



de teler

geschiedenis

wijnen

recepten

restaurants



LEKKERE *Asperges*

Idee en realisatie: Reclame & Fotografie Ferry Vloet Mill



uitgave 2009



PROPAANGAS

Het milieuvriendelijke alternatief voor industrieel, agrarisch en particulier gebruik.

HOES ERROGAS BIEDT U:

- Gastankgebruik
- Propaangasleveranties
- Flessengasdistributie
- Complete propaangasinstallaties
- Unieke Gratis Gasttechnische Service
- Butaan- en Propaangas Apparatuur
- Kampeer- en Hobbyflessen Vulstation

Roggeweg 7-9 Nijmegen
Telefoon 024 - 354 05 64
E-mail: info@hoeserrogas.nl



VAN DEN ELZEN PLANTENKWEKERIJ ERP B.V.

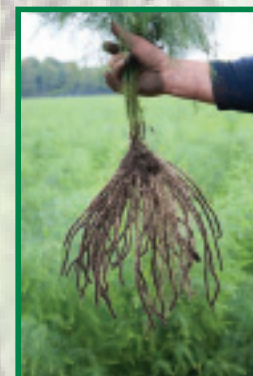
Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V. is de specialist in opweek van plantenmateriaal.

- Aspergeplanten
- Aardbeiplanten
- Frambozenplanten
- Preiplanten

Met meer dan 50 jaar ervaring kunnen we gerust stellen dat we enorm veel ervaring en kennis hebben en u graag van advies willen voorzien.

Wij hechten veel waarde aan gezond plantenmateriaal en doen ons uiterste best om voor u uitstekend uitgangsmateriaal te telen.

Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V.
Kraanmeer 24
5469 SN Erp
T 0413 216 200
F 0413 216 205
E info@vdelzenplanten.nl



Tips van Max

Asperges bewaren:

Bij het bewaren van de asperges is het belangrijk dat ze vocht hebben omdat ze voor het grootste deel uit water bestaan. Dus wikkel ze in een vochtige doek of zet ze onder water. Als je ze onderwater zet, doe dit niet te lang, dus zeker geen dagen. In water is de asperge sneller onderhevig aan bederf. Het lekkerste zijn ze; je haalt ze bij je aspergeboer (Broess-Overloon) schilt en verwerkt ze meteen om daarna er lekker van te eten.

Asperges schillen:

Bij het schillen is het belangrijk dat alle schil er af gaat omdat deze houtig en dradig zijn. Als je de asperges schilt, kun je dat het best doen met een dunschiller in de vorm van een hoefijzer. Na de eerste baan het geschilde deel nogmaals voor de helft mee nemen bij het schillen van de volgende baan. Leg ze dan in water om ze niet te laten uitdrogen en kook ze zo snel mogelijk af.

Asperges koken:

Er zijn verschillende manieren van koken maar ieder heeft zijn eigen voorkeur. Mijn voorkeur gaat uit naar de volgende manier voor 1.5 kg asperges. Zet een pan op met 3 liter water en 35 gram grof zeezout. Als dit aan de kook is, de schil van de asperges er in doen en laat deze aan de kook komen. Als deze koken direct alle schillen eruit halen. Laat de schillen niet doorkoken anders wordt het kookvocht bitter. Doe nu de asperges er in en laat deze 5 tot 7 min koken. Ga je de asperges niet meteen eten dan kun je ze het beste aan de kook brengen en af laten koelen in het vocht. Voor het eten warm je de asperges weer op in het kookvocht.

Succes
en geniet van
die Lekkere Asperges.



Kerkstraat 39 - 5451 BM Mill
0485 455100
www.etenzomill.nl
Restaurant - Cafetaria - Catering

De heerlijkste met
verrassende combinaties



RICHE

Laat u verrassen!

Hotel - Restaurant - Café - Zalen
Steenstraat 51, Boxmeer

www.riche.nl

Graanbranderij de IJsvogel te Arceen
specialist in aspergelikeuren.....



Liqueur d'asperges 25% Asperges likorette 14,5%

Graanbranderij de IJsvogel 077 4731240
www.ijsvogel.com info@ijsvogel.com



W. Arts B.V.
Loonbedrijf, Grondverzet
Distributie en Recycling
Lindelaan 30
5844 AG
Stevensbeek

Tel: 0485-388555
Fax: 0485-388550
www.artsbv.nl
info@artsbv.nl
VCA, VKL en
GMP+ gecertificeerd



W. Arts B.V. werkt met u mee

Uw partner in loonwerk, grondverzet, distributie en recycling



Colofon

Special-Magazine:

Lekkere Asperges is een uitgave voor het culinaire avontuur rondom de asperge. Waar genot aan gastronomie belicht wordt. Dit in samenwerking met ondernemers uit de betreffende branches. Het is een gratis magazine voor de consument.

Een seizoenuitgave en bewaar-exemplaar.

Uitgever:

Fotografie Ferry Vloet v.o.f.
Redactieadres:
Special-Magazine
Beerseweg 27
5451 NR Mill
T: 0485 45 29 43
E: studio@special-magazine.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet, Jan Bartelsman en anderen

Tekst en correctie:

www.thewritehouse.nl-Tom Verstegen, Ferry Vloet en Ilonka Pennings
Administratie: Beerseweg 27,
5451 NR Mill

Met dank aan:

Museum de Locht, Melderslo

Copyright: overnamen uit de inhoud van dit magazine is alleen mogelijk met schriftelijke toestemming van de uitgever. Wij hebben geprobeerd de rechthebbende(n) te respecteren.

Special-Magazine en Ferry Vloet kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor onjuistheden en/of onvolledigheden in de opgenomen gegevens. Wij Special-Magazine en Ferry Vloet zijn niet verantwoordelijk voor handeling van derden, welke mogelijkerwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

Ontmoetingen, doe je
elke dag, maar toch ...

Telkens is het weer een verrassende ontmoeting als in het voorjaar, de Koningin van de groente haar entree maakt. Verrassend maar ook vertrouwd blijft die echte lekkere asperge wel.

Vertrouwd is het beeld wat we hebben van het bekende landschap met eindeloze zandruggen. Vertrouwd zijn zeker de mensen, als de Fam. Broess uit Stevensbeek, die zorgen voor de teelt en oogst van deze bijzondere groente en natuurlijk ervaren we weer die vertrouwde smaak. Maar toch blijft het verrassend om bij 'n restaurant bezoek of thuis aan tafel weer nieuwe variaties met vlees, vis of wijnen te mogen genieten. We willen die ervaringen graag met u delen.

Niet allen wij delen die ervaring met u, ook enkele Chef-koks geven u een kijkje in de keuken en delen hun receptuur met u. Zo kunt u thuis optimaal genieten van die lekkere asperge. Het duurt maar een tiental weken dat er een vers aanbod van deze groente is en dan is het ook smakelijker als er variaties in de bereiding zijn. Het gaat immers om het pure genieten.

Het genieten van de asperge: traditioneel op Brabantse wijze, op Limburgse wijze of hoe je het ook allemaal mag noemen; het gaat erom dat die lekkere asperge bedekt wordt met ambachtelijke slagersham, die van Jansen de Drejer uit Boxmeer. Het zacht gekookte eitje met de gesmolten echte boter en wat fijn gesneden bieslook maken het af voor het ware genieten. Natuurlijk mag deze lekkernij begeleidt worden door een frisse witte wijn uit de Elzas. Asperges en Elzasser wijnen zijn als het ware familie van elkaar. Wijn blijft wel een avontuur, want elk jaar en elke wijngaard heeft zijn eigen smaken en zo kom je dan van die verrassende wijnen tegen die je een heel ander beeld geven van de voorkeur die je had. Informeer maar eens bij Gall&Gall.

Weetjes zijn ook ontmoetingen. Wist u dat de asperge tot de Leliefamilie behoort. We schrijven er in de teelt over. Om de asperge heen vindt je allerlei zaken als een museum waar je alles over de asperge kunt zien en beleven. Graanbranderij de IJsvogel heeft zelfs een likeur van asperges en er zit dan ook een asperge in de fles. Zo zijn er nog veel meer zaken te vinden ook voor gebruik, bijvoorbeeld serveerschalen waarin het vocht weg kan zo dat de asperge niet te nat op je bord komt. Maar ook porselein met decor van asperges, dunschillers, speciale kookpotten en nog veel meer.

Wat ons betreft, kan ik zeggen: Geniet van die lekkere asperges.

Ferry Vloet

Special
MAGAZINE



Landgoed de Barendonk

Beleef het groene gastvrije landleven !

U wilt er tussenuit. Voor een vakantie of zomaar een paar dagen. Weg met uw partner, gezin of zelfs in groter verband met familie of vrienden. En u zoekt de serene rust van het landelijke leven temidden van natuur en boerderijen. Dan..., ja dan moet u beslist bij ons komen op landgoed De Barendonk om kennis te maken met de Brabantse gastvrijheid en de vele mogelijkheden op ons landgoed. Wij bieden diverse authentieke overnachtingsmogelijkheden aan. U heeft de keuze uit; het statige voorhuis (12 pers), een luxe verblijf in onze Vlaamsche schuur (22 pers) of Koetshuis (8 volw, 4 kind), de trekkershutten* (4-5 pers.), of slapen op de hooi zolder. Tevens bent u met eigen tent of caravan welkom op ons natuurkampeerterrein. Voor bedrijven is onze Appelloods (tot 50 personen) geschikt om te vergaderen met of zonder overnachting. De sfeer is ontspannen en gezellig. U bent bij ons echt buiten, midden in de natuur. Voor meer informatie kijk gerust op onze website; www.barendonk.nl

Landgoed de Barendonk
Liesbeth en Jan Hermanussen-Thijssen
Millseweg 13,
5437 NB BEERS
T - 06 22 447 254
bgg 0485-32 15 51

E info@barendonk.nl
I www.barendonk.nl



Kempen Küppers

accountants &
belastingadviseurs



Deskundige verzorging van:

- | | |
|--|---|
| voor particulieren | - aangifte inkomstenbelasting |
| voor het midden- en kleinbedrijf, de agrarische sector en vrije beroepen | - het ondernemersplan voor startende ondernemers |
| | - geautomatiseerde financiële- en loonadministraties |
| | - jaarrekeningen |
| | - financiële prognose |
| | - belasting-aangiften |
| | - fiscale- en juridische adviezen |
| | - adviezen (en begeleiden) bij bedrijfsovernames/fusies |

Breestraat 31, Postbus 22, 5845 ZG Sint Anthonis
Tel. (0485) 38 36 11, fax (0485) 38 22 89
E-mail: info@kempenkuppers.nl
Internet: www.kempenkuppers.nl



Vlnr: Ellen Kuijpers (Accountant-Administratieconsulent), Jan Kempen (belastingadviseur), Erica Philipse-Straver (Accountant-Administratieconsulent) en Erik Nabuurs (belastingadviseur).



Café Zalen "De Posthoorn"

Sfeervolle zalen "De Posthoorn". Als u iets te vieren heeft en op zoek bent naar een sfeervolle locatie, denk dan eens aan "de Posthoorn" te Haps. Onze zalen zijn uitermate geschikt voor een brunch, buffet, besloten diner, gezellige receptie of een feestelijke bruiloft. Alles in een persoonlijke sfeer en aangepast aan uw individuele wensen. Van 10 tot 200 personen kunnen wij uw feest verzorgen. Uw feest op uw wijze verzorgen, is ons motto!

Grandioze Brunch,
die serveren wij op eerste Paasdag 12 april en op Moederdag 10 mei.
Graag tijdig reserveren: **0485 31 33 31**

"De Posthoorn"
Kerkstraat 6 . 5443 AB Haps
www.posthoorn-haps.nl



Ook wij serveren **Lekkere Asperges**
dagelijks verse aanvoer.

Restaurant & Bowlingcentrum "Erica"

Restaurant "Erica" bestaat uit twee ruimtes. Het restaurantgedeelte en de gasterij. Tevens is er een verzorgd terras waar het in het vroege voorjaar tot in het najaar heerlijk vertoeven is. Restaurant "Erica" is de ideale plek voor een familiediner, bedrijfsuitje, lunch of gewoon een kopje koffie met gebak. Ook als startpunt voor uw fietstocht of boswandeling is het de perfecte locatie. Tot 250 personen kunnen wij alles voor u verzorgen.

Tevens beschikken wij over een modern Bowlingcentrum, voor verenigingen maar ook voor personeels-, bedrijfs-, familie- en of kinderfeest. Ook zijn er speciale uren voor discobowlen. Kortom, uw dagje of avondje uit slaagt altijd bij

Restaurant en Bowling "Erica"
Wanroijseweg 95 . 5454 GZ St. Hubert
Tel.: 0485 45 47 90
www.bowlingERICA.nl





Asperges spuiten tegen onkruid,
voor de vlieg en botrytis
met moderne hoogbouwspruit.



Ook voor alle overige
Aspergeswerkzaamheden.

Voor verdere informatie:
Loonbedrijf Hendrix en Smits
Lollebeekweg 60
5811 AL Castenray
Tel. 0478-571792
06-54793100
www.loonbedrijfhendrix-smits.nl

MVS Makelaardij www.mvsmakelaardij.nl

Droomt u over de aankoop van een woning of bedrijfsruimte of juist van de verkoop van uw pand?

MVS makelaardij helpt bij het waarmaken van uw droom.



DROMERS GEZOCHT

Bel ons.
0485 521 492




De Cocht
Streekmuseum, Nationaal Asperge- en Champignonmuseum
Köppertweg 5, 5962 AL Melderslo (L)

Herinneringen aan vroeger - Leerzaam - Onderhoudend

Zondags voorstellingen van oude ambachten bijvoorbeeld van brood bakken, dat op elke laatste zondag in de maand in het bakhuis van het museum plaatsvindt.

Talrijke meedoe activiteiten voor kinderen.

Tussen de bezichtigingen en rondleidingen in worden in het gezellige restaurant koffie en cake, (asperge)vlaai, pannenkoeken of een broodmaaltijd ter versterking aangeboden.

Bereikbaar: A-73 (Venlo-Nijmegen) afrit 11

Aspergefestival
op zondag 26 april as. van 13.00 tot 17.00 uur



OptiSort G-Serie

De G-Serie voor het sorteren van witte en groene ASPERGES met een maximale capaciteit van 43.200 asperges per uur.






STRAUSS
Verpackungsmaschinen GmbH

VERKOOP BENELUX - TMI Agri Systems Europe
Postbus 193, 4190 CD Geldermalsen / NL
Tel: +31 345-580810 Fax: +31 345-580965
mail: info@tmi-agrisystems.com / www.tmi-agrisystems.com

LEKKERE *Asperges.*



De asperge: koningin der groente

Lange kaarsrechte zandruggen bepalen plaatselijk het landschap van Noord- en Midden-Limburg en het uiterste oosten van Brabant. Het zijn de bedden van de koningin der groente: de asperge. Tot eind juni lokt de zon het witte goud uit de aarde. Voor de telers van Lekkere Asperges is een opwindende tijd aangebroken.

Teun en Marietje Broess telen in Overloon asperges van topkwaliteit. Vandaar de bedrijfsnaam: Lekkere Asperges. "Medio februari is het seizoen begonnen met het opbouwen van de ruggen en het zetten van de tunnels. In dat deel van het veld komen de vroege asperges uit. Zodra de kop een barst in het zand heeft gemaakt, wordt de asperge uitgegraven en gestoken", vertelt Teun.

Traditioneel wordt er geoogst vanaf de tweede donderdag van april, maar telers willen natuurlijk zo vroeg mogelijk zijn. Ooit kan het al half maart. Is het eenmaal zo ver, dan verschijnen overal langs de weg bordjes met de tekst 'Asperge' of 'Spargel'. De tijd voor heerlijke aspergerechten is begonnen. Op 24 juni, de feestdag van Sint Jan, is het weer over en wordt de plant rust gegund voor het volgende seizoen. Ergens eind november wordt het doorgeschoten loof gekort en als voeding achtergelaten tussen de ruggen.

Aanpoten

Daar denken Teun en Marietje nu nog niet aan. Nu de eerste asperges van het veld komen, is het aanpoten op het bedrijf. "De asperges komen binnen en worden afgewogen. Ze worden gekoeld in water en vervolgens in de sorteermachine gewassen en op maat gesneden. Vervolgens worden ze gesorteerd op kleur, dikte en kromming. Dat gebeurt via een camera die op een computer is aangesloten. Hij verwerkt tot zes asperges per seconde."

De machine is een bijzondere investering. "Pas enkele bedrijven maken er gebruik van. We hebben hem aangeschaft om mooie, uniforme producten bij elkaar te krijgen. De smaak is al geweldig, maar het oog wil ook wat. Dat kan deze machine."

Open Dag

Lekkere Asperges levert aan diverse zeer gerenommeerde restaurants en aan winkels en heeft daarnaast huisverkoop. Iedereen kan er dus van genieten! Desgewenst worden de asperges geschild. "Onze asperges zijn super. Waar dat aan ligt? We hebben hier hele losse bosgrond. Onze asperges hoeven niet te 'werken' om boven de grond uit te komen. Dan worden ze niet zo taai en waarschijnlijk ook minder bitter. Onze asperges staan bekend als zoet. Een heuse lekkernij!"

Op zondag 29 maart stellen Teun en Marietje hun bedrijf open. Iedereen mag komen kijken naar en proeven van lekkere asperges. Topkok René Brienen van restaurant Brienen aan de Maas komt hapjes en een heerlijke aspergesoep bereiden. Er zijn leveranciers van zalm, ham en mooie wijnen. Producten die het leven zo aangenaam maken en die uitstekend met asperges gecombineerd kunnen worden. Ook over het machinepark wordt uitleg gegeven. U bent van harte welkom van 11.00 tot 17.00 uur.

Teun en Marietje Broess
Stevensbeekseweg 12a
5825 JC Overloon - T (0485) 38 16 87



www.broess.nl - info@broess.nl



BLOEMSIERKUNST

van de MORTEL De Plasmolense Hof

In samenwerking met Bloemsierkunst van de Mortel verzorgt De Plasmolense Hof creatieve workshops. In een gezellige sfeervolle omgeving kunt u genieten van een "anders" avondje uit.

Een combinatie van een heerlijk 3-gangen verrassingsmenu met het maken van mooie creaties op niveau! De workshops vinden plaats in het voorjaar met een knipoog naar Pasen, in de herfst en in december gericht op de feestdagen.

Ook voor speciale gelegenheden zoals vriendinnen-groepen, moeder-dochter arrangementen of een unieke avond voor uw relaties of personeel kunt u met ons contact opnemen.

Voor verdere informatie en reserveringen:
024-6961597

Simpelweg genieten

Restaurant De Plasmolense Hof ligt in het kleine plaatsje Plasmolen. Geliefd bij schilders, natuurliefhebbers en culinaire fijnproevers en waar de drie provincies Gelderland, Brabant en Limburg elkaar ontmoeten. De fraaie, karakteristieke witte boerderij is omgeven door het groen van het bos met aan de voorzijde een zonnig terras en aan de achterzijde een besloten binnentuin. De landelijke ongedwongenheid en gastvrijheid maken De Plasmolense Hof tot een unieke locatie waar het simpelweg genieten is.

Altijd anders

Bloemsierkunst van de Mortel, een bloemenspecialzaak waar het ieder moment van het jaar bijzonder is. U kunt hier terecht voor schitterende handgebonden boeketten en altijd verrassende bloemarrangementen. Ook voor de zakelijke markt en gelegenheden-bloemwerken een onderscheidend adres. Voor een interieuradvies m.b.t. aparte potterie en vazen in diverse materialen en maten eventueel voorzien van planten of deco- arrangementen bent u van harte welkom en ook hier geldt, altijd net even anders.

Bloemsierkunst van de Mortel is gevestigd in een oud molenaarspand met sfeervolle orangerie waarachter een intieme buitentuin op de hoek van de Molenstraat-Henri Dunantstraat achter het gemeentehuis.



Bloemsierkunst van de Mortel
Molenstraat 8 - 5845 BD Sint Anthonis
Tel: 0485 38 12 56
www.bloemsierkunstvandemortel.nl



Restaurant De Plasmolense Hof
Rijksweg 203 - 6586 AA Plasmolen
Tel: 024 696 15 97
www.deplasmolensehof.nl

De leerling en de Meester en nu samen, of beter gezegd ieder voor zich met eigen idee en receptuur voor een heerlijk gerecht met die lekkere asperges. Koen Vloet begon enkele jaren geleden als leerling bij René Brienen en nu staat hij zelf als chef-kok. Koen behaalde zijn diploma als zelfstandig kok en heeft in verschillende gerenomeerde keukens, als die van de Bokkedoorns, Chalet Royal, de Treeswijk Hoeve en Hostellerie Vangaalen, gewerkt. De laatste jaren als rechterhand van Armijn van Nierop als souschef.

Maar sinds januari kan hij zich chefkok noemen van restaurant "Parken" in Helmond. Samen met het keukenteam en de bediening verzorgen ze graag voor u een culinaire lunch of diner. Chef Koen wil best zijn receptuur met u delen, zodat u thuis nog eens kan genieten van zijn culinaire ideeën.



Lauw warme paling met asperges en salsa verda.

Receptuur voor 5 personen

25 asperges AA
500 gram paling
kropsla
kervel
basilicum blaadjes

Salsa verda:

30 gr basilicum
30 gr peterselie
30 gr mint
30 gr dragon
8 st kappertjes
1/2 knoflook teen
1 thl mosterd
1 thl verse gember
2 eetl rodewijn azijn
2 dl olijfolie
peper
zout

Bereiding salsa verda.

Alles samen blenderen tot een gladde emulsie. Op smaak brengen met peper en zout.

Riesling dressing:

1 appel
1 sjalot
1 eetl mosterd
1 thl suiker
1 dl riesling wijn
2 eetl wijn azijn
2 dl extra vergine olijf olie

peper
zout

Bereiding riesling dressing:

De appel en sjalot in blokjes snijden en samen met de wijn, azijn, mosterd, suiker en wat peper en zout gaar koken. Deze massa blenderen en langzaam de olijf olie toevoegen. Zeef de dressing en giet hem in een lange schaal.

Bereidingswijze.

Schil de asperges en kook ze in water met wat zout in enkele minuten gaar. Als de asperges gaar zijn, schep ze dan uit het water en leg ze in de dressing en laat ze 10 minuten op een warme plek staan. Doordat de asperges warm zijn, zuigen ze zich vol met de dressing.

Verwarm de oven op 80 graden en leg hier enkele minuten de paling in zodat hij lauw warm wordt. Dan komt de smaak beter tot zijn recht.

Haal de asperges uit de dressing en leg ze op een bord, dresseer hier bij wat sla en verse basilicum. Leg de paling er op en garneer het af met de salsa verda.

Wijnsuggestie: een frisse Elzasser of volg het advies van uw wijnleverancier. (Gall&Gall)

Thijs en Wilma Toonen
Runstraat 11
5374 AA Schaijk
0486-464 055

Wil Lodewijks
Brouwhorst 40
5704 EH Helmond
0492-510 432

Guus Arts
Smidstraat
5431 BJ Cuijk
0485 350 510

Sander de Wildt
Winkelcentrum 7
6581 BV Malden
024 358 04 32

Luc v.d.Ven
Markt 15
5451 BS Mill
0485 451 625

Arriaan Dik
Stadhuisplein 86
5461 KS Veghel
0413 354 864

Sander Graat
Koorstraat 14
5831 GH Boxmeer
0485 571 689

Wijnsuggestie: Elzasser Réserve
2007 van André Stuber
Voor wijnavdies kunt u bij
bovengenoemde zaken terecht.
Ook de ander Gall & Gall winkels
kunnen deze wijnen leveren.

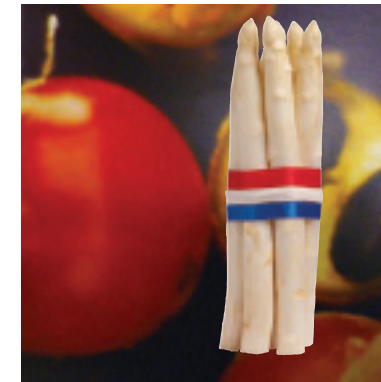
www.gall.nl

GALL & GALL

Echt Lekker asperges

In het plantenrijk behoort de asperge, de "Koningin onder de groenten" of ook wel het "witte goud" genoemd, tot de familie van de lelie-achtigen. Het is een struikachtige plant, die bij een juiste behandeling vanuit haar houtachtige wortelstokken nieuwe scheuten vormt. Deze scheuten kennen wij als asperges. De officiële wetenschappelijke naam is *Asparagus Officinalis*. *Officinalis* betekent: geneeskrachtig.

Een exclusieve groente met een exquise smaak, die met bijzonder veel vakmanschap op een nog puur ambachtelijke wijze wordt geteeld en geoogst. De Fam. Broess uit Overloon zijn zulke ambachtelijke telers. Dit laatste geschiedt dagelijks vóór dag en dauw in de vroege ochtendstond in de maanden april, mei en juni. De witte asperge groeit in bedden op zanderige of zavelige losse en goed doorlatende gronden die tot op 1 meter diepte bewortelbaar moeten zijn. Slank en roomblank brengen zij menige liefhebber tot grote culinaire geneugten.



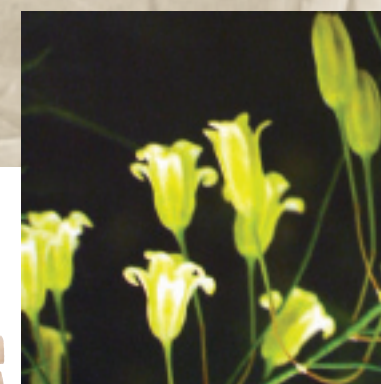
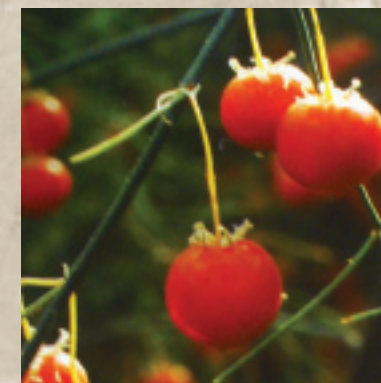
Oorsprong

De vroegste oorsprong moet waarschijnlijk gezocht worden op de schrale zoutsteppen in Oost-Europa. Vandaar zou de plant zich verspreid hebben over Klein-Azië en het Middellandse Zeegebied.

In de oudheid stond de asperge vooral bekend als een geneeskrachtig kruid, de toevoeging "officinalis" in de Latijnse naam duidt hierop.

De plant diende als geneesmiddel tegen tal van kwalen en ziekten, van bijensteek tot hartklacht en van waterzucht tot kiespijn. In de piramide van Sakkara (Egypte) zijn afbeeldingen gevonden van asperge als offergaven, die vermoedelijk van 3000 jaren vóór Christus dateren. Van de Grieken is bekend dat zij al asperge als groenten gebruikten. De Romeinen brachten de asperges al veel eerder in cultuur. Uit de tweede eeuw vóór Christus zijn al teeltnotities van Cato bekend, die sterk overeenkomen met de huidige. In plaats van te steken, zoals nu gebeurt, trok men de asperges echter uit de grond.

De asperges werden door de Romeinen aanvankelijk rauw gegeten, later ook gedroogd en gekookt. Het zijn dan nog klimmende struiken of bosachtige planten. Later verspreidde zich de asperges verder over Europa en over de andere continenten. In het midden van de 17de eeuw worden de *Asperges blanches* op grote schaal in Frankrijk (en veel andere West-Europese landen) gekweekt. De Franse koning Lodewijk de Veertiende laat uitgebreide boomgaarden en moestuinen aanleggen om het hof van eten te voorzien. Onderdeel van deze tuinbouw zijn kassen die al in maart de eerste asperges moeten opleveren. Ook in de Lage Landen staan ze veelvuldig op het menu. In Groningen en omstreken waren in de achttiende eeuw al vele aspergebedden te vinden in de hoven van de meer welgestelden, als die hoven op goeie losse zandgrond lagen, bijvoorbeeld ten zuiden van de stad, op de Hondsrug. Groninger bloemisten adverteerden in die tijd ieder voorjaar ook met aspergeplantjes. De wat grootschaliger teelt in Nederland dateert uit de 19e eeuw. In ons land werd de asperge aanvankelijk geteeld op de losse zandgronden achter de Westlandse duinen, bij Noordwijk, Hillegom en Wijk aan Zee. Ook in Bergen op Zoom werden toen al asperges geteeld. Pas na de Eerste Wereldoorlog ontstond het Noord-Limburgse teeltcentrum. Met de groei van dit centrum nam de teelt in Limburg en Brabant toe en in eerder genoemde gebieden af. Op mondiaal niveau worden ca. 25 soorten gecultiveerd. In Nederland beperkt de teelt zich tot enkele rassen, zoals Gijnlim, Thielim, Backlim en Horlim, die op West-Europees niveau een hartig woordje meespreken. Deze belangrijke rassen zijn alle gewonnen op de proeftuin in Horst, dankzij kundig selectiewerk. De Familie Broess teelt asperges van het ras Geinlim, Herkolim en andere.



HANDIG?

Wagemaker b.v.

ASPERGESCHIL- en VERPAKKINGSMACHINES

WWW.WAGEMAKER.INFO

Telefoon 070-3207711

Mobiel 06-52012814

Showroom:

Vlist 45

2491 CC Den Haag (Forepark)

Alleen op afspraak

Wagemaker b.v. is exclusief dealer voor de BeNeLux van aspergeschil- en verpakkingsmachines van de Duitse fabrikant Hepro GmbH. Ook zijn wij leverancier van verpakkingsmateriaal en toebehoren voor de door ons geleverde machines.



coop

Al sinds 1952 kruideniert de familie Walraven op de locatie in de Archipelstraat te Nijmegen. We zijn begonnen als groentespecialist en dat is later uitgebreid met kruidenierswaren. Om met de tijd mee te gaan hebben we 5 jaar geleden gekozen voor de CoopCompact-formule, hierdoor staat er nu een moderne buurt-supermarkt. Ondanks zijn kleine afmetingen voeren we toch een groot assortiment met het accent op "vers". Medio 2010 komen we voor een nieuwe grote uitdaging te staan als wij een paar 100 meter verderop verhuizen naar het nieuwe buurtwinkelcentrum. Daar gaan we een 1600 m2 moderne full-service Coop-supermarkt runnen. Ook hier zullen wij ons weer willen onderscheiden met vooral verse waren. Het liefst uit eigen omgeving, rechtstreeks van de producent zoals wij al jaren aardbeien en vooral de overheerlijke asperges uit Stevensbeek verkopen. De asperges zijn ondertussen al beroemd geworden want uit heel Nijmegen en daarbuiten komen klanten speciaal ervoor naar ons toe.

Tot ziens!

Coopcompact Walraven

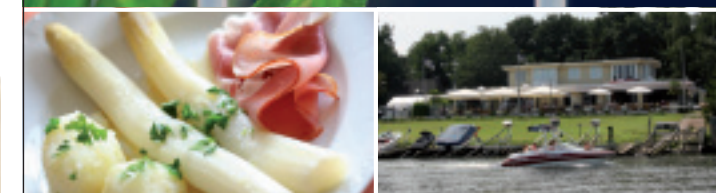
Archipelstraat 21

6524 LK Nijmegen

024 322 4831



PROEF DE LENTE AAN DE MAAS



Vers van het land!

ASPERGES

Kijk voor onze aspergekaart op onze website.
Of bel direct om te reserveren.

LUNCH • DINERS • BEDRIJFSFEESTEN • VERGADERINGEN • BRUILOFTEN • KOFFIETAFELS

Op den Berg 1
5823 CB Maashees
T: (0478) 63 63 40
www.restaurantdewatervogel.nl

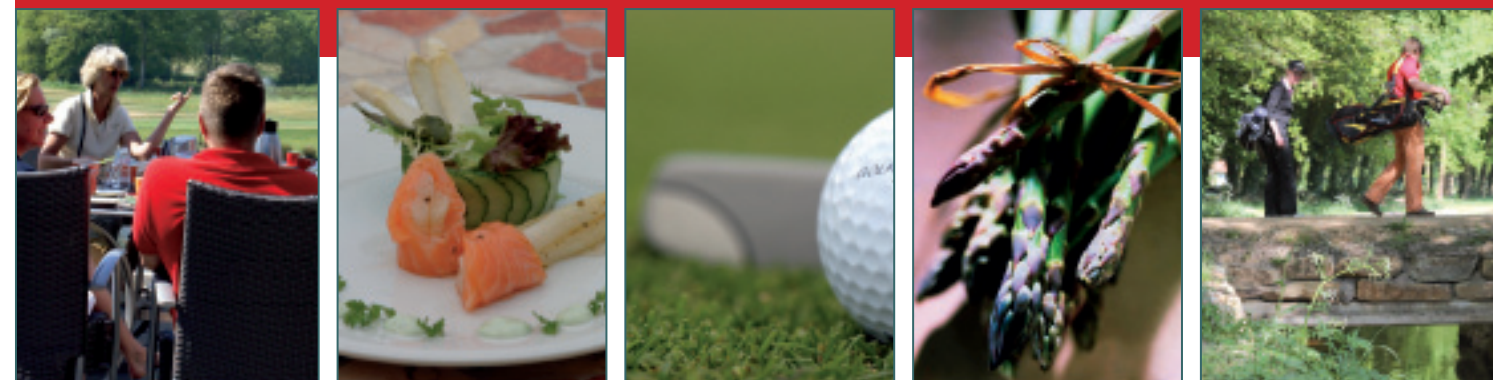
de watervogel

SFEERVOL GENIETEN AAN DE MAAS



Asperge greenfee arrangement

Golfbaan Landgoed Bleijenbeek



Golfbaan Landgoed Bleijenbeek biedt u een asperge menu
aan in combinatie met golf.

Dit arrangement brengt u naar de mooiste baan van Limburg en
uiteraard Het Witte Goud.

Het arrangement kost op weekdagen € 74,-
en weekeinddagen € 81,50 p.p.

Uiteraard kunt u ook culinair genieten van alleen het asperge menu.

Voor meer informatie bezoek onze website: www.golfenopeenlandgoed.nl
Of bel voor reserveringen 0485 – 53 00 84



Golfbaan Landgoed Bleijenbeek • Bleijenbeek 14 • 5851 EE Afferden (L) • Tel. 0485 530084 • E-mail: info@golfbaanbleijenbeek.nl

Van zaad tot plant

Het zaad wordt soms door de teler zelf, maar meestal door gespecialiseerde plantenweek-bedrijven, zoals Van den Elzen uit Erp, in maart of april gezaaid. In het volgende voorjaar maart/april worden deze jonge planten uitgeplant. Dit gebeurt in daarvoor speciaal ge-trokken geulen met een diepte van 25 - 30 cm op een afstand van 170 cm. Per hectare worden zo'n 17.000 planten gebruikt. In het eerste jaar na het planten, als de wortelstok zich al wat heeft ontwikkeld, volgt dan een eerste bescheiden oogst. Deze oogstperiode duurt 10 - 14 dagen. In het tweede jaar wordt de jonge asperge geoogst tot ongeveer 1 juni. Pas in het derde jaar na het planten kan de asperge gedurende een volledige periode worden geoogst. Een normale oogstperiode strekt zich uit van ca 1 mei tot St. Jan, 24 juni. Na de oogstperiode kan het groene aspergeloof zorgen voor de aanmaak van voedings-stoffen voor de wortelstok. Zodoende kan de plant dan in het jaar daarop weer voldoende aspergestengels voor de consumptie produceren. In november sterft het loof af en wordt dan geel. Het wordt vervolgens verzameld en verbrand of ondergefreesd. Van een nieuw aangeplant aspergeveld kan men ongeveer 10 jaar oogsten. Daarna wordt de opbrengst en de kwaliteit snel kleiner. Men kan op een akker die ooit gebruikt is voor een aspergecultuur geen nieuwe asperges aanplanten.

Door gebruik te maken van plastic-folie dat al eind maart over de bedden wordt aange-bracht kan het begin van de oogst met enkele weken worden vervroegd. De teelt van asperge in kassen en onder plastic kappen komt de laatste jaren steeds meer in de be-langstelling. Door gebruik te maken van deze teeltmethoden kan de verse asperge al met kerstmis geconsumeerd worden. Aspergezaad, tot en met veredeld, kan de prijs oplopen tot € 4500,- per kilo! Met een kilo zaad kunnen ongeveer 29.500 planten geteeld worden, goed voor ruim 1.5 hectare asperges. Het planten van asperges-plantgoed op een diepte van 25-30 cm en een afstand van 170 cm. De wortels worden gespreid en de plant wordt bedekt met aarde die men naar beneden schraapt. Daarna kan men één positie vooruit naar de volgende plant.

Aspergeplanten hebben een goed doorlatende grond nodig. Alleen dan kan de plant diep genoeg wortelen, wel tot één meter diep.

Oogst en sorteren

In april, bij het begin van het oogstseizoen, worden de aspergebedden met behulp van een speciale machine omgeploegd. Als een aspergestengel groeit, komt er een scheurtje in het bed. De aspergesteker graaft hier een gat en kan dan de stengel met een steekmes afsnijden. Een sterke plant levert in één oogstseizoen meer dan 20 stengels.

Aspergestekers in actie. Vóór dag en dauw wordt met de oogst begonnen, want voor de beste kwaliteit moet de oogst binnen zijn als het nog fris is. Na het oogstseizoen kan de plant weer uitgroeien tot een struik.

Het oogsten van witte asperge is puur handwerk. De asperge wordt geoogst met een spe-ciaal steekmes. De geoogste asperge wordt in een aluminium bakje verzameld, waarna gekoeld wordt in fris water. In zuid-oost Nederland zijn ca. 1200 professionele bedrijven met aspergeteelt gevestigd. Van half april tot eind juni zijn dagelijks 8000 mensen in de weer om de asperges te oogsten en te verwerken voor de consument.

Het sorteren gebeurt in het bedrijfsgebouw met behulp van een sorteerband. De asperge wordt afgesneden op een lengte van 22 cm. Dit is nodig omdat de zogenaamde onderreinden te taai zijn voor consumptie. Deze worden gebruikt voor de industriële soepbereiding. De as-perge wordt verpakt in kleine kistjes van karton of kunststof met een inhoud van ca. 5 kg. Voor de consument is losse verkoop per kg. mogelijk. Verder zijn er producten als aspergesoep, echte boter, eieren, ambachtelijke slagers-ham en natuur wijn te koop.

De asperges worden in speciale koelcellen, bij een temperatuur van 1 - 3 °C en een luchtvochtigheid van 95%, geconditioneerd. Hierna worden ze door de kopers en exporteurs in gekoelde vrachtwagens naar de consument in binnen- en buitenland (vooral Duitsland) vervoerd. Het merendeel wordt geleverd aan de horeca en particulier, het andere deel gaat dezelfde dag nog naar de veilingen.

De gouden combinatie: asperges met ham en ei met als begeleiding een heerlijke Elzas wijn. Natuur-lijk zijn de culinaire mogelijkheden met asperges onbeperkt. Als u maar, zoals het een echte koningin betaamt, de asperges voldoende ruimte geeft.



Asperges? Daar kan ham niet bij ontbreken!

Frans Jansen van Slagerij Jansen den Drêjer is alweer van de vierde generatie Boxmeerse ambachtelijke slagers sinds 1884. Dit jaar vieren ze dus het 125-jarig jubileum. De hoogste kwaliteit van de producten is het belangrijkste streven. Daarom worden nog veel producten in eigen worstmakerij gemaakt. Elk seizoen heeft zo zijn speciale producten. Het aspergeseizoen kent twee soorten gekookte hammen: de een licht gerookt en gekookt, de ander gekookt en gegrild. Deze hammen worden nog op grootvaders wijze voorbereid: zonder fosfaat en niet gekarnd. Daardoor ontstaat een heerlijke gekookte ham met een losse structuur. Speciaal voor de consument wordt de ham in dunne plakken gesneden en vacuüm verpakt, zodat ze gemakkelijk in heet water verwarmd kunnen worden. Zo droogt de ham niet uit en blijft de smaak optimaal.

Tijdens het gehele aspergeseizoen heeft Slagerij Jansen den Drêjer ook de bekende buitenlandse (rauwe) hammen in haar assortiment, te weten: Parmaham, Serranoham, Ardennerham, Coburgerham en Gandaham. Tip voor een heerlijk voorgerecht of amuse: de befaamde hamtaart uit eigen keuken.

Om het u gemakkelijk te maken heeft Slagerij Jansen den Drêjer dit jaar ook asperges, het witte goud, koningin van de groenten. Deze asperges worden dagelijks vers geleverd door Teun en Marietje Broess uit Stevensbeek. Indien gewenst zijn ze voor u geschild. Gaat u asperges halen in Stevensbeek? Dan vindt u ook daar onze ham!



**Slagerij
Jansen
den Drêjer**
Sinds 1884



Steenstraat 72
5831 JH Boxmeer
0485 57 17 14
dendrejer@hetnet.nl



*Gefrituurde asperge met rode mul
en langoustine*

BRIENEN
AAN DE MAAS

De Maas en gastronomie..

De Maas en gastronomie lijken elkaar aan te trekken. Daar waar de Maas ons land binnenkomt, stroomt hij langs meerdere top restaurants als Beluga, Da Vinci, Valuas, de Hamert en Brien en aan de Maas.

René Brien en wist al, toen hij negen was, dat hij kok wilde worden en via het leerlingstelsel komt hij in meerdere restaurants te werken. Van De Hoefslag in Helmond komt hij bij het prestigieuze restaurant Neercanne terecht waar hij bij zijn grootste leermeester Hans Snijders komt te werken. De volgende stap voor René is Kasteel Wittem waar hij souschef wordt. In de jaren tachtig wint hij prijzen in de belangrijkste Kokswedstrijden van Nederland en werkt hij nog in verschillende zaken als cheffkok.

Als René zesentwintig jaar oud is, begint hij samen met Marja hun eigen zaak in Overloon "Onder de boompjes". De inzet en het kiezen voor kwaliteit wordt beloond met een michelinster. Nu twintig jaar verder als zelfstandig restaurateur hebben ze hun plaats gevonden in Well aan de Maas, "Brien en aan de Maas". Hier kiezen ze voor een beperkte kaart, waar de gast bepaalt wat het voorgerecht of het hoofdgerecht zal worden. Dag verse producten en dat wat je nodig hebt in huis halen geeft tevreden gasten. De wijnkaart is ook klein. Uit een vijftiental wijnen kiezen, is voor veel gasten makkelijker dan uit een grote kaart en voor de kenners is er nog het "schriftje". Hierin staan de restanten en enkele speciale wijnen, wel onder het motto op is op. Ook hier wordt hij door Michelin weer gewaardeerd met een ster.

Het is Lente, de asperges zijn er weer. Geen wonder ook dat René graag iets met asperges wil presenteren. Maar hij brengt het anders, de asperges hebben een krokant en kruidig jasje en worden gefrituurd. Daarbij serveert hij een lekker stukje rode mul en langoustine. Met nog wat voorjaarsgroenten en een chutney van kerrie is het gerecht compleet. De voor de hand liggende Elzasser wijn schenkt Marja er niet bij; ze kiest deze keer voor een mooie volle Bourgogne. Een wijn met te veel zuren past niet bij de sappige eiwitten van het visje.

Het gaat allemaal om de wijn-spijscombinatie die René en Marja u graag serveren om u als gast te laten genieten aan de Maas.



Brien en aan de Maas, Grotestraat 11, 5855 AK Well, T.0478 50 19 67
www.renebrien en.nl