

Door het koude en natte voorjaar is hun bedje bij Lijnden nog niet gespreid

Polderasperges missen party



Paul van der Kooij
p.van.der.kooij@hollandmedia.com/natie.nl

Schiphol-Rijk * De aspergeparty die gisteren in het Radisson Blu Hotel in Schiphol-Rijk werd gehouden, moest het nog zonder het witte goud uit Haarlemmermeer stellen. Maar als het wat minder gaat regenen en de zon zich vaker laat zien, kan er over enkele weken worden geoogst in Lijnden.

Hoopt aspergeman Paul Heger. Net als vorig jaar verkoopt zijn familie asperges vanuit een loods op de hoek Schipholweg/Hoofdweg.

Maar door het koude, natte voorjaar komen ze nog uit kassen of ruggetjes die met buizen zijn verwarmd. Om te groeien hebben asperges nu eenmaal een temperatuur van minimaal twaalf graden Celsius nodig. In Haarlemmermeer zitten ze nog stil in de koude grond tussen de loods en de A9.

Omdat het zo nat was de laatste tijd, konden er niet eens de circa veertig centimeter hoge 'groei-bedjes' op worden aangebracht. Want ja, bij dat werk zijn zware machines no-

dig. Een frees moet de grond losmaken. En een ploeg dient de losgemaakte grond naast de rijtjes asperges er goed op te krijgen. Is dat eenmaal gelukt, dan kan het snel gaan. „Zeker als we er folie op aanbrengen die de warmte vasthoudt.”

Veel belangstelling

Hoewel niemand tot nu toe Haarlemmermeerse asperges heeft gegeten, is de belangstelling groot. Onder meer bij restaurants die streekproducten willen brengen, zoals 'De Lynden' in het gemeentelijk verderep en 'In Den Swarten Hondt' in Haarlem. Maar ook bij de Amsterdamse groothandel die Hegers bedrijf Wipa al jaren van Limburgse exemplaren voorziet.

En er zijn meer 'partijen uit de buurt' die regelmatig vragen: 'Heb je al iets?' Voorlopig is het antwoord 'niet'. En omdat hij ze niet geïnteresseerd heeft, houdt hij de boei zelf 'een beetje af'. Gezien de zandige grond ter plekke en de extra smakelijke (Gumulus)soort die hij heeft geplant, heeft hij er overigens alle vertrouwen in dat ze zullen smaken. Mocht dat straks ook zo zijn, dan wil hij doorpakken. Want aan de over-

360 kilo

Voor de MeerBusiness-aspergeparty is dit jaar zo'n 360 kilo ingekocht bij Aspergehof Noordoord in Woudbrugge. Maar de nieuwe MeerBusiness-topman Gerco Tolisma hoopt dat vanaf volgend jaar echt lokale asperges worden geserveerd: „Ik neem graag contact op met de kweker.”

kant van Hoofddijk en A9 heeft de agrarische familie Van Weel, Hegers partner in de polder, nog veel meer geschikte grond liggen. Grond dus waar niet te ver onder de oppervlakte precies de goede, makkelijk boven te spitten, zandlaag ligt. „En dan kunnen we echt voldoende Haarlemmermeerse asperges aanbieden.”

De twintigduizend planten die vorig jaar de poldergrond in gingen, noemt hij een schijntje. En de eerste twee jaar leveren ze ook nog eens

weinig op. Het eerste jaar is het vooral een kwestie van flink laten doorgroeien en het groen in de winter laten alsterven. En het tweede jaar laten ze zich maar een week of vier goed steken, veel minder dan anders. Met zijn twintigduizenden leveren de eestellingen ook pas volgend jaar de begrote tien ton op.

Rondeleidingen

Het mooie van het eerste veldje is wel dat het, anders dan de 'supergrond' waar hij een oogje op heeft, direct naast de loods ligt. En Heger ziet helemaal voor zich hoe zijn familie daar straks klanten rondleidt, honderduit vertellend over de groei en het steken van de asperges. Zo valt met eigen ogen te zien waarom sommige kopjes blauw kleuren: omdat ze die in de koude lucht hebben gestoken. En als veel mensen groene asperges willen, dan kan hij afzien van de bedjes. „Want die kleur krijgen ze als ze helemaal bovengronds zijn opgegroeid.”

Ook wanneer de Haarlemmermeerse asperges in de smaak vallen, wil Heger Limburgse tegenvoetjes blijven verkopen in de polder. „Zodat mensen wat te kiezen hebben.”

OUTLANDER
METKORTING.NL

Outlander Instyle Sport+

Space Star cadeau!

gol:green
AUTOBOUW

ROBBENKOOG 34A • 1822 BB ALKMAAR
072-5112088 • WWW.OUTLANDERMETKORTING.NL