

Kweek Asperges: *Asparagus officinalis* (Asparagaceae)

Oorsprong

Asperges deden hun eerste intrede in Egypte 5000 jaar v.C. en werden later door de Romeinen aangewend voor de medicinale krachten (*officinalis* = apothekers erkenning). Pas veel later werd de asperge toegepast in de culinaire sector. We kennen de groene en witte soorten alsook de paarse.

Standplaats

De aspergeplant komt inheems voor in onze duinen aan zee. De planten zijn meerderjarig en vormen ondergronds uitlopers (klauwen = vakterm) die elk jaar opnieuw voor verse asperges zorgen. Ze kunnen een hoogte bereiken van 2 meter en onderscheiden zich in mannelijke en vrouwelijke planten. Dit laatste is belangrijk om een maximale opbrengst te kunnen bekomen. Ze staan op een 'vast bed' in de groentetuin en hebben een korte productieperiode. Dit wil zeggen dat er vanaf eind april t/m juni asperges gestoken kunnen worden voor consumptie. De betere plaats is dan ook een zandbodem die snel opwarmt. Probeer het 'plantbed' dan ook zodanig in te plannen dat de zon een volledige dekking geeft. Na het 12de jaar worden de aspergeklauwen verwijderd, daar deze enkel taaie loten produceren die niet meer aan te wenden zijn voor culinair gebruik. Zet daarna op dezelfde plaats nooit nieuwe aspergeplanten om ziekten te vermijden. (aspergemoeheid).

Opkweek van plantjes

We nemen een drietal zaden per potje (gevuld met kompost). Zaaidiepte = 1 a 2 cm. (zaaien vanaf eind maart). We dekken af met een laagje compost gemengd met wit zand en bevochtigen. Vervolgens dunnen we de kiemplantjes uit op 1 stuk. (sterkste behouden).

Tip

Week het zaad 2 dagen op voorhand, dit kort de kiemperiode enorm in en geeft veel meer slaagkansen.

Eigen gewonnen zaad kan je best ontsmetten door warmtebaden toe te passen.

Normale kiemduur is 6 weken, voorgeweekte zaden ontkiemen in een 3 tal weken.

Kweek de plantjes op in een serre en snij het loof af omstreeks eind oktober.

Vervolgens planten we het éénjarig zetgoed op een klaargemaakt bed van 20 cm diep X 50 breed. (Beste periode hiervoor is begin april). Controleer hier de klauwen al voor mogelijke ziekten en of schimmels !

Selecteer enkel de forsere klauwen met het meest aantal ogen (uitlopers).

Leg 3 klauwen per lopende meter met de ogen in dezelfde richting. ---> Planten lopen anders na enkele jaren uit hun plantbed!

een andere mogelijkheid is om ineens 2 jarig plantgoed aan te kopen en onmiddellijk op hun vaste plaats te zetten. Dit heeft 1 groot voordeel, dat we de mannelijke planten kunnen onderscheiden van de vrouwelijke. (Productiviteit = 1/4 de hoger bij mannelijke planten).

Vervolgens dekken we de klauwen af met pure dekgrond, niet met kompost of stalmest daar deze enkel voor ziekten en schimmels kunnen zorgen.

Dekgrond

het eerste jaar: 7 cm hoog.

het tweede jaar: 15 cm hoog

vanaf het derde jaar: 20 cm en meer

Een zwart plastic zeil kan over de bedding gelegd worden om een betere opwarming te bewerkstelligen. (Dit kan vanaf maart en vervroegd de oogst met 1 maand).

Het onderdrukt beter het onkruid en zorgt voor een drogere bodem die lossier is om te bewerken.

Soms wordt er ook met grondverwarming gewerkt, doch voor de kleine tuinier is dit qua kosten niet haalbaar.

Reken alvast op een 60 tal planten om wekelijks asperges te kunnen eten met 4 personen.

Oogstperiode

Het eerste jaar blijven de planten onaangeroerd.

Vanaf het 2de jaar kan de eerste trek plaatsvinden tussen eind april en de eerste 2 weken van mei.

Het 3de jaar tussen eind april en begin juni.

Vanaf het 4de jaar vanaf mei t.e.m. midden juni.

Wanneer je in het 12de jaar zit is de plant 'op' en kan er getrokken worden tot zolang de plant scheuten vormt. (Vervolgens de klauwen opruimen, niet composteren).

Onderhoud

De planten worden aangeaard door fijn zand, en zodra ze de 'kop' opsteken kunnen ze gestoken of uitgedraaid worden.

Probeer steeds de volledige stengel te verwijderen, zodat er geen resten achterblijven die voor kroonrot of roest kunnen zorgen.

Tip: oogst geen asperges meer vanaf de 4de week van juni, (tot 21 juni de langste dag) zodat de plant weer volledig kan uitgroeien, en zorgen voor de nodige bouwstoffen voor het komende jaar.

Vanaf eind oktober snij ik het loof af tot op 10 cm van de grond.

Persoonlijk composteer ik geen loof van asperges, daar roest, voetziekte en aspergekevers zich anders makkelijk kunnen voortzetten in de composthoop.

Je zal zien dat het kleine stengeltje na enkele vriesdagen makkelijk verwijderd kan worden.

Vergeet dit niet te doen, om geen ziekten of schimmels te krijgen op je nieuwe ondergrondse uitlopers.

Vervolgens trekken we de bermen terug gelijk met de grond, om ze in het voorjaar weer op te hopen. We doen dit om een luchtige bodem te behouden en onkruid te onderdrukken.

Bemesting

Voorzie de eerste 2 jaar een flinke laag mest in de voren die zich naast het bed bevinden.

Een goeie mest is paardenmest of koemest die reeds 2 jaar heeft gelegen. (Mest mag niet meer ruiken, anders is hij nog niet volledig omgezet !)

Tip: gebruik vlas i.p.v. stro tussen de mest, dit maakt het bewerken makkelijker en houdt de grond ook lichter.

Gebruik de daaropvolgende jaren een goede compost, met kaliumtoevoeging.

Stikstof is minder noodzakelijk en zorgt eerder voor kwaliteitsafname en vorming van mogelijke ziekten en schimmels.

Mogelijke ziekten

- Aspergevlieg (*Platyparea poeciloptera*)
- Aspergekever (*Crioceris*soorten)
- Schimmels
- Voetziekte (*Fusarium*), kroonrot
- Grijsrot (*Botrytis cinerea*)
- Aspergeroest (*Puccinia asparagi*)
- Violetwortelrot (*Rhizoctonia*)
- Topsterfte



Witte, groene of paarse ?

Groene asperges zijn bij ons deels inheems en deels import vanuit de V.S. De witte daarentegen zijn alom te verkrijgen bij onze telers ! De kleur staat niet voor kwaliteit, maar wel voor smaak.

De kwaliteitsklasse daarentegen zit hem in de dikte en lengte van de stengel. Je hebt klasse I, klasse II, klasse Extra.

Witte asperges hebben een iets langere kooktijd nodig, terwijl groene sneller gaar zijn. Daar deze bovengronds groeien, hebben ze meer nutriënten en vitamines in zich, dan de ondergrondse. (Hier is er trouwens nog geen sprake van fotosynthese en opbouw van bladgroen).

Groene asperges bevatten een hoger gehalte aan vitamine A en C en zijn minder vezelachtig.

Voedingswaarden:

Bestaat uit 94 % water, 3 % koolhydraten, 1 % eiwitten, 16 % calorieën. Verder bevatten ze vitamines A, B, C, kalium, calcium, ijzer, vezels.....

Keuken

Asperges worden geschild gebruikt. (Groene niet indien vers gebruikt). Het schillen gebeurt van 'kop naar voet' met een aspergeschillertje.

Het bruikbare stuk onderscheidt zich makkelijk van het taaie voetje, door middel van wijsvinger en duim te gebruiken en de asperge te 'plooiën'. Het 'kritieke' punt is daar waar de asperge breekt.

Gooi de schillen en resten van de groente nooit weg, maar gebruik ze eventueel als smaakmaker voor de soep.

Verder zijn andere toepassingen gekend:

- Asperges in bladerdeeg (als voorgerecht).
- Asperges met kaassaus gearneerd met hard gekookte eieren in stukjes geprakt.
- Asperges gebakken of gekookt in eiergerechten.
- enz...

Je kan asperges een tijdje bewaren in de koelcel, maak hiervoor gebruik van een vochtige keukendoek en wikkel ze hierin. Hier geldt de boodschap hoe koeler hoe beter. Asperges die een tijdje gelegen hebben kunnen zuurder van smaak worden.

Snij ze aan de voet af en leg ze een tijdje in water zodat ze zich weer kunnen volzuigen.

Het zou mogelijk zijn ze in te vriezen (na het blancheren), doe dit dan met het kookvocht erbij.

Al bij al is het een excellente groente die ietwat duurder is, maar gezien de intensieve uren die men moet investeren en de grond die het ganse jaar bezet blijft maakt dat deze asperge een culinair hoogstandje is.

VEEL ZAAIPEZIER!



10-8-2016

