

Het witte goud op tafel

Er zijn weer Nederlandse asperges, lelieblanke en lekker zachte voorjaarsgroente. Met een glas wijn erbij al helemaal tongstrelend. Aspergeteler Ron Martens in het Noord-Limburgse dorp Tienray vertelt waaraan een goede asperge moet voldoen, en hoe je die klaarmaakt. ‘Erop knauwen hoort niet.’ | tekst, Marjolein Schuman



‘Als ik moet kiezen, dan toch het witte goud’, antwoordt Ron Martens op de vraag naar zijn bijnaam voor de asperge. ‘Het is tenslotte de koningin der groente, ze is er als eerste in het voorjaar en dat ieder jaar weer.’ Ron staat samen met zijn broer Peter aan het roer bij Martens Asperges. Al drie generaties lang houdt de familie zich bezig met de teelt, de oogst, het verwerken en de verkoop van witte asperges. Sinds enkele jaren ook groene.



Wat verklaart de populariteit van asperges, denk je? ‘Mensen kijken uit naar het voorjaar en willen genieten, daarbij ook iets heerlijks op hun bord hebben. De witte asperge geeft een echte frisse en culinaire smaakbeleving. De groene iets minder, vind ik persoonlijk, maar die is ook heerlijk. De smaak precies omschrijven is lastig, het hangt uiteindelijk ook van de bereiding af, en van de grondsoort en het ras van de plant.’

Is die populariteit typisch Nederlands? ‘In Duitsland, België en Frankrijk is men ook zo enthousiast in het seizoen. Duitsland springt eruit, daar eet men drie keer zoveel asperges per kop als bij ons. We mogen dus wel wat meer asperges eten, met natuurlijk daarbij een heerlijke wijn.’

Waarom is de grond in Noord-Limburg zo geschikt voor de teelt? ‘Hier zijn zandgronden en daardoor heeft de asperge een betere smaak. Op leem of zware grond zal de asperge bitter smaken. Of de Texelse grond zout toevoegt? Ik denk dat dat meer een verkooppraatje is, je kunt naar mijn mening beter zelf zout toevoegen om de asperge naar je smaak te krijgen.’

Waarom moet een goede asperge voldoen? ‘Het gaat vooral om smaak, dikte en kopsluiting. De dikte is afhankelijk van het ras en van het weer, in een droog seizoen gaat de dikte achteruit. Dikte heeft geen invloed op de smaak, maar

wel op de bereiding. Voor de horeca leveren we ze in één dikte, waardoor de chef alle stengels gelijktijdig gaar heeft. Dat is een AA-asperge met een stengeld doorsnede van 24 tot 26 millimeter.’

Proef je ze weleens in een restaurant? ‘Soms, want we leveren aan diverse restaurants rond Amsterdam, Delft en het Gooi, en dat twee keer per week. Ik at ze een keer ergens waar ze te hard waren, dus zei dat ze langer moeten koken. Koks willen vaak dat asperges een bite hebben, maar erop knauwen hoort niet. Ze moeten mals zijn, lekker zacht, maar ook weer geen spaghetti. Als je de asperge op een vork legt, dan moet ze links en rechts wat doorhangen.’

Werken jullie net als in de druiventeelt met lokale rassen? ‘Het zijn veredelde planten die geschikt zijn voor het klimaat. Als teler kun je daarin keuzes maken, ook in de dikte. Wij hebben het vroege ras, midden en laat. In het warme zuiden zou een aspergeplant constant gaan geven en is dan na een paar jaar kapot. Of je zou hem kunstmatig in rust moeten houden. Hier stoken we de kachel in februari juist op. Met extra warmte heb je begin maart al asperges. In de kas en in twee percelen buiten liggen daarvoor verwarmingsslangen onder de grond.’

Begint de magie gewoon met een zaadje? ‘Het seizoen is van maart tot en met juni en begint met het plan-

‘Ze moeten mals
zijn, lekker zacht,
maar ook weer
geen spaghetti’



ten van een zaadje, inderdaad. Na een jaar is dit een volgroeide plant die gerooid kan worden, om vervolgens weer geplant te worden in een daarvoor bereide diepe geul. Dan zal die plant ongeveer acht jaar lang zijn productie geven. De groene asperge kent hetzelfde principe, alleen de oogst is makkelijker.’

Die groene groeien toch boven de grond?
‘Ja. Ze zijn wat duurder doordat de stengels minder gewicht geven, er is minder opbrengst in kilo’s. De witte gaan onder de grond. Als de witte asperge boven de grond komt, kleurt het kopje eerst blauw, en dan groen, vandaar.’

Waardoor zijn asperges duurder dan andere Hollandse groenten?
‘Iedere stengel moet handmatig gestoken worden en daarna gewassen en gesorteerd. Veel andere groenten worden machinaal geoogst. Ook is asperge kostbaar om aan te planten, het is de duurste aanplant onder de groenten.’

Kan het wispelturige weer de oogst verstoren?
‘Het heeft alles te maken met het weer. Te droog of te nat of te warm, dat heeft veel invloed. Twintig graden gedurende het hele seizoen is voor ons het perfecte weer, maar dat hebben we helaas niet voor het zeggen. Vorig jaar hebben we tien tot vijftien procent minder kunnen oogsten door het vele water. Aspergevel-den stonden helemaal onder, je moest er met een bootje op.’

EEN KLEINE GESCHIEDENIS VAN DE ASPERGE

De oorsprong van de asperge ligt in het oude Mesopotamië, wat nu Irak is en een deel van Syrië. Het eerste teken van aspergeconsumptie stamt uit de tijd van het oude Egypte, zo’n 3000 jaar geleden. Dat blijkt uit wandschilderingen in de piramide van Sakkara, waarop asperges staan afgebeeld. De Grieken waren de eersten die de aspergeteelt op schrift hebben gesteld, rond 400 v.Ch. In deze periode werden asperges voornamelijk gegeten als medicijn tegen allerlei kwaaltjes. De Romeinen brachten de aspergecultuur naar Nederland. Een mesheft in de vorm van een asperge uit die tijd, opgegraven en te zien in Woerden, getuigt daarvan. Na de val van het Romeinse Rijk verdween echter ook de aspergeteelt uit Europa. De Arabieren brachten ze weer terug. Eerst was Spanje aan de beurt, van waaruit de asperge via Frankrijk zijn weg weer naar Nederland vond, rond de 15^e eeuw. De eerste aspergegebieden in ons land lagen rondom Noordwijk. Sinds de 19^e eeuw worden asperges op grote schaal in Nederland verbouwd. Sinds de Eerste Wereldoorlog is Noord-Limburg het belangrijkste productiegebied voor de Nederlandse asperges, hoewel er inmiddels ook op andere plekken in Nederland asperges worden geteeld, vooral in Noord-Brabant maar bijvoorbeeld ook in Twente en op Texel.

Zijn asperges gezond?
‘Zeer zeker. Ze zijn rijk aan vocht en daardoor goed voor de lijn. Ze hebben weinig calorieën en veel vitamines. Ik ken ook mensen die het jaar rond asperges eten, die maken ze in, ze hebben er baat bij in verband met bloedziektes. En asperges zijn eerlijk; omdat ze ondergronds groeien hoef je geen bestrijdingsmiddelen te gebruiken. Bij de groene mag het ook niet.’

At je als kind thuis al graag asperges?
‘Altijd al. Vroeger hadden mijn ouders een gemengd bedrijf met varkens en kippen en daarlangs een klein areaal asperges. Zo zijn mijn broer Peter en ik ook in de asperges beland. We zijn altijd werkzaam geweest bij onze ouders en hebben in 1998 besloten om alleen in asperges verder te gaan, in Nederland en Duitsland.’

Wat is jouw favoriete manier van bereiding?
‘De klassieke manier met ei, boter, ham en een aardappeltje. À la Flamande, zegt men toch? Heerlijk! De smaak van de asperge komt ten volste tot zijn recht. Inmiddels drink ik er wijn bij, een witte wijn. Meestal een Pinot Blanc of Chardonnay. In onze winkel en op het terras tussen de aspergevelden kunnen consumenten ook terecht voor een goede fles wijn. Of een lekker Limburgs streekbiertje.’



Asperges in flensjes

INGREDIËNTEN *(voor 4 personen)*

- 4 witte asperges AA
- 2 eieren
- 50 ml melk
- bosje bieslook
- 4 plakjes ham
- zout

ZO MAAK JE HET

1. Schil de asperges en snijd 1 à 2 cm van de onderkant af.
2. Leg de asperges 4-5 minuten in kokend water waar een beetje zout aan is toegevoegd. Vervolgens leg je ze in een bakje met koud water.
3. Klop de eieren, melk, bieslook en een snufje zout door elkaar.
4. Bak van dit mengsel 4 flensjes.
5. Halveer de flensjes, wikkel de asperge in het halve flensje en wikkel daar het plakje ham omheen.
6. Leg ze op een bordje, garneer ze met gesnipperd ei en groen (gesnipperde groene aspergekopjes, bieslook of verse peterselie).

Receptuur; Susan Martens



Net als bij de druiventeelt zijn de bodem, het weer en het ras allesbepalend

**ABADAL
PICAPOLL**

Verleidelijke, gulle wijn met fruitige aroma's van ananas, grapefruit en abrikoos en florale aroma's van jasmijn, plus verse kruiden zoals venkel, munt en lavendel. Een spannende combinatie met bijvoorbeeld gegrilde asperges, of op z'n oosters bereid.

**JÉRÉMIE HUCHET
MUSCADET RETOUR
DE PÊCHE**

Soms wil je traditioneel, soms wil je een beetje anders. Zoals deze frisse, lichte wijn met aroma's van bloemen en steenfruit bij je asperges. De wijn heeft een geweldige aanzet van wit fruit, een volle smaak en een zilte afdronk. Laat je niet afschrikken door het woord pêche (vis) in de naam; deze wijn past óók heel goed bij het witte goud.

**CAVES GALES
RIVANER**

Lichtvoetig en elegant met gele appel, citrusfruit en meloen. De wijn is heerlijk levendig en gebalanceerd, met een lange afdronk. Een ideaal aperitief met hoge doordrinkfactor. Zalig bij asperges, maar bijvoorbeeld ook bij salades en fruits de mer.

**GUSTAVE LORENTZ
CUVÉE DES ASPERGES**

De ideale begeleider van het witte goud. Gemaakt van 100% pinot blanc met fruitige aroma's van verse perzik, frisse zuren en een subtiel bittertje. Heerlijk bij verschillende bereidingen van asperges: van de klassieke versie tot salade, soep of quiche.

