

Asperges uit de polder te koop bij Meer Asperge

LINDEN Nog maar een paar weken en dan steekt aspergeteler en eigenaar van Meer Asperge, Paul Heger, in Lijnden de eerste asperges van Haarlemmermeerse bodem. Samen met zijn ouders, Maria en Wiel Heuger, en het Lijndense echtpaar Jeroen en Emelies Weel startte hij vorig jaar de verkoop van het witte goud in een loods aan de Hoofdweg 132.

MINERAALRIJK Verkochten ze vorig jaar alleen nog hun Limburgse asperges, dit jaar komen de Haarlemmermeerse erbij. "We zijn open sinds 1 april. Omdat het weer dit jaar niet meewerkt en het nog te koud is voor asperges van het open veld, verkopen we de eerste paar weken alleen de asperges uit onze Limburgse kassen. Die worden iedere dag vers aangeleverd. Ik schat dat we over enkele weken ook hier in Haarlemmermeer kunnen gaan steken." De grond in Lijnden is mineraalrijk en geschikt voor de aspergekweek. Meer Asperge ge-



De grond in Lijnden is mineraal en geschikt voor aspergekweek.

bruikt er de Cumulus-plant die, zo ges geeft. De verwachtingen zijn hoog gespannen, niet alleen bij de families Heuger en Weel, maar ook bij diverse restaurants in de regio, want die hebben de Haarlemmerse asperge op de menukaart

staan.

ASPERGESOEP Traditioneel is 24 juni de laatste steekdag van het asperge-seizoen; daarna wordt de plant met rust gelaten om nieuwe energie op te doen voor het volgende jaar. Tot die dag zijn er bij Meer Asperge dus asperges verkrijgbaar van Haarlemmermeerse en Limburgse bodem. In de winkel leggen ze graag uit hoe je asperges moet bereiden en eten. Natuurlijk ontbreken de receptadviezen niet. Ook wordt er heerlijke verse aspergesoep gemaakt en verkocht. En als je wel graag asperges eet, maar het schoonmaken ervan een vervelende klus vindt, kun je in de loods in Lijnden de asperges laten schillen. Ook verkoopt Meer Asperge aspergeplantjes op aanvraag. Iedereen die benieuwd is naar de aspergeteelt in Lijnden is hartelijk welkom om eens een kijkje te komen nemen. Meer Asperge verkoopt ook heerlijke aardbeien.

Meer Asperge, contactpersonen: Paul Heger en Emelies Weel, Hoofdweg