgedragen aan zijn zoon en sinds 2006 werkt hij al in dagdienst als docent AGF bij SVO. Vooral smaak en smaakbeleving komen aan bod alsook de advisering en toepassingen van groenten en fruit. Bovendien verzorgt hij veel workshops en (kook)demonstraties voor detaillisten, vooral met aardbeien, asperges

en champignons. Zijn passie voor goed eten weet hij met enthousiasme en veel aansprekende voorbeelden over te brengen. De juiste persoon dus om de vraag ‘wat is vers?’ aan voor te leggen. Is dat net van het land, of net klaargemaakt? Nee, zegt de groentespecialist heel direct, “want dat zou betekenen dat alle winkels ouwe meuk verkopen”. Knapperig, dan? Ook niet. “Vers is beleving”, zegt Christ Manders.

PROEVEN

“De consument ervaart vers op de eerste plaats als schoon, hij wil zijn product in een schone omgeving kopen”, weet Christ. Daarna komt het schone uiterlijk en de hygiëne van de persoon die het product verkoopt en pas dan kijkt hij naar het product zelf. Beleving wordt daarbij steeds belangrijker, zegt Christ. “Een product is

vers als het fris oogt, fris kleurt, geen verlepte blaadjes heeft.” Natuurlijk zijn er trucjes om de versheid van producten te controleren. “Ze zeggen dat als je enkele asperges tussen je handen rolt en dat een piepend geluid maakt, ze dan vers zijn. Maar twee weken oude doen dat ook. De enige goede indicatie geeft onderkant van de stengel, net boven het snijvlak”, doceert de groentespecialist. “Die mag geen ‘cellulitis’ hebben! Dán is een asperge vers.” Vers is een product verder “als het al zijn producteigenschappen nog heeft. Zoet smaakt als het zoet moet zijn.” Vers is voor Christ ook: niet verpakken. “Zoals verse asperge. Die komt voor mij vers van het land.” Vers is ook niet behandeld, niet gepasteuriseerd, niet gezuurd, zonder additieven en zonder contaminatie, stoffen die er van oorsprong niet inzitten. Van doorstralen is Christ





helemaal wars. “Dat wil ik niet! Gemanipuleerd? Nee! Let wel, ik ben vóór nieuwe producten. Gewassen kruisen? Prima. Leve de lollo rosso! Dat is een mooi, natuurlijk product. Zo blijft vers gezond. Want verse groente en fruit barsten van de vitamines. Daar kan niets tegenop.” En dat draagt Christ, voorheen in zijn winkel en nu, bij zijn lessen en workshops ook uit. “Ik laat mijn studenten producten voelen, ervaren, ruiken en vooral: proeven! Bij demonstraties ga ik bijvoorbeeld asperges roerbakken, met tuinkruiden en vers fruit erbij. Probeer maar eens: witte asperges, schillen en in blokjes van een centimeter snijden. Kopjes apart houden. Stukjes roerbakken en na vier minuten de kopjes erbij en nog even bakken. Dan wat verse mango en koriander toevoegen. Heerlijk.”

SLOW FOOD

Christ heeft een hekel aan de termen cool, fresh, diepgekoeld, dagvers of verser dan vers. “Vers is van de boom direct in de mond”, stelt hij. Het is zijn stokpaardje, voedsel dat vlak bij de bron wordt gegeten. (“Of anders zó veel halen dat het hele land er met één keer rijden genoeg aan heeft.”) Slow food, noemt hij het. Vers uit het buitenland is voor Christ een tegenstrijdigheid. “Deze producten komen niet vers bij de consument, maar zo vers mogelijk.” Slow food, daar wil Christ naar terug. “Alles wat in mijn eigen woonplaats wordt geteeld, koop ik er ook. Ik wil boontjes en aardappelen eten in de zomer, spruitjes en stoofpeertjes in de winter en asperges in het voorjaar, welkom, koningin der groente. De aarde trekt het als we te veel ingrijpen in de natuur straks niet meer”, zo is zijn stellige overtuiging. Zelf

heeft Christ in zijn tuin zwarte bes, rozenbottel, kruisbes en keutelpheetjes. “Door mee te eten met de seizoenen komt de mens ook weer dicht bij de natuur te staan.” En daar is veel te halen. “Je voeding doet meer voor je dan je denkt. In asperges zit veel vitamine C, en foliumzuur. Inderdaad, voldoende foliumzuur gebruiken vroeg in de zwangerschap voorkomt open ruggetjes. Maar het helpt ook bij opvliegers. In het Middellandsezegebied zijn minder hartklachten, en in het voormalig Oostblok komt minder kanker voor. Heeft zeker ook te maken met het eetpatroon. Kijk, dat interesseert mij nou, wat voeding voor ons doet. Dat mag ik bij SVO regelmatig onderzoeken. Zo maak ik van mijn hobby mijn werk, en andersom.”

Koelen van groot belang

De afgelopen jaren zijn de koelketens in het naooogstraject van groenten en fruit sterk veranderd. Ketens zijn korter, en daarmee de doorlooptijden van producten. Toch zal koelen altijd nodig blijven, ook voor asperges. Voor een nog verser product, waar ook ter wereld.

Een vertrouwd gezicht op de aspergeb企业. Na de oogst verdwijnen de asperges in bakken gevuld met koud water in de koelcel. De volgende dag wordt gesorteerd en gaat de verpakte oogst zo snel mogelijk via de supermarkt richting consument.

Zo ook bij de firma Teboza in Helden, vertelt operationeel manager Jan Muurmans. De asperges, we praten over circa honderd hectare, komen van het vaak snikhete land terecht in een bak met grondwater en gaan vervolgens in de koelcel in temperatuur terug van vijftien, twintig graden naar twee, drie graden. Zo blijven de asperges krakend vers. “In Duitsland zie je vaak het fenomeen schok-koelen”, zegt Muurmans. Telers brengen de temperatuur meteen terug tot net boven het vriespunt (0-1 graden C) door de asperges te dompelen in ijs.” Iets verderop in Helden past Rob van den Beucken, hij heeft zijn areaal uitgebreid met negen hectare tot 25 hectare, dezelfde koeltechniek toe. Omdat de geogste asperges zo warm zijn duurt het circa acht uur voordat de gewenste temperatuur is bereikt, legt hij uit. “Schok-koelen vergt een andere manier van werken. Of het beter is? Ik heb het bewijs nooit gezien. Je kunt ook sneller koelen door het water af te laten en de asperges een tweede keer onder te dompelen in koud water voordat ze de koeling in gaan.” Collega Hans van Rijswijk uit Beringe, hij teelt twaalf hectare asperges, gebruikt een oude melktank voor het koelen. Een melktank? “Ik koel het water in de tank naar ongeveer vier graden. Dat water gebruik ik voor het koelen van de asperges. Dat zou je schok-koelen kunnen noemen. Probleem is

dat de capaciteit van de melktank ontoereikend is. De andere helft van de oogst moet ik met grondwater koelen.”

CAPACITEIT

Teugkoelen opent nieuwe markten, bewijst broccolitelers Stan Hage uit Steenberg. Vanaf het Brabantse platteland, zijn areaal is liefst 250 hectare groot, zorgt hij ervoor dat de Amerikaanse soldaten in Irak broccoli op hun bord krijgen en zo ook mensen in Dubai, Griekenland, Italië, Turkije, Cyprus en in Oost-Europa. Zijn geheim? Schok-koelen, zoals Duitse telers dat met asperges doen, ofwel broccoli op ijs. Binnen acht uur kan Hage de broccoli terugkoelen van 30 graden tot 1 graad in het hart van de steel. In een interview met AGF zei hij: “Vooral voor de export naar verre bestemmingen is de terugkoelcapaciteit van verschrikkelijk groot belang.” Bij de handel heeft vacuümkoelen zijn intrede gedaan. De firma Meijer uit Dronten levert sinds juli alleen nog vacuümgekoelde ijsbergsla aan zijn vaste afnemer. Bij de veiling REO in het Belgische Roeselaere hebben ze al een paar jaar ervaring met vacuümkoelen. Voordeel: groenten blijven langer houdbaar. Sinds de ingebruikname van de eerste vacuümkoeler in april 2006 heeft 64 REO miljoen kroppen sla vacuümgekoeld. Men was uitgegaan van tien miljoen stuks per jaar. Steeds meer aanvragen van kopers moesten geweigerd worden, reden waarom de veiling juli vorig jaar een tweede vacuümkoeling in gebruik nam. “Niet alleen het aantal stuks is drastisch toegenomen, ook het aantal kopers dat gebruik maakt van de vacuümkoeling neemt elk jaar met ongeveer vijftien procent toe”, aldus de veiling.





Door de koude-techniek blijven groenten langer vers



BEWAARMETHODE

Hoewel de keten korter wordt, speelt koudetechniek een steeds grotere rol, constateert de firma Celtic Koeling. Dat betekent tevens een toenemende belasting voor milieu en een aanslag op het energieverbruik. Volgens exportmanager Bert de Looper van Celtic Koeling gebruiken veel telers nog oude koelinstallaties waarvan het freon de ozonlaag aantast. Vanaf 1 januari geldt er een verbod op het bijvullen van het koudemiddel R22 (freon, red.). Tot 2016 is het vullen met gerecycleerd R22 wel nog toegestaan. Oude koelcellen mogen voorlopig gebruikt blijven worden. Toch is het raadzaam na te gaan of de installatie voldoende zuinig is. Een betere isolatie kan energiekosten drukken, en dat geldt zeker ook voor een goede deurcontrole, aldus De Looper. “Hoe vaker de deur van een koelcel open gaat, des te vaker en langer moet de installatie zijn werk doen. Een deur die automatisch sluit is een goed alternatief. Daarnaast is het belangrijk om de condensor goed schoon te houden en een juiste hoeveelheid koudemiddel te gebruiken. Anders neemt het energieverbruik onnodig toe.” Een koelcel aanpassen aan nieuwe technieken kan, zegt De Looper. Het expansieventiel

zal vervangen moeten worden, evenals leidingen en de teler zal andere olie moeten gebruiken. Kiezen voor nieuw kan natuurlijk ook, bijvoorbeeld met het milieuvriendelijke ammoniak als koude-middel. De Looper: “De investering in een installatie met natuurlijke koudemiddelen is aanzienlijk hoger, omdat een dergelijk installatie aan meer eisen moet voldoen. Daar staat een flinke verlaging van de belasting van milieu en energieverbruik tegenover. Bij een lek heb je wel een groot probleem. Je ziet deze installaties vooral bij grote bedrijven.”

KOELKAST

Uiteindelijk komen de asperges bij de consument op het bord. Of verdwijnen ze in de koelkast als pas de volgende dag asperges met ham en ei op het menu staat. Ook in het huishouden staat de koude-techniek niet stil. Elektronicafabrikant LG introduceerde onlangs een nieuw type koelkast met vacuümlade. Met een druk op de knop wordt lucht uit de lade gepompt. Daardoor blijven groenten langer vers en houden ze langer vitamines vast en behouden ze langer hun kleur. De fabrikant garandeert: “Een krop sla blijft een week vers”. 🌱

Sorteermachine niet meer weg te denken

Automatische sorteermachines versnellen en vergemakkelijken het werk voor de aspergeteler. Aurora Magazine deed een vergelijkend warenonderzoek. En concludeert: sorteermachines leveren prima prestaties. En iedere teler kiest de machine die het beste bij hem past.

Het oog van de menselijke sorteerder is vervangen voor een elektronisch oog dat de asperges selecteert op grootte en kleur. De volautomatische sorteermachines wast en snijdt tevens de asperges en zorgt daarmee voor een fikse lastenverlichting. De investering gaat vaak gepaard met areaaluitbreiding. Prijzen voor sorteermachines variëren tussen de 55.000 en 85.000 euro, afhankelijk van de wensen van de teler. De lengte varieert van circa dertien tot zeventien meter. Het aanbrengen van een bocht kan ruimteproblemen in de bedrijfsloods oplossen.

STRAUSS (D), OPTISORT G-SERIE

Samenstelling: aanvoerband, wastunnel, verenkelaar en sorteerband, snijden, camerakast en pc, opvangbakken voor gesorteerd product. Opties: Voorsnijden, snijden in machine, rollerbaan, transportband, verzamelband voor afval, barcode-scanner. Sorteercriteria voor onder meer diameter, lengte, kromming, kopvorm, roest en kleurvorming. Types: OptiSort GM (21.600 stengels per uur, 10-30 uitgangen, 9-29 + 1 sorteringen). OptiSort GS (32.400 stengels per uur, 16-30 uitgangen, 15-29 + 1 sorteringen). OptiSort G (43.200 stengels per uur, 16-33 uitgangen, 15-32 + 1 sorteringen)

Van Meijl



Frank Swinkels, Ysselsteyn. Teelt 1,4 hectare asperges onder tunnels en één hectare kasasperges.

“Voorheen deed ik samen met een collega. Ik gebruikte de sorteermachine in maart en april, daarna ging de machine voor enkele maanden naar mijn collega. Na vijf jaar heeft hij de oude machine overgenomen. Ik heb vorig seizoen voor iets meer dan 70.000 euro een nieuwe gekocht, de OptiSort GM. De technische ontwikkelingen gaan als een speer vooruit, vandaar. Er zit bijvoorbeeld een scanner bij waarmee ik per steker aantal kilo's en kwaliteit kan afrekenen. Ik wilde die optie gaan gebruiken, maar dat is er niet van gekomen. Ik ben niet zo'n computerexpert. Het steken doen we met acht man, het sorteren met zeven. Dan praat je over 11.000 stengels per uur. Zelfs tijdens het sorteren is fine-tunen van de instellingen mogelijk. De asperges worden bij het opleggen



Frank Swinkels



Jos Huibers

afgesneden en daarna op maat afgesneden. De sproeikoppen wassen het product perfect schoon. Een kapot veertje van een sorteerbakje is binnen enkele minuten vervangen. Een keer ging de computer kapot. Medewerkers van het Duitse bedrijf konden via internet inloggen. Ze konden de fout niet herstellen. Ze kwamen wel de volgende dag een nieuwe computer brengen. Vijfhonderd kilometer heen, vijfhonderd kilometer terug. Perfecte service, toch?"

CHRISTIAENS AGROSYSTEMS (NL), 525-24

Samenstelling: Wasser/snijder bestaande uit

opleggedeelte, wasgedeelte met roterende sproeiers, waterrecycling, verenkel-gedeelte. De camera's sorteren op kleur, lengte, dikte, kromming, roest en open kop. Ook mogelijk: het invoeren van velden, soorten en stekers. Asperge valt met onderkant in de bak; daardoor geen beschadigingen. De maximale capaciteit bedraagt 36.000 stuks per uur. De besturing is uit te breiden naar ruim vijftig uitgangen. Opties: rollenbaan in diverse lengtes, zowel in rechte uitvoering als met een bocht. Mesbanden om oplegcapaciteit te vergroten. Afvoerband voor stukken. Kistenkantelaar. Barcode-scanner met veldherkenning.

De camera's sorteren op kleur, lengte, dikte, kromming, roest en open kop.

Adriaan van Meijl (44), Gastel. Teelt 46 hectare asperges.

"Voorheen beschikte ik over een halfautomatische sorteermachine. Sinds drie jaar staat er een volautomatisch exemplaar, dat twee keer zoveel asperges kan sorteren. Twaalfhonderd in plaats van zeshonderd kilo per uur, ofwel 18.000 stengels. Het betreft een duurdere uitvoering (85.000 euro, red.) met 24 uitgangen, die ik nog kan uitbreiden. Tachtig tot negentig procent van het werk gebeurt machinaal; snijden, wassen en scherp sorteren. Twee man leggen op, zes rapen af, één doet de eindcontrole. Mijn bedrijfsvoering dreigde vast te lopen op het sorteren. Dat moest sneller, daarom heb ik gekozen voor een volautomatische van 17,5 meter. Kunnen we normale werkdagen draaien, ondanks dat het areaal is uitgebreid naar 46 hectare. Om zeven uur beginnen, om vijf uur klaar. Geen avondwerk meer, dat is de grote winst. Minpuntjes? Vijftien procent extra winst moet mogelijk zijn, daarom gaat Christiaans extra sproeiers monteren. Daar doe ik al twintig jaar zaken mee. Niet alleen de prijs telt, ook de service. Een Nederlandse bedrijf, de Nederlandse taal, dat vind ik belangrijk. Storingen doen zich zelden voor. Mocht dat het geval zijn, dan kan de firma inloggen op ons computersysteem."

ESPASO (D), S-SERIE

De Espaso is verkrijgbaar in tien verschillende modellen. Samenstelling: Sortering volgens veertien criteria, waaronder lengte, dikte kromming, roest, bloei, kleurvorming. Registratie gewicht van elke stengel,

reinigingssysteem (meer borstels, meer druk), recycling water (watergebruik twee kubieke meter per dag), turbolader voor snel opleggen (tot 30 procent meer capaciteit), afvoerband, barcodescanner. Keuze voor tweezijdig systeem dat tegelijk wast en snijdt. Software met afreksystemen (verschilt per model). Capaciteit: 12.000 tot 30.000 stengels per uur.

Jos Huijbers (46), Mierlo. Teelt tien hectare asperges.

“Ik kan niet zeggen welke sorteermachine het beste is. Dan zou ik ze eerst allemaal moeten testen. Waarom Neubauer Automation? Deze Duitse firma maakt alleen sorteermachines. Bij andere bedrijven is asperges onderdeel van het geheel. Klantvriendelijkheid speelt ook een rol. De snelheid van sorteren hangt af van de kwaliteit asperges en de instelling. Globaal gezegd kan ik 9.000 tot 18.000 stengels per uur verwerken. Grover sorteren gaat sneller, maar betekent wel meer controleren. Toch blijft de tijdwinst enorm. Voorheen waren we de hele dag aan het werk en zelfs 's avonds vaak. Ik heb gekozen voor de ‘droge uitvoering’ van 70.000 euro. De wasinstallatie is meer dan voortreffelijk. De gesorteerde asperges vallen in lege bakjes. Bij de val breekt wel eens een asperge, dat is het verschil met wanneer ze in water terecht komen. Van de andere kant, dat koude water is niet goed voor de gewrichten. Storingen? De printplaat van de computer ging een keer kapot. Die werd meteen vervangen. En er kan wel eens een asperge voor de camera blijven hangen. Dan gaan alle asperges naar dezelfde uitgang. Er zit wel een Nederlandse handleiding bij, al kwam die pas op het eind van het seizoen.”

HERMELER (D), HMF

Samenstelling: Oplegband, wasstraat met snij-inrichting, inclusief verenkelaar.

Merk	Type	Aantal sorteervakken/ sorteercriteria	Prestatie (stengels per uur)	Afmetingen	Samenstelling	Opties	Sorteercriteria voor o.a.
Strauss	Optisort G-serie (drie modellen)	9 - 29+1 tot 15 - 32+1	21.600 tot 43.200	9,75 meter (GM), 12,69 meter (GS) en 18 meter (G).	Aanvoerband. Wastunnel. Verenkelaar. Sorteervak. Snijscherm. Camerakast en pc. Opvangbakken voor gesorteerd product.	Voorsnijden. Snijden in machine. Rollerbaan. Transportband. Verzamelband voor afval. Barcodescanner	Diameter Lengte Kromming Kopvorm Roest Kleurvorming
Christiaens	525-24	Max. 50	36.000	Varieert van 6,70 meter (15 uitgangen) tot 22 meter (50 uitgangen)	Wasser/snijder bestaande uit opleggedeelte, wasgedeelte met roterende sproeiers, waterrecycling, verenkel-gedeelte.	Het invoeren van velden, soorten en stekers. Rollenbaan in diverse lengtes. Mesbanden om oplegcapaciteit te vergroten. Afvoerband voor stukken. Kistenkantelaar. Barcode-scanner met veldherkenning.	Kleur Lengte Dikte Kromming Roest Open kop Diameter
Espaso	S-serie (5 modellen)	14	12.000 tot 30.000	Afhankelijk van eenzijdig of tweezijdig model van circa 6 tot 12 meter.	Registratie gewicht. Reinigingssysteem. Recycling water. Turbolader voor snel opleggen. Afvoerband. Barcodescanner.	Tweezijdig systeem dat tegelijk wast en snijdt. Software met afreksystemen.	Diameter Kromming Roest Kleurvorming Bloei Dubbele stengels
Hermeler	HMF	15 tot 32	40.000 tot 45.000	Lengte 15 meter, met bocht 8 meter.	Oplegband. Wasstraat met snij-inrichting, inclusief verenkelaar. Water recyclinginstallatie. Afvoerband voor afgesneden stukken. Sorteervak. Barcodescanner. Sorteereunit (computer, beeldscherm en camera). ADSL-aansluiting voor online hulp en helpdesk.	Response-herkenning. Triband. Kistenkantelaar. Bocht. Transportband voor afvoeren stukken.	Diameter Lengte Hoofdvorm Breuk Kleur Roest

N.B. Dit overzicht omvat alleen een indicatie van de besproken modellen, het is uiteraard niet compleet. De leverancier kan u informeren over specificaties, opties en andere modellen.

Marc de Wit



Waterrecycling-installatie. Afvoerband voor afgesneden stukken. Sorteërband. Barcode scanner of responseherkenning (optie). Sorteërunit bestaande uit computer, beeldscherm en camera. ADSL-aansluiting voor online hulp en helpdesk. 32 sorteercriteria, waaronder lengte, diameter, krommingen, kopvorm, roest, kleur afsnijvlak en stengelvorm. Lengte, met achttien uitgangen, bedraagt 15 meter. Met bocht geplaatst acht meter, breedte 1,4 tot twee meter. Capaciteit maximaal 40.000 tot 45.000 stengels per uur. Opties: trilband, kistenkantelaar, bocht, transportband voor afvoeren stuken. Prijs 53.730 euro. Opties zijn extra.

Marc de Wit (38), Mariaheide. Teelt twaalf hectare asperges.

“Met de studieclub gingen we kijken bij Hermeler. Dit Duitse bedrijf maakt meer machines voor de aspergeteelt. De techniek sprak me meteen aan. Bovendien kende ik twee collega's die al met deze machine werkten. De vorige sorteermachine was acht meter lang, deze dertien meter, daar had ik bij de bouw van de nieuwe bedrijfsloods rekening mee gehouden. Voorheen werd zo'n veertig kilo asperges per persoon gesorteerd, nu zeventig kilo. Dat is bijna een verdubbeling. Dat gaf mij de gelegenheid om mijn bedrijf uit te breiden. Het areaal bedraagt nu twaalf hectare, dat was eerst vijf hectare. De Duitse taal vind ik niet zo'n probleem. Met handen en voeten kom je een heel eind. Voor het bijstellen van de scanner bel ik de fabrikant die de instellingen via een computerverbinding regelt. Gemakkelijker kan niet. Helemaal compleet, inclusief afvoerbandjes, heb ik er 76.000 euro voor betaald. Een fiks bedrag, maar ik zou niet meer zonder kunnen. Het is een grotere machine, dus is het schoonmaken ook iets meer werk. Storingen? De computer is één keer gecrasht in het eerste jaar en twee keer is een tandwiel kapot gegaan.”



ZORG VOOR EN NA

Wij schrijven juli. Het aspergeseizoen is net achter de rug. Velen kunnen na weer een intensief steekseizoen even geen asperges meer zien! Best begrijpelijk na weer een zowel lichamelijk als geestelijk zwaar steekseizoen. Toch moet direct energie gestopt worden in een goede nazorg; een factor die nog steeds te weinig aandacht krijgt in de voorbereiding op het volgende seizoen.

Een punt van nazorg is folie. Folie ligt veelal vluchtig opgerold op perceelsranden opgeslagen. Om de levensduur van de folie te vergroten en de kwaliteit van een hele partij uniform te houden is afdekken echter noodzakelijk. Dit voorkomt dat UV-licht de folie versneld afbreekt. Het geeft tevens een mooiere aanblik van de omgeving voor (asperge)toeristen. Zorgt tevens voor een beter imago!

Een ander punt is onkruidbestrijding. Al ruim voor het stoppen met steken moet eigenlijk al worden nagedacht over hoe onkruidbestrijding moet worden aangepakt. Zeker nu er geen Gramoxone/Actor meer beschikbaar is. Al valt het zwaar, toch kan in etappes een of twee dagen langer doorsteken in combinatie met beregenen veel onkruidstress en/of gewasschade achteraf voorkomen. Ook goed nadenken over schimmelbestrijding loont. Bespreek met de uitvoerende partij wat u van hem verlangt en om welke asperges het gaat. Tweejarige

asperges passen bijvoorbeeld niet goed in het spuitschema van oudere velden. Ook de ligging en beregeningsintensiteit bepalen wat en hoe vaak er gespoten moet worden!

bij het bespreken van nazorg, denken wij automatisch ook aan voorzorg. Een gedachte-kronkel? Zeker niet! Voldoende aandacht vooraf voor grondsoort, grondkwaliteit, structuur, ligging, ontwatering, vochtvoorziening, retentie/capillaire werking, bouwvoor dikte, organischestofgehalte en microleven zorgt namelijk voor een goede en gezonde basis in relatie tot aspergeteelt. Met het graven van een profielkuil en voldoende informatie over de perceelshistorie kunt u al veel benodigde informatie achterhalen. Het is voor elke teler van belang om aan deze 'groeigaranties' voldoende aandacht te besteden alvorens een perceel asperges aan te planten. De duurste groenteteelt krijgt te vaak niet de aandacht die ze nodig heeft om voor u ook het meeste op te brengen. Besteed dus al met al voldoende zorg aan uw aspergegewas.

Op 8 oktober 2009 is wederom de Aspergeverdiepingsdag. Dan wordt naast diverse andere actuele thema's ook nazorg nader besproken. Zo gaan we samen op weg naar een 'uitstekend' aspergeseizoen.

Peter Peeters en Piet van der Haas
Mertens Horst



Aanvoer stabiel in aspergeseizoen 2009

Het aspergeseizoen begon heftig maar was daarna stabiel. De middenprijs was redelijk, iets lager dan vorig jaar. Aan arbeidskracht was geen gebrek. Telers Will Teeuwen en Walter Gubbels die daarnaast voorzitter is van de product/marktadviescommissie van de Greenery blikken terug.

“Het aspergeseizoen 2009 was een van de mooiste van de afgelopen jaren”, vindt Walter Gubbels. “Jammer dat de eerste weken de aanvoer te groot was. Met name de supermarkten waren niet klaar voor Nederlandse asperges.” April was inderdaad warm met een gemiddelde temperatuur van 12,2°C tegen normaal 8,3°C. Will Teeuwen bevestigt: “Investerings die normaal bijdragen aan de vraag lonen dan niet. De prijzen waren daardoor lager dan voorgaande jaren.” Tot en met week 10 werden hoge prijzen, rond de tien euro per kilo betaald aan de telers die met vervroegende maatregelen de eerste asperges konden oogsten.

Daarna schommelden de prijzen tussen de twee en drie euro voor dubbel A, met een dieptepunt in week 18. In week 19, in de aanloop naar het moederdagweekend kende de aanvoer een piek. In week 21 waren de prijzen tussen de vier en vijf euro per kilo voor dubbel A en nam de aanvoer ook weer af. In de weken 22 en 23 zijn de telersprijzen tussen de drie en vier euro per kilo en in de laatste weken van het seizoen (24 en 25) wordt vijf tot zes euro per kilo genoteerd.

AANVOER VLAK

Het weer was in mei en juni perfect voor de asperge, vindt Will Teeuwen. “Overdag

De kwaliteit van de asperges was goed: weinig groeischeurtjes, spierwit, recht en mooie kopsluiting.

redelijke temperaturen van 15 tot 20 graden en koele nachten. Het was een gematigde maand voor de productie, maar de prijzen waren redelijk goed. Als je echter focust op een vroeg seizoen, dan was het een minder jaar, de reguliere teelt schrijft dan betere cijfers. Al met al was de middenprijs lager dan vorig jaar. Toen was die heel goed.” Volgens Walter Gubbels was de middenprijs bij de Greenery van hetzelfde niveau als in 2008. “De aanvoer was echter 40% hoger met een tiental telers minder dan in 2008. Wij hebben een paar grote telers binnengehaald.” De aanvoer was dit seizoen stabiel, zijn beiden het eens. Walter Gubbels: “De aanvoer was vlak, er waren geen heel grote pieken.” Will Teeuwen schat het volume lager dan voorgaande jaren. Hij wijt het aan de relatief koude nachten. Bovendien waren mei en juni droog. Ook Walter Gubbels heeft het gevoel dat de opbrengst per oppervlak is dit jaar iets minder was. “Er is in de hele oogstperiode ook geen echte warmtepiek geweest, die kwam meteen na het seizoen. Dat is goed, dan krijg je een mooie nagroei, een verzekering voor een goede productie volgend jaar.”

KWALITEIT EN SORTERING

De kwaliteit van de asperges was goed: weinig groeischeurtjes, spierwit, recht en mooie kopsluiting. De droogte heeft wel invloed gehad op de diameter van de asperge. Roest is niet veel gesignaleerd dankzij de goede temperaturen. Zeker aan het begin van het seizoen was de kwaliteit van de asperges goed, vindt Will Teeuwen. De sortering was wat minder: “Gemiddeld minder kilo’s per hectare, iets mindere kwaliteit, de stengels iets minder dik”, noemt hij. Walter Gubbels is daarentegen heel tevreden: “Qua dikte en sortering waren de asperges bij ons heel goed. Veiling en Greenery hebben nagenoeg geen afkeur gehad, en dat is uitzonderlijk. Een pluim voor de keurmeesters. Zij hebben de goede maat gezet en aangehouden.”

INVLOED CRISIS

De economische crisis heeft volgens Will Teeuwen geen invloed gehad op aspergemarkt. “Hier bewijst zich de waarde van het seizoensproduct. De prijs was ook voor de consument vrij goed. Het biedt perspectief voor de toekomst; het is goed om te constateren dat wij er niet onder lijden als de

consument minder te besteden heeft.” Walter Gubbels denkt dat de recessie zelfs een positieve invloed heeft op de huisverkoop en verkoop in de supermarkt. Voor de horeca, die minder omzet draait, is die negatief. “Mensen eten nu eerder thuis asperges, dat scheelt toch weer.”

ARBEID

Er waren dit seizoen nauwelijks problemen met de voorziening in arbeidskrachten. Veel Polen zijn toch naar Nederland gekomen, de economie heeft zich in eigen land door de kredietcrisis niet zo gunstig ontwikkeld als verwacht. “We moeten ons wel zorgen gaan maken om de kosten van arbeid in de toekomst”, zegt Will Teeuwen. “Wij zitten redelijk dicht tegen de kostprijs aan. Automatiseren kan een optie zijn. En de overheid zou wel eens mogen kijken naar de loontarieven. In het buitenland is het brutoloon zo’n 7 euro per uur, voor ons zijn dat er 13 tot 14 per uur. Dat is oneerlijke concurrentie.” Walter Gubbels is het ermee eens. “Tegen die bedragen kun je niet meer telen! Gezien lonen en huisvesting zou de middenprijs in het algemeen veel hoger moeten zijn.”



AANVOER VOORSPELLEN

Greenery heeft in het afgelopen seizoen onderzoek gedaan naar de temperatuur in de bedden. Gemeten werd de temperatuur net onder het zeil en net boven de plant. “Daar zijn we veel wijzer van geworden”, zegt Walter Gubbels. “Die gegevens hebben wij naast die van de productie gelegd. Zo kun je de aanvoer voorspellen. En kun je partijen aanbieden, of zorgen dat je voorraad hebt. En afspraken maken met je afnemer: willen jullie op voorhand kopen? Op lange termijn zou je dat nog kunnen verdiepen: wat gebeurt er als je plastic omdraait? Hier gaan wij in de toekomst zeker meer mee doen.”

V A R I A

De asperge heeft in Litouwen tot dusver nooit voet aan de grond gekregen. Daarom is in mei 2008 een commercieel aspergeteelt- en afzetproject gelanceerd door de US Baltic Foundation, samen met Auksuciai Foundation.



Onderzoek door het Auksuciai Farm & Forrestry center (AUMC), gelegen in het noordwesten van Litouwen, heeft aangetoond dat asperge goed gedijt in Litouwse bodem en dat er, met name bij restaurants, stijgende vraag naar deze groente is.

Aspergeproject in Litouwen

Tijdens de lancering van het aspergeproject vond een workshop plaats voor geïnteresseerde telers. Daarin kregen zij informatie over de aanplant en teelt, de nabehandeling van het product en de afzet van de asperges. Tijdens een kookdemonstratie werden vervolgens allerlei bereidingswijzen van asperges getoond. De drie telers die aan dit aspergeproject deelnamen begonnen met ieder 1000 planten die in samenwerking met het AUMC geplant zijn. Voorwaarde was dat zij meewerken aan een georganiseerde marketingcampagne. Begin 2009 is een Litouwse aspergetelersvereniging gestart met vier telers. Na diverse workshops neemt het ledenaantal gestaag toe. Er is dus interesse en potentie voor het ontwikkelen van een aspergebranche in Litouwen. Maar er is nog veel te doen voordat daadwerkelijk de eerste asperges op de markt kunnen worden gebracht. Onder leiding van het AUMC wil men een sorteer- en koelstation ontwikkelen en teeltbenodigheden aanschaffen. Hiervoor heeft het project al voor meerdere jaren overheids-

steun gekregen. Ook heeft het AUMC middels een door de EU gesubsidieerd programma samenwerking met aspergetelers in Letland.

De non-profit organisatie Auksuciai Foundation for Agricultural and Forrestry Development is opgericht in 1999 in de Verenigde Staten. Deze organisatie streeft ernaar om Litouwse en Amerikaanse overheid en academici in te zetten bij de uitwisseling van kennis van de nieuwste technologieën, onderzoek en educatie. De organisatie wordt gerund door Amerikaanse, agrarisch opgeleide vrijwilligers. De US Baltic Foundation (USBF) is een in Washington DC gevestigde non-profitorganisatie die samenwerking zoekt in ontwikkeling tussen organisaties uit de Verenigde Staten en de Baltische Staten - Estland, Letland en Litouwen. Deze foundation wordt ondersteund door Amerikaanse instituten en personen ten behoeve van Baltische culturele, educatieve en politieke organisaties. De projecten bevorderen de uitwisseling van trans-Atlantische kennis, bronnen en gedachtegoed.



Meer zin in asperges door onechte herinnering

De smaak van volwassenen kan worden gemanipuleerd, waardoor zij eerder kiezen voor gezond voedsel zoals asperges. Dat is gebleken uit twee experimenten aan de University of California (VS).

Bij dit onderzoek werd bij proefpersonen de suggestie geplaatst dat zij als kind graag asperge aten. Hun wens om asperge te eten was daarna toegenomen. De nieuwe (valse) herinneringen zorgden ervoor dat de proefpersonen over het algemeen meer zin kregen in asperge, eerder asperges bestelden in restaurants en eerder bereid waren om meer

geld te betalen voor asperges in de winkel. De proefpersonen kregen voor en na het plaatsnemen van de suggestie ook foto's van asperges te zien. Metingen toonden aan dat zij na het plaatsnemen van de suggestie de aanblik van asperges smakelijker en aantrekkelijker vonden.

Deze resultaten laten zien dat de smaak van volwassenen gemanipuleerd kan worden door positieve voedselgerelateerde valse herinneringen te plaatsen. Het heeft consequenties bij het kiezen van gezond voedsel.

Wijzigingen vanuit het CtgB

Het CtgB heeft het middel Glyphosaat (PANIC FREE, 13186N) toegestaan in onder andere de teelt van asperges.

Toegestaan is uitsluitend het gebruik als:

1. onkruidbestrijdingsmiddel
2. bestrijdingsmiddel
3. middel voor behandeling van stobben van afgezette bomen en struiken.

Minder asperges in Noord-Limburg

In 2008 bedroeg de betaalde oppervlakte asperges in Nederland 2.500 hectare. Dat is een toename van 19 procent ten opzichte van 2000. In 1963 bereikte het areaal asperges een piek van 5100 hectare. Noord-Limburg is nog steeds hét aspergegebied in Nederland, maar ook in de andere provincies worden steeds meer asperges geteeld.

Noord-Limburg is nog steeds het grootste aspergegebied in Nederland. Terwijl het areaal in de rest van Nederland met 170 procent is gestegen sinds 1980, is de betaalde oppervlakte in Noord-Limburg echter met 30 procent afgenomen. In 1980 lag 82 procent van het totale areaal asperges in Noord-Limburg, in 2008 is dit geslonken tot 57 procent.

Voorop de zandgronden in Noord-Brabant is de aspergeteelt in opkomst. In 2008 nam het Westelijk Peelgebied 16 procent van het totale areaal voor zijn rekening en Midden-Noord-Brabant bijna 8 procent. Ook in de andere provincies vindt meer aspergeteelt plaats, vooral in de provincies met zandgronden.



Asperges, maar dan anders

Een lekker, gezond en makkelijk te maken voorgerecht van groentespecialist Christ Manders. Voldoende voor 4 personen. Niet combineren met vlees of vis. Een gerecht met een lekkere, zoetige smaak.

INGREDIËNTEN

- 500 gram witte asperges geschild, in stukken van 4 cm. De kopjes apart houden.
- 2 takjes verse koriander
- 1 eetrijpe mango, geschild, in stukken van ongeveer 4 cm
- 200 gram rucola
- 100 gram pijnboompitjes, geroosterd
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel honing
- Peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

De olie verhitten in een wokpan, dan de aspergestukken in de pan en bakken op hoog vuur. De fijngesneden koriander toevoegen. Na 2 minuten de koppen erbij. Daarna de mangostukjes toevoegen. Het vuur hoog laten staan. Even roerbakken en beetgaar serveren.

Doe de gewassen rucola op een bord en schep de gebakken ingrediënten er bovenop. De pijnboompitjes eroverheen strooien. Lekker met een beetje honing of perenstroop.

Heerlijk met een mooie rode wijn.

AGENDA

SEPTEMBER

17 BIJEENKOMST GEWASBESCHERMING

Maasbree

www.aceera.nl

Informatie over de laatste ontwikkelingen en toekomstverwachtingen met betrekking tot gewasbescherming binnen de aspergesector.

21-23 FRESH ROTTERDAM

Rotterdam

www.freshrotterdam.nl

Fresh Rotterdam 2009 biedt onderdak aan de verstechnologie beurs Freshtec en vakbeurs InnoFresh waar alles te zien is op gebied van innovatieve versproducten.

OKTOBER

05 ZAADFIRMA'S AAN HET WOORD

www.ltogroeiservice.nl

08 ASPERGE VERDIEPINGS DAG

Sevenum

www.aceera.nl

Voor de vierde keer wordt de Asperge Verdiepingsdag georganiseerd. Een dag waar de sector geïnformeerd wordt over een breed scala aan ontwikkelingen en actualiteiten met betrekking tot de aspergeteelt.

13-16 HORTIFAIR

Amsterdam

www.hortifair.nl

Horti Fair is hét internationale platform voor de introductie van nieuwe producten en diensten.

29-1 NOV INTERNATIONAL ASPARAGUS SYMPOSIUM

Lima (Peru)

www.ias2009peru.com

Het Internationale Asperge Symposium wordt elke vier jaar gehouden. In 2005 was dat in Nederland, de twaalfde editie in 2009 is in Peru.

NOVEMBER

16 PRAKTIJKERVARING SORTEERMACHINES

www.ltogroeiservice.nl

20-21 SPARGEL- UND ERDBEERBÖRSE

Karlsruhe (D)

www.spargel-erdbeer-boerse.de

De Spargel- und Erdbeerbörse, is een toonaangevende internationale vakbeurs voor de asperge- en aardbeienbranche. Een ontmoetingsplek, commerciële ruimte, bron van nieuwe ideeën en gelijktijdig een centrum van expertise voor producenten, fabrikanten en dienstverleners.



DECEMBER**09-11 TUINBOUWVAKBEURS****Venlo****www.tuinbouwvakbeurs.nl**

Op woensdag 9 december gaat op het Fresh Park Venlo, de 14^e editie van de Tuinbouw Vakbeurs van start. Midden in het tweede tuinbouwgebied van Nederland is de vakbeurs hét trefpunt voor tuinders uit Nederland en Duitsland. Deze regio vormt de ideale voedingsbodem voor de Tuinbouw Vakbeurs Venlo, waar drie dagen lang gezaaid en geoogst kan worden!

JANUARI 2010**21 OOGSTMACHINES EN ARBEIDVERLONING****www.ltgroeiservice.nl****13-14 INTERASPA****Hannover (D)****www.interaspa.de**

Vakbeurs voor asperge, groente en zachtfruit en huisverkoop. Een beurs voor het opbouwen en onderhouden van relaties met klanten, het vinden van partners en de positionering van de onderneming als geheel.

MAART 2010**23-25 EUROASPER 2010****Coventry (GB)****www.euroasper.eu**

De achtste editie van dit Europees aspergesymposium wordt gehouden in het Royal Court hotel in Coventry (GB).

ACEERA**WORKSHOP AGENDA****DINSDAG 29 SEPTEMBER****20.00 – 22.00 uur****Thema: Vervroegingssystemen en regelgeving**

Tijdens deze workshop belichten de firma's Mertens en Vlamings de diverse systemen en nieuwe ontwikkelingen. Hoe ziet het kosten/batenplaatje er uit? Wat zijn nieuwe ontwikkelingen in de folie? Wat houdt de regelgeving in het algemeen in en hoe is dat bij de diverse vervroegingsmethoden? Daarover informeert de LLTB u.

MAANDAG 19 OKTOBER**20.00 – 22.00 uur****Thema: Huisverkoop - winkelinrichting en routing**

Hoe kunt u uw winkel het beste inrichten om extra omzet te genereren? Huisverkoop wordt vaak gedoogd, maar wanneer krijgt u te maken met regelgeving? Accon-AVM en Toonen Winkelinterieurs informeren u hierover. Vervolgens vertelt de heer Maikel Habraken over zijn praktijkervaringen met het inrichten van een boerderijwinkel.

MAANDAG 9 NOVEMBER**20.00 – 22.00 uur****Thema: Kwaliteit en voedselveiligheid**

Aan welke certificeringen en voorwaarden moet u voldoen om tegemoet te komen aan de eisen van klanten en veilingorganisaties? De Greenery geeft een toelichting. Wat betekent de wijziging van de handelsnormen voor u als aspergeteler? Daarover informeert het KCB u met diverse praktische voorbeelden.

DINSDAG 1 DECEMBER**20.00 – 22.00 uur****Thema: Verpakkingen**

In samenwerking met LTO Groeiservice organiseert Aceera deze bijeenkomst waarin de diverse facetten van verpakking besproken worden: functionaliteit, (zoals houdbaarheid en bescherming) markt en communicatie (o.a. productinformatie, uitstraling) en toekomstontwikkelingen.

Kijk voor meer informatie en aanmelden op www.aceera.nl of stuur een e-mail naar info@aceera.nl.

Vermelde activiteiten, data en tijdstippen zijn onder voorbehoud.



