



De asperge: van stek tot stengel

In het plantenrijk behoort de asperge, de "Koningin onder de groenten" of ook wel het "witte goud" genoemd, tot de familie van Asparagaceae. De asperge heeft meer te maken met de orchidee, de hyacint en de ui dan met de lelie en de tulp, zoals vroeger altijd werd aangenomen. Het is een struikachtige plant, die bij een juiste behandeling vanuit haar houtachtige wortelstokken nieuwe scheuten vormt. Deze scheuten kennen wij als witte asperges. De officiële wetenschappelijke naam is *Asparagus Officinalis L*, waarbij *officinalis* staat voor geneeskrachtig.

De asperge is een groente die ook nu nog met veel vakmanschap geteeld en geoogst wordt. Het aspergezaad wordt in maart of april gezaaid bij de plantenkweker. In het volgende voorjaar worden de jonge planten uitgeplant bij de teler. Per hectare worden zo'n 21.000 planten gebruikt. In het eerste jaar na het planten volgt er een eerste kleine oogst. Pas in het derde jaar na het planten kan de asperge gedurende een volledige periode worden geoogst. Na de oogstperiode zorgt het groene aspergeloof voor de aanmaak van voedingsstoffen voor de wortelstok. Zodoende kan de plant in het jaar daarop weer voldoende aspergestengels produceren. Van een nieuw aangeplant aspergeveld kan men maximaal zo'n 10 jaar oogsten. In de jaren daarop volgend neemt de opbrengst en de kwaliteit snel af. Bovendien kan men op een akker die ooit gebruikt is voor een aspergecultuur geen nieuwe asperges meer aanplanten.

Het oogsten van asperges is erg arbeidsintensief. De meeste asperges worden onder folie geteeld, zodat deze eerder beschikbaar zijn voor de consument. Zodra de asperge haar kopje laat zien, oogst de aspergesteker deze met een speciaal mes. De asperges gaan hierna direct het koude water in, in afwachting van het verdere proces in de loods. Hier worden ze gewassen, afgesneden, gesorteerd en verpakt en zijn de asperges klaar voor consumptie.

