



De culinaire reis van de Nederlandse asperge

Wereldwijd is er zo'n 250.000 hectare aan aspergevelden aangelegd, waarvan slechts één procent in Nederland. Toch heeft de Nederlandse asperge zijn naam over de hele wereld gevestigd. Een reputatie die te danken is aan een omvangrijke geschiedenis van voortdurend onderzoek, waardoor de Nederlandse asperge tot de wereldtop behoort.

Voordat het witte goud in Nederland ontdekt werd, had de asperge er al een hele wereldreis op zitten. Zo'n drieduizend jaar geleden zijn er al afbeeldingen van de asperge gevonden in de piramide van Sakara in Egypte. De 'koningin der groente' diende toen als een speciale offergave. Maar ook de Romeinen namen al vroeg kennis van de asperge. Rond het begin van onze jaartelling zou Julius Caesar ontdekt hebben dat zijn liefde voor Cleopatra een extra stimulans kreeg na het nuttigen van asperges.

Toch duurde het nog tot in de Middeleeuwen voordat de asperge zijn reis voortzette met bestemming Nederland. Het 'witte goud' was toen vooral een product voor de gegoede burgerij. Sinds de negentiende eeuw werd de teelt grootschaliger en vestigde de asperge definitief zijn naam in Nederland.

De asperge is een groente met een fijne smaak, die ook vandaag de dag nog met veel vakmanschap wordt geteeld en geoogst. Per hectare worden er zo'n 21.000 aspergeplanten geplant. Met een snelle rekensom komt men dan al uit op ruim vijftig miljoen planten in Nederland alleen. Vervolgens kan men met het gegeven dat een volgroeide plant tot zo'n twintig asperges per jaar geeft, concluderen dat de asperge in trek is in Nederland.

Van half april, en zelfs al eerder, tot eind juni kan er dan ook volop gekookt en geëxperimenteerd worden met de asperge. En dat men met asperges meer kan doen dan alleen het traditionele koken, wordt keer op keer weer bevestigd. Tijdens de culinaire reis van de Nederlandse asperge, de opening van het Nationale Aspergeseizoen is duidelijk geworden dat deze groente zich op internationaal niveau bevindt. En de culinaire reis gaat door...

