

**Opening landelijk aspergeseizoen 2011 in het Spoorwegmuseum te Utrecht.**



Tijdens een feestelijke bijeenkomst op donderdag 14 april 2011 is Paul Fagel benoemd tot asperge ambassadeur 2011. De oorkonde werd uitgereikt door de voorzitter van de Stichting Dubbel AA Pieter Smits in aanwezigheid van het Brabantse Boerenpaar en de Limburgse Asperge koningin. Na het overhandigen van de oorkonde verklaarde de nieuwe Asperge Ambassadeur het Asperge seizoen 2011 officieel voor geopend.



Voordat de oorkonde overhandigd werd is de nieuwe ambassadeur op feestelijke wijze binnengereden door enkele oud-asperge ambassadeurs op een historische pomplorie.

En aansluitend is er een heerlijke asperge lunch geserveerd verzorgd door diverse restaurants welke asperges een bijzonder warm hart toedragen.



## De lekkerste asperge 2011

De jaarlijkse competitie om de fel begeerde titel "De Lekkerste Asperge" is dit jaar gewonnen door: Vermeer Asperges uit Leende.

Uit maar liefst 30 verschillende asperges, welke waren ingezonden door de asperge telers die zijn aangesloten bij het BAG, zijn op maandag 18 april jl door een deskundig proefpanel de asperges van Marc en Anita Vermeer uit Leende als beste beoordeeld. De ingezonden asperges zijn een 3 jaar oude Grolim van zandgrond.



Alle ingezonden proefmonsters zijn op dezelfde wijze gekookt door onze Meesterkok Léon Ribbens en in verschillende rondes geproefd onder het toezien van de jury voorzitter Theo van Herwijnen. De locatie dit jaar was Hotelschool de Rooi Pannen in Tilburg waar gastheer en docent Aad v/d Plas het gezelschap gastvrij heeft ontvangen.



Tijdens de officiële opening van het Brabants Asperge seizoen is de prijswinnaar bekend gemaakt en zijn Marc en Anita Vermeer in het zonnetje gezet door het bestuur van het Brabants Asperge Genootschap.

Voor dé lekkerste asperges van 2011 gaat u naar:

*Vermeer Asperges  
Langstraat 1a  
5595 AA Leende  
telefoon 040-2062036*

### Feestelijke 20<sup>e</sup> opening van het Brabantse Asperge Seizoen.

Op een bijzondere manier en op een bijzondere locatie is dit jaar voor de 20e keer het Brabantse Asperge Seizoen geopend in het 100 jarige circus Herman Renz.

De Circustent stond in Tilburg, hier vond op 18 april jl op spectaculaire wijze de opening plaats met een heerlijk diner gecombineerd met circus acts. Het heerlijke diner op deze bijzondere locatie werd verzorgd door de drie restaurants, die genomineerd waren voor *Hét Asperge Restaurant van het Jaar*.



Op de plaats rondom de circuspiste waar normaal de tribunes staan stonden nu de feestelijk gedekte tafels.

## Wijnverkiezing Aspergewijn 2011

Evenals vorig jaar was er gekozen voor één locatie en één datum waarop de professionele en de openbare proeverij plaats zou vinden.

Als locatie was dit jaar gekozen voor het ROC afd Horeca te Eindhoven op maandag 14 maart 2011.



Met een grote meerderheid werd door het publiek de wijn:

## JG10RIESLINGTROCKEN2010

van **Wijnimporteur JEAN ARNAUD** verkozen tot "**ASPERGEWIJN 2011 van het BRABANTS ASPERGE GENOOTSCHAP**" waarna de trofee overhandigd werd aan Piet Rutten van Jean Arnaud door de voorzitter en fondateur van het genootschap.

Om 14.00 uur waren in het opleidingsrestaurant een 12-tal wijnimporteurs/ handelaars en 10 leerlingen van de "sterklas" van het ROC verzameld om een proeverij van 26 wijnen te ondergaan. De proeverij werd opgesplitst in twee groepen proevers en twee groepen van elk 13 wijnen. De wijnen waren per groep gerangschikt op importeur en druivenras, zodat er een verdeling was in importeur en druivenras, zodoende kreeg elke importeur evenveel kansen om door te gaan naar de zes genomineerden voor de grote avond proeverij van de leden van het Brabants Asperge Genootschap.

Uit elke groep van 13 wijnen werden 5 wijnen geselecteerd welke doorgingen naar een volgende ronde, welke allen geproefd werden door het voltallige proefpanel; en hieruit werden de uiteindelijke zes wijnen voor de openbare proeverij geselecteerd, welke 's-avonds plaats vond in de aula van het ROC.



Piet Rutten met de winnende wijn.

De zes genomineerde wijnen voor de openbare proeverij waren:

- JERUZALEM-ORMOZ MLADO VINO 2010 Slovenië.  
Puklavec & Friends, Tilburg.
- GRAINS DE GENIE 2009 Elzas, Frankrijk  
Wijnimport J.Bart, Purmerend.
- LAURENT MIQUEL 2010 Vin Pays Doc, Frankrijk  
Verbunt Wijnkopers, Tilburg.
- ENARIA RUEDA 2010 Spanje  
Verbunt Wijnkopers, Tilburg.
- JG 10 RIESLING TROCKEN 2010 Pfalz, Duitsland  
Jean Arnaud Wijncom, Tilburg.
- MARCUS CLAUS RIVANER 2010 Rheinhessen, Duitsland  
Wijnkoperij van Bilsen, Tilburg.



De leerlingen van de Sterklas van het ROC Eindhoven welke ook hebben meegedaan aan de professionele proeverij en tevens hebben gezorgd voor de hapjes welke 's-avond voor de gasten werden geserveerd.

## Bistro Sharlot uit Ulvenhout uitgeroepen als "Beste EURO Toques" restaurant 2011



Het team van Bistro Sharlot heeft de bijzondere prestatie geleverd om de fel begeerde "Euro-Toques Restaurantprijs" weer terug te brengen in Brabant. Op de foto de prijsuitreiking door vice-voorzitter Jos van Grunsven van Euro-Toques aan het team van Bistro Sharlot uit Ulvenhout.

Merel Thomassen won in januari vorig jaar al de wedstrijd om Het Glazen Kalf. Merel en haar collega Ina Mangelaars wonnen het zilver tijdens de Asperge Amuse Wedstrijd in restaurant De Zeelandbrug vorig jaar. Bistro Sharlot met de eigenaren Charlotte Oomen en Jeck Schuitmaker werd uitgeroepen tot beste groenterestaurant van de Benelux en Charlotte Oomen werd genomineerd voor de uitverkiezing Beste Zakenvrouw en in de internationale risotto-kookwedstrijd in het Italiaanse Verona behaalde de Bistro een prachtige vierde prijs en ook de Energieprijs van €10.000,-- werd door Bistro Sharlot vorig jaar gewonnen, waarvoor een nieuwe spoelkeuken werd aangeschaft en van het restant brandt in Brabant nu heel lang het LED-licht! Deze sfeervolle bistro in Ulvenhout waar heerlijke gerechten worden bereid met duurzame, veelal biologische streekproducten moet heeft dit jaar door al die prachtige successen en het keiharde werken unieke prestaties geleverd.

## Brabants Asperge Genootschap was eregast in Zuid-Franse Provence



Op het jaarlijkse grote Festival in Le Val nabij de stad Brignoles in de Provence was het Brabants Asperge Genootschap dit jaar het eregast genootschap. Voor de 382e keer is het festival: Foire a la Saucisse du Val georganiseerd door de Confrérie De Sant Antonie Dou Porquet.

Het eerste weekend van september vindt ieder jaar dit festival plaats waaraan dit jaar meer dan 30 genootschappen deelnamen. In Frankrijk zijn zeer vele Confréries (genootschappen) en het Brabants Asperge Genootschap was dit jaar door de Franse Confrérie De Sant Antonie Dou Porquet uitgenodigd als ere gastgenootschap. Op een bijzondere wijze hebben ze daar de Hollandse asperges ofwel de: "Asperge Blanche de Hollande" gepromoot. Ook de vooraanstaande Zuid-Fransekrant Var-Matin heeft uitgebreid verslag gedaan van de Nederlandse asperge promotie.

## De Tour d'Asperges is voor 23<sup>e</sup> keer verreden in koud weer



De Jaarlijkse fietstocht door de Brabantse Kempen is dit jaar in bijzonder koud weer gereden voor de 23e keer. De ruim 70 deelnemers waaronder ex-prof wielrenners, politici, medici en captains of industrie konden zich onderweg gelukkig opwarmen in diverse horeca gelegenheden langs de route. Op de foto v.l.n.r. geflankeerd door het Brabants Asperge Genootschap Ronald Slaats (CEO De Lage Landen), Gerard van Oosten (voorzitter ZLTO) en Luit Elzinga (voorzitter HISWA).

Het tempo van het peloton is merendeel bepaald door oud staatssecretaris Henk van Hoof, oud doelman Hans van Breukelen en CDA fractievoorzitter Pieter van Geel. Bij restaurant Nu in Eersel was een tussenstop waar een heerlijk aspergegerecht werd geserveerd. Na afloop van de tour was er een gezellige lunch bijeenkomst in restaurant De Karpendonkse Hoeve te Eindhoven waar door Ingrid van Eeghem en haar brigade een heerlijke viergangen lunch werd geserveerd:

### Déjeuner Dinatoire Tour d'Asperge 2010

- Tartaar van kalfsmuis, aspergepickels en piment gelei
- Gegrilde heilbot, asperge en morieltjessaus
- Nuenense asperges met geweldige ham en aspergeboter
- Aardbei-rabarbersoep met vers fruit en kokos-limoenijs

Tijdens de lunch was er de gebruikelijke veiling voor het goede doel, dit jaar voor Stichting T+Huis een project voor kinderen uit achterstands wijken in Eindhoven. Door de organisator Louis van Waarsenburg van CTC Management werd een cheque overhandigd van de opbrengst zijnde € 22.000.

## Gevelschild bij de Boschkens op feestelijke wijze onthuld



Het gevelschild van het Brabants Asperge Genootschap is door het bestuur op feestelijke wijze overgedragen aan eigenaresse Brigitte Vink en heeft een zichtbare plaats gekregen bij de ingang.

Maandag 30 mei is tijdens de openingsreceptie van Brasserie de Boschkens in Goirle het nieuwe lid voor het Brabants Asperge Genootschap ingewijd. Eigenaresse Brigitte Vink ontvangt u graag en wordt terzijde gestaan door een vakkundig team van medewerkers en in de keuken kookt Ton van Oudheusden graag voor u.

## Fietstocht door Ons Brabants Platteland

As zondag 30 mei organiseerd de Provincie Noord Brabant een fietstocht in het teken van:  
Dag van Ons Brabants Platteland

Deze tocht zal ook langs de asperge kwekerij komen van Annie van Hoof in Olland, voor meer info over deze bijzondere fietstocht bezoek dan de website van de provincie Noord Brabant:

<http://www.brabant.nl/subsites/dag-van-ons-brabants-platteland/locaties/boomkwekerij-van-den-berk-sint-oedenrode.aspx>



## Moederdag Aspergedag in 's-Hertogenbosch



In het kader van 's-HERTOGENBOSCH HOOFDSTAD VAN DE SMAAK 2010 hebben een 15-tal restaurants in De Korte Putstraat en Kerkstraat te 's-Hertogenbosch, in nauwe samenwerking met het Brabants Asperge Genootschap ,op zondag 9 mei 2010 een asperge evenement georganiseerd.

Al wandelend langs de restaurants konden bezoekers genieten van diverse asperge gerechten en konden dit zowel binnen als buiten opeten.



Een 4-tal aspergetelers van het Brabants Asperge Genootschap hebben een uitgebreide voorlichting gegeven over de asperge teelt met video vertoning en divers folder materiaal en een heus aspergebed was er neergelegd op de hoek Korte Putstraat-Kerkstraat. Het was ook mogelijk om verse asperges te kopen en voor deze gelegenheid werden die gratis geschild. Al met al een zeer geslaagd evenement.



Onderdeel van deze manifestatie was een schilwedstrijd voor (leerling) koks van de diverse restaurants. Een 7-tal koks bonden met elkaar de strijd aan en werden beoordeeld op de verzorging van de asperges, schil snelheid, onderhoud van de werkplek en het gewichts afval van de schillen. Volgens de jury werd de beste prestatie geleverd door Wouter Spermon van restaurant de Breton. Hij werd dan ook, onder het toezicht van zijn "concurrenten", in het zonnetje gezet.

Een ander onderdeel van deze middag was het proeven van de gerechten door een vak jury die de 15 deelnemende restaurants hun gasten deze middag hadden voorgezet. Na het proeven van de 15 gerechten had de jury er een 4-tal genomineerd . Rest. Allerlei-Visserij (Proeverij van: huzaren salade Brabaçonne, rolletje groene asperges met vitello tonato en crème van asperge) Rest. Méridien (asperges met coquille en gamba) Rest. Zevende Hemel (pannacotta van asperges met gedroogde seranoham, rolletje van asperge met prei en gerookte zalm en gebakken gamba met soja en uitjes) Sushi Lounge (Californian roll met asperges en sesamzaad). Uiteindelijk was de jury er unaniem over eens dat het gerecht van restaurant Méridien: asperges met coquille en gamba deze middag als beste werd uitverkoren door het Brabants Asperge Genootschap. In de toelichting bij de prijsuitreiking sprak, Foundateur en Meester kok Leon Ribbers, zijn bewondering uit over de wijze waarop de deelnemers het thema MOEDERDAG-ASPERGEDAG hadden opgepakt en de verwerking van de edele groente in de diverse gerechten. De President van het Brabants Asperge Genootschap, Jes van Rixtel, reikte aan de eigenaar van Meridien een oorkonde uit en de kok van het restaurant werd een medaille omgehangen voor zijn verdiensten. Hij sprak van een uniek evenement voor 's-Hertogenbosch en dankten iedereen die deze middag zijn medewerking had gegeven om er een geslaagd evenement van te maken', s-Hertogenbosch Hoofdstad van de Smaak waardig.

## Loofverbranding



Op 9 november jl heeft het Asperge Genootschap weer de najaarsbijeenkomst gehad met de aspergetelers en het loof op traditionele wijze verbrand.

Het was een gezellige bijeenkomst bij aspergekwekerij Piet en Mieke van Iersel in Udenhout.

Na het serveren van de maaltijd is er door de heer Maurice Deben van "BEJO zaden bv" uit Warmerhuizen een interessante uiteenzetting gegeven over de veredeling en ontwikkelingen aspergezaden welke door de telers erg werd gewaardeerd. Aansluitend werd door de heer Renso Raijmakers van Studio Gusto de geheel vernieuwde website van het Asperge Genootschap gepresenteerd aan de aanwezigen met een uiteenzetting van de mogelijkheden en de participatie van de leden op deze website. Ook is het aanbod gedaan om voor de leden van het genootschap een website te laten maken voor een sterk gereduceerde prijs. Hierover zullen wij onze leden op korte termijn berichten.

## **Asperge steekmachine beste innovatie 2010**

Corné Ooms, lid van de Brabantse Wal uit Ossendrecht, wint met zijn aspergesteekmachine de Herman Wijffels Innovatieprijs 2010. Hij ontving de prijs van € 50.000 op donderdag 18 november uit handen van Piet Moerland, bestuursvoorzitter van Rabobank Nederland, en Herman Wijffels.

### **Belangrijke duurzame innovatie**

De AspergeSteekMachine (ASM) is een machine die volledig automatisch rijpe asperges oogst. Door middel van een camera 'ziet' de machine wanneer een asperge rijp is en gaat deze onder het afdekplastic zelfstandig te werk. Met het oog op de gezondheid van de aspergestekers, is deze machine een belangrijke duurzame innovatie voor de aspergeteelt. Asperges oogsten is namelijk zwaar lichamelijk werk. De aspergeteelt was tot nu toe één van de laatste teelten die nog niet gemechaniseerd was.

zie: [www.omroepbrabant.nl](http://www.omroepbrabant.nl)

## Smaakmaker van de maand



Brabants Asperge Genootschap uitgeroepen als:

**"smaakmaker van de maand"**

in het teken van 's-Hertogenbosch  
**"Hoofdstad van de Smaak"**.

Op de foto de overhandiging van de Smaaklepel door Jan Roefs namens de ZLTO aan het bestuur van het Brabants Asperge Genootschap, in aanwezigheid van burgemeester Rombouts van **'s-Hertogenbosch Hoofdstad van de Smaak**.

*Een van de onderdelen van 's-Hertogenbosch Hoofdstad van de Smaak is de maandelijkse bekendmaking van de Smaakmaker van de Maand. De wordt toegekend aan een of een afgevaardigde van ondernemers die zich bijzonder verdienstelijk maakt voor het ambachtelijke, natuurzuivere, diervriendelijke, biologische, streekgebonden product. Een agrariër, kok, bakker, culinair recensent of andere ondernemer als ambassadeur. Met het doel dat wij als Brabanders meer kennis nemen over smaak, beter eten en het echte verhaal achter voedsel. Zo wordt voedsel met karakter beter voor ons beschikbaar.*

*In de maand Mei mag Het Brabants Asperge Genootschap deze titel met trots voeren. Op 26 april werd bekendgemaakt tijdens het openingsdiner van het Brabants asperge seizoen in Kasteel Maurick te Vught dat Het Brabants Aspergegenootschap in de maand mei de titel Smaakmaker van de Maand mag voeren. Het genootschap promoot al meer dan 15 jaar de Brabantse aspergecultuur, is wat bijzonder is en voor deze inspanning is de **Smaaklepel** uitgereikt.*

---

## Asperge Amuse wedstrijd restaurant de Zeelandbrug

Ook dit jaar hebben weer vele kandidaten van gerenommeerde restaurants zich ingeschreven met een asperge-amuse gerecht. Om beïnvloeding te voorkomen zijn alle recepten zonder naam aan de jury voorgelegd.

De jury onder voorzitterschap van Fred Dijsselbloem van Euro Toques is na veel beraad unaniem tot het oordeel gekomen dat het winnende recept dit jaar is de asperge-amuse van een "Mozaïek van asperges en waterkers met tartaar van langoustines in asperge linten en koude hollandaise". Bij het oordeel van de jury is vooral gelet op de creativiteit in combinatie met de gebruikte technieken, presentatie, combinatie met de wijn en niet in de laatste plaats het gebruik van seizoensgebonden streekproducten waarin de asperge duidelijk herkenbaar moest zijn.

De wisselbokaal ging naar de 1e prijs winnaar Sjako Minderhout van Badhotel Domburg. De tweede prijs is gegaan naar Merel Thomassen van Bistro "Sharlot" in Ulvenhout en de derde prijs naar Gijs Pijnenburg en Denny van der Reijnt van Badhotel Renesse.



De winnaar wordt gefeliciteerd door de voorzitter van het Brabants Asperge Genootschap met het opspelden van de "Gouden Speld".

Piet en Anja Scheermeijer van restaurant "de Zeelandbrug" kunnen terugkijken op een geslaagde wedstrijd en beseffen dat het elke keer weer een uitdaging blijft om dit niveau vast te houden.

Voor meer info over de Asperge Amuse wedstrijd bezoek dan de website [www.dezeelandbrug.nl](http://www.dezeelandbrug.nl)

---

## Schilwedstrijd bij ROC Eindhoven



Op dinsdag 27 april is door onze Fondateur en Meesterkok Leon Ribbens een bijzonder geslaagde workshop gehouden over asperges met aansluitend een asperge schilwedstrijd voor de leerlingen.

Op de foto wordt door het bestuur van het Brabants Asperge Genootschap de prijs, het "verzilverde asperge schilmes", overhandigd aan de winnares van de aspergeschilwedstrijd Annette Mehagnoul.

---

## Lekkerste Asperge 2010 komt uit Ulvenhout



De verkiezing van de lekkerste asperge van Noord Brabant is dit jaar gewonnen door:

**Aspergekwekerij Ria Vissers uit Ulvenhout.**



Het Proefpanel onder voorzitterschap van Theo van Herwijnen had een bijzondere opgave op maandag 26 april om van de 24 ingezonden asperges van diverse asperge telers uit de provincie Noord-Brabant er de lekkerste uit te halen.

De asperges zijn door Meesterkok Leon Ribbens allemaal op dezelfde wijze gekookt en onder nummer aangeleverd bij het proefpanel. Na diverse proefrondes is de asperge van Ria Vissers uit Ulvenhout als lekkerste uit de proeverij gekomen.

**Het adres voor de lekkerste asperge van 2010:**

**Aspergekwekerij Ria Vissers  
Valkenburgseweg 4  
Ulvenhout  
telefoon 076-5656610**

---

## Feestelijke opening landelijke asperge seizoen 2010 in de Keukenhof



**Joop Braakhekke benoemd tot asperge ambassadeur 2010.**

Tijdens een feestelijke bijeenkomst met vele genodigden op donderdag 8 april in de Keukenhof is het landelijke asperge seizoen 2010 officieel geopend.

Nadat de nieuwe **asperge ambassadeur 2010 Joop Braakhekke** was benoemd was zijn eerste taak het openbreken met een aspergesteekmes van een reusachtig ei van witte chocolade waaruit hij een prachtige bos asperges haalde en daarmee was het seizoen 2010 officieel geopend.



## De eerste Asperges zijn er !

Op 30 Maart zijn te Mierlo de gestoken :

### De eerste asperges van de volle grond .

Op de aspergevelden van teler Jos & Lidy Huijbers van [aspergekwekerij "d'n Aspergehof"](#) te Mierlo zijn de eerste asperges "van de volle grond" gestoken.

Dinsdag 6 april heeft **Meesterkok Cas Spijkers** het "**zilveren asperge steekmes**", de wisseltrofee van het Brabants Asperge Genootschap voor de eerste asperges officieel overhandigd aan Jos en Lidy Huijbers nadat hij onder toezicht van het bestuur en vele genodigden eerst zelf asperges had gestoken.



Volle grond asperges zijn afkomstig van bedden die geen enkel artificiële behandeling hebben ondergaan, m.a.w. geen tunnelbouw, geen verwarmde bedden, en uiteraard geen kasbouw.

De aspergebedden mogen bedekt zijn met hooguit twee lagen plastic folie welke direct op de aarde moet rusten. 30 maart is geen unieke datum voor de eerste asperge-oogst, e.e.a is uiteraard heel afhankelijk van de weersomstandigheden.

Echter in 2009 moest men tot 3 april geduld hebben. Als vroegste oogstdatum is ooit 19 maart geweest.

Het Brabants Asperge Genootschap, welke zich als doel stelt het promoten van de volle grond Brabantse asperge, stelt jaarlijks een trofee beschikbaar voor de teler, uiteraard lid van het Genootschap, die de eerste asperge van de volle grond kan oogsten. De minimale oogst moet in dit geval 3 kg bedragen.

---

## Zonning Houdoe en afscheid van fondateur Jacques Aarts



Brabants Asperge Genootschap besluit aspergeseizoen met Houdoe Asperge in Museum 't Oude Slot, Traditioneel wordt rond 24 juni, St. Jan, het aspergeseizoen afgesloten. Dat doet het Brabants Asperge Genootschap al jaren met een Oogst/Dankdienst om vervolgens met haar genodigden het aspergeseizoen uit te luiden met een traditionele aspergelunch.

De zogenoemde HOUDOE ASPERGE, werd gisteren gehouden in Veldhoven onder de rook van Eindhoven. Het Brabants Asperge Genootschap vierde haar Oogstdankviering in de Willibrorduskerk.

In de mooie ambiance van de net gerestaureerde en vorige week heropende parochiekerk van Zeelst, waar pastor W. Jenniskens na eerst alle vaders even in het zonnetje had gezet alle vrienden van de Brabantse asperges welkom heette. Tijdens deze oogst dankdienst, werd door de pastor de link gelegd tussen de rol van de kerk die vroeger de asperges "binnen" brachten bij de veelal arme kleine boertjes Door toedoen van een betrokken geestelijk werd dus niet alleen de coöperatieve boerenbank gesticht ( Pater van den Elzen gaf de aanzet hiervoor, Gemert) maar kwam ook de asperge als product in beeld. Zij adviseerden de boeren, eerst in Groningen, tot het telen van de asperges om extra inkomen voor hun arme grote gezinnen te generen. Na Groningen en via de zandgronden van de West Nederlandse duinen kwam de asperge via Oudenbosch naar Brabant en Limburg . (Brabant teelt 905 hectare van de 2477 hectare die in Nederland verbouwd wordt) .Pastor Jenniskens, die begin juli zijn 40 jarig ambtsjubileum viert, werd zelf via zijn Limburgse vader ook door "aspergevirus" gegrepen en teelt zelf ook weliswaar op kleine schaal.. Als dank voor een goed aspergeseizoen werden de drie manden met asperges tijdens de offerande door enkele B.A.G.-telers en haar bestuursleden, getooid in hun traditionele tenue, de kerk in gedragen "Heb respect voor de natuur en blij beseffen waar het voedsel vandaan komt" was de boodschap die als een rode draad door deze dienst liep. Afsluitend werd de aspergesymfonie gezongen.

Vervolgens begaf het gezelschap zich naar het nabij gelegen museum "t Oude Slot waar de genodigden met koffie en een welkomstwoord van de heer Zoete op de hoogte gebracht werden van de historische achtergrond van zijn museum [www.museumoudeslot.nl](http://www.museumoudeslot.nl)'. Op de fundamenten van het slot van de heren van Zeelst werd de boerderij waarin het museum is gevestigd gebouwd. Na de koffie genuttigd te hebben op de binnenplaats van het museum werd de tentoonstelling 'DE SMAAK VERBEELD ' met de bijzondere aquarellen, tekeningen en schilderijen van Ank Overweel en de mooie aspergeschalen uit de collectie van Herman van Ham, bezocht

Tijdens de speciale aspergelunch, die door de Collse Hoeve weer verzorgd, werden door het Asperge Genootschap spelden en medailles uitgereikt aan bijzondere leden . Tevens nam het B.A.G. op speciale wijze afscheid van één van haar founders, bestuurslid de heer Jacques Aarts.

Jacques Aarts en Meesterkok Leon Ribbens, mannen van het eerste uur, stonden aan de

wieg van het huidige Brabants Asperge Genootschap. Dit gebeurde in wat later het groenste dorp van Europa zou blijken, namelijk in het Meierijse dorp Sint-Oedenrode. Om precies te zijn; op maandag 8 maart 1993, want daar zag het Brabants Asperge Genootschap het levenslicht. in het in de regio befaamde aspergerestaurant 'De Rooise Boerderij.

Dat de Brabants aspergecultuur dus veel te danken heeft aan Jacques Aarts valt dan ook niet te betwisten.

Jacques werd tot erelid van verdiensten .voor het leven ,benoemd. Hij werd verrast met een zilveren bestuursmedaille en een bronzen aspergesteker, uitgereikt door het de president van het BAG .

Een terechte onderscheiding als waardering voor zijn inzet en werkzaam gedurende de zestien jaar die hij actief was als bestuurslid van het B.A.G.

In een met humor doorspekte toespraak, liet Jacques Aarts die jaren en haar mijlpalen de revue passeren. Vooral op de door hem geïnitieerde Aspergefietsroute was zijn trots. " Ik wilde nog niet weg, maar een miljoenen afkoopregeling die ik kreeg aangeboden, kon ik niet laten liggen", grapte Jacques nog steeds een horecaman in hart en nieren.

"Ik besliste zelf, en mag en kan afscheid nemen , Puskas moest het "aldus een geëmotioneerde Jacques(doelend op het plotselinge overlijden vriend en bestuurslid Puskas van der Wiel januari 2008).

Daarom werd ook een bronzen aspergesteker aangeboden aan Maria van der Wiel, voor Puskas inzet. zij kreeg deze uit handen van president Jes van Rixtel.

Jacques werd toegezongen door Annie van Hoof die een speciale versie van haar "aspergesymfonie"voor Jacques schreef, waarin zijn bestuursdaden werden verwoord.

De aspergetelers hebben naar eigen zeggen een goed aspergeseizoen achter de rug, zonder grote uitschieters. Zij zullen waarschijnlijk nog een kleine week "uitsteken"Dus aspergeliefhebbers grijp je fiets en vergaar nog een maaltje. Het Brabants Asperge Genootschap,samen met haar leden, aspergetelers en restaurateurs en natuurlijk alle aspergeliefhebbers, sloot bijzondere wijze een succesvol en druk aspergeseizoen. 2009 af.

---

## Brabants Asperge Genootschap in het opleidingsrestaurant “de Witte Tafel”



Brabants Asperge Genootschap in het opleidingsrestaurant “de Witte Tafel”

Woensdag 3 juni jl. werd alweer voor de 3e keer op rij een aspergeavond georganiseerd door het ‘Brabants Asperge Genootschap’ in samenwerking met studenten van het ROC Eindhoven school voor Horeca. Onder leiding van Meesterkok en aspergeliefhebber Léon Ribbens werd er, na een enthousiasmerende uitleg over de geschiedenis van de asperges, wederom een asperge-schilwedstrijd georganiseerd onder de studenten van ROC Eindhoven.

Panayiota Alexandridi, 2e jaars horecamanager, werd door Léon Ribbens tot winnares uitgeroepen. Zij had van de vele asperges, die ze had moeten schillen, slecht één schoonheidsfoutje en is derhalve terecht uitgeroepen tot asperge-schilster van het jaar.

De asperges werden, na de wedstrijd, gebruikt in een overheerlijk 3-gangenmenu. De genodigde gasten, waaronder mensen van het Asperge genootschap zelf, en een aantal gasten vanuit ROC Eindhoven school voor Horeca en de Design Academie genoten van onderstaand 3-gangenmenu:

Amuse:

Gebakken kalfszwezerik met asperges en een siroopje van rode wijn

Voorgerecht:

Zacht gegaarde kreeft met gegrilde en gefrituurde asperges

Hoofdgerecht:

Asperges op Brabantse wijze

Dessert:

Aardbeien Romanov aan tafel bereidt

Tijdens het diner van het Asperge genootschap in “de Witte Tafel” kreeg o.a. Panayiota Alexandridi een trofee in de vorm van een asperge uitgereikt. Mounir Toub (docent school voor Horeca) werd benoemd tot de orde van het Asperge genootschap Brabant.

Al met al was het voor de studenten en gasten wederom een zéér geslaagde leerzame, maar ook gezellige avond.

Paul Kitzen  
ROC Eindhoven

---

## Brabants Asperge Genootschap besluit aspergeseizoen 2009 met Houdoe Asperge in Museum 't Oude Slot te Veldhoven

*Traditioneel wordt rond 24 juni, St. Jan, het aspergeseizoen afgesloten. Dat doet het Brabants Asperge Genootschap al jaren met een Oogst/Dankdienst om vervolgens met haar genodigden het aspergeseizoen uit te luiden met een aspergelunch.*

De zogenoemde HOUDOE ASPERGE, wordt dit jaar door het Brabants Asperge Genootschap georganiseerd op zondag 21 juni. Deze festiviteit zal plaatsvinden op de historische grond van museum 't Oude Slot, Hemelrijken 6, Veldhoven. De Oogst-Dankdienst waarin pastor Jenniskens voorganger is, begint om 11.30 en wordt gehouden in de nabijgelegen St. Willibrorduskerk, die zich op loopafstand van het museum bevindt. Daarna hopen wij de koffie te kunnen nuttigen op de binnenplaats van het museum. Vervolgens wordt de genodigden de mogelijkheid geboden de tentoonstelling 'DE SMAAK VERBEELD' met aquarellen, tekeningen en schilderijen van Ank Overweel en Aspergeschalen uit de collectie van Herman van Ham, te bezoeken ' [www.museumoudeslot.nl](http://www.museumoudeslot.nl)'.

Tijdens de speciale aspergelunch zullen door het Asperge Genootschap spelden en medailles worden uitgereikt aan bijzondere leden. Het B.A.G. zal tevens op speciale wijze afscheid nemen van één van haar fondateurs en bestuurslid de heer Jacques Aarts. Jacques Aarts en Meesterkok Leon Ribbens, mannen van het eerste uur, stonden aan de wieg van het huidige Brabants Asperge Genootschap. Dit gebeurde in wat later het groenste dorp van Europa zou blijken, namelijk in het Meierijse dorp *Sint-Oedenrode*. Om precies te zijn; op maandag 8 maart 1993, want daar zag het Brabants Asperge Genootschap het levenslicht in het in de regio befaamde aspergerestaurant 'De Rooise Boerderij'. Dat de Brabants Aspergecultuur dus veel te danken heeft aan Jacques Aarts valt dan ook niet te betwisten. Jacques zal dus terecht door het BAG gehuldigd worden voor zijn inbreng en werkzaamheden gedurende de zestien jaar die hij actief was als bestuurslid van het BAG.

Samen met haar leden, aspergetelers en restaurateurs en natuurlijk alle aspergeliefhebbers, sluit het Brabants Asperge Genootschap op bijzondere wijze een succesvol en druk aspergeseizoen 2009 af.

---

## Bij twee Aspergetelers , de Wit Mariaheide en Rieni Bosch Uden van het BAG langs via Asperge Fietsroute gemeente Veghel

Startpunt: Aspergekwekerij De Wit, Wilsvoortweg 3, Mariaheide

1. U vertrekt vanuit Aspergekwekerij De Wit.
2. Op het kruispunt gaat u rechtdoor in de richting van FKP 83.
3. Vervolgens volgt u FKP 84.
4. Aan het einde van FKP 84 gaat u over op FKP 87.
5. Bij de kruising Goordonksedijk / Knipperdul gaat u rechtdoor.
6. U fietst de Duifhuizerweg op.

Aan de linkerkant vindt u op nummer 5 Aspergekwekerij Rieni Bosch.

7. Vanaf Rieni Bosch gaat u linksaf de Munterweg op.
8. Aan het einde van de weg slaat u bij het schrikhek rechtsaf. Vervolgens slaat u linksaf.
9. Ga op de kruising op de Eikenheuvelenweg rechtdoor het fietspad op.
10. Fiets onder het viaduct door.
11. Bij ANWB paal 6535 -1 en slaat u linksaf richting centrum.
12. Fiets bij ANWB paal 6535 -2 en sla linksaf richting centrum.
13. Ga aan het einde van de straat rechtdoor het fietspad op.
14. Bij ANWB paal 6536 -1 fietst u rechtdoor richting centrum.
15. Sla bij het bordje 'fietsroutenetwerk' rechtsaf.
16. Bij het volgende bordje 'fietsroutenetwerk' gaat u linksaf.

U bent nu in het centrum van Uden. Indien u een kopje koffie wil drinken, slaat u rechtsaf, het centrum in. Daarna kunt u terugfietsen naar dit punt en de route vervolgen.

17. U slaat linksaf en gaat vervolgens rechtdoor onder het viaduct door.
18. Vervolg het fietsroutenetwerk en sla linksaf en vervolgens rechtsaf.
19. Ga rechtdoor het fietspad op en blijf rechtdoor fietsen. U kunt nu de fietsroute knooppunten weer volgen.
20. Volg FKP 75 tot het einde.
21. Volg daarna FKP 76 sla linksaf en ga vervolgens rechtdoor.
22. Sla bij FKP 76 niet rechtsaf maar vervolg de weg rechtdoor.
23. Ga bij Zandkuilen linksaf.
24. Sla rechtsaf de Pater Visserlaan in.

Op nummer 9 vindt u Asperge- en aardbeienkwekerij Jansen.

25. Fiets vanaf de familie Jansen terug de Pater Visserlaan uit.
26. Sla bij Driehuizen linksaf.
27. Ga over het viaduct.
28. Volg daarna FKP 83.
29. Fiets de Bolstweg op en sla linksaf.

Bij Aspergekwekerij De Wit heeft u het einde van fietsroute bereikt.

### 4.2 Route 2. (28 kilometer)

Startpunt: Aspergekwekerij De Wit, Wilsvoortweg 3, Mariaheide

1. U vertrekt bij Aspergekwekerij de Wit.

2. Op het kruispunt gaat u rechtdoor in de richting van FKP 83.
3. Vervolgens volgt u FKP 84 tot u deze hebt bereikt.
4. Bij FKP 84 volgt u FKP 88.
5. Vanuit FKP 88 gaat u richting FKP 27.

Richting FKP 27 vindt u halverwege aan uw linkerzijde Aspergekwekerij Bekkers op de hoek.

6. Vanuit Bekkers gaat u linksaf en vervolgt u de weg richting FKP 27.
7. Bij FKP 27 volgt u FKP 94.
8. Bij FKP 94 volgt u eerst een klein stukje van route 83.
9. Bij de Kruigenstraat slaat u niet rechtsaf richting nummer 8, maar gaat u rechtdoor richting het centrum.
10. U volgt de bordjes richting centrum, tot u in het centrum van Veghel bent aangekomen, op de Markt.
11. Bij de Markt gaat u rechtsaf en volgt u de Hoofdstraat.
12. Aan het einde van de Hoofdstraat gaat u rechtsaf en volgt u het Stadhuisplein.
13. Aan het einde van het Stadhuisplein slaat u linksaf en gaat u het fietspad op dat langs de Udenseweg loopt.
14. U volgt de Udenseweg richting Mariaheide.
15. Bij Mariaheide steekt u de weg over en slaat u linksaf de Voorhei in.
16. U rijdt de Voorhei af, naar de Pastoor van Haarenstraat.

Op de Pastoor van Haarenstraat 4 vindt u eeterij Smulders.

17. Vanuit eeterij Smulders gaat u rechtsaf, richting Voorhei.
18. Aan het einde slaat u linksaf, de Goordonksedijk in.
19. Vanaf de Goordonksedijk gaat u rechtsaf de straat Bolstweg in.
20. Sla hierna op de Bolstweg linksaf de Wilsvoortweg in.

Bij Aspergekwekerij De Wit heeft u de einde van fietsroute bereikt.

---

## LEKKERSTE ASPERGES 2009 UIT MARIAHEIDE, IN DE HEERLYCKHEID, DEURNE, beste aspergerestaurant 2008 van het Brabants Asperge Genootschap



Hotel Restaurant 'De Collse Hoeve' te Nuenen stond gisteren de hele dag in het teken van de Brabantse Asperges.  
Het Brabants Asperge Genootschap had Nuenen uitverkozen voor haar jaarlijkse openingsdiner.

Restaurant 'In de Heerlyckheid' uit Deurne" werd uitgeroepen tot 'Beste aspergerestaurant van 2008'.

Aspergekwekerij De Wit , uit Mariaheide kreeg de titel de Lekkerste Asperges van 2009.

De eigenaar van ' Weingut Hubertushof ' Hermann-Josef Botzet en Adri van Son, uit Haarsteeg, ontvingen nu officieel hun trofee voor respectievelijk, de Aspergewijn en de Eerste Asperge van de koude grond , van dit seizoen.

De asperges van Aspergekwekerij Marc en Sandra de Wit uit Mariaheide werden door de jury het hoogst gewaardeerd.

En mogen de titel: 'lekkerste asperges van Brabant 2009' voeren.

In voorgaande jaren zijn er nooit zo'n hoge scores behaald als dit jaar, wat aangeeft dat de kwaliteit van de Brabantse asperges nog steeds toeneemt. Brabant kan dan ook trots zijn op zijn witte goud.

Restaurant 'In de Heerlyckheid' uit Deurne kreeg tijdens deze avond de titel 'Beste aspergerestaurant van 2008' .

De twee andere genomineerde waren';Restaurant 'De Helvoirtse Hoeve', die deze titel in 2003 mocht voeren, en Restaurant 'Onder de Linde ' , Zuiddorpe.

"Wij waren al blij met de nominatie "aldus sous-chef Bart Hoefnagels van het winnende etablissement, die de honneurs waarnam. Hij mocht namens zijn parton de trofee uit handen van B.A.G. President ,Jes van Rixtel in ontvangst mocht nemen. Brigitte en Leon Barents, die er net een paar dagen tussen uit waren , werden op hun vakantieadres met het goede nieuws verrast.

Lees meer onder de koop evenementen..

---

## HAARSTEEG: EERSTE BRABANTSE ASPERGE VAN DE KOUDE GROND OP 3 APRIL gestoken bij Aspergeteler Adri van Son



Afgelopen maandag werd door Omroep Brabant Nieuwsuitzending mijn mening gevraagd m. b.t. de stelling : "**Is het een strop voor de aspergetelers dat met Pasen geen VERSE ASPERGES zijn.** Ik gaf aan dat als het weer stabiel zou blijven er waarschijnlijk wel tunnel-asperges gestoken zouden kunnen worden. Die werd Donderdag in WOUW gestoken. Maar het doorzetten van het mooie weer met plaatselijk al temperaturen van rond de 20° heeft de warmte in de aspergebedden behoorlijk doen oplopen. Iets wat de aspergetelers zelf ook nog niet verwacht hadden.

Frans van Beerendonk, het meldpunt voor de telers, ontving **vrijdagochtend 3 APRIL** de Faxmelding van **Van Son** en moest vervolgens ter plekke checken of door de betreffende teler aan die eisen voldaan was. Om in aanmerking te komen voor het **Zilverensteekmes van het Brabants Asperge Genootschap**, moet je nl aan bepaalde criteria voldoen. De 'koude grond' wil zeggen zonder hulp middelen zoals van verwarmde bedden en/of tunnels. De folie (max 2 lagen) moet strak over de bedden getrokken zijn. De Gynlim is een ras welke vaak al vroeg gestoken kan worden. Dus togen Frans en ondergetekende op vrijdag 3 April rond 18.30 naar HAARSTEEG. Bestemming: TUINBOUWWEG 14. Van verre wapperde de vlag van het Brabants Asperge Genootschap ons al toe. Dat kon niet mis.. **'Van Son ASPERGES!'** meldde het bord langs de weg. **LEES HET VERSLAG VERDER ONDER EVENEMENT!**

---

## Bestellijst promotiemateriaal

Het B.A.G. heeft in 2008 tijdens haar openingsfestiviteiten ons nieuwe gevelbordje, voor restaurants en telers geïntroduceerd.

Het bordje is met veel enthousiasme ontvangen. Het heeft een stijlvolle moderne uitstraling. Wij hebben in de zelfde lijn nog een aantal promotiematerialen ontwikkeld, te weten tafelvlaggetjes in banier vorm, spandoeken, zeer geschikt voor buiten gebruik, tussen twee vlaggenmasten of bomen bij de ingang van uw restaurant of aspergeboerderij. Deze spandoeken kunnen zowel horizontaal als verticaal bevestigd worden.

Hiermee trekt u ook bij windstil weer de aandacht van de passant. Wij hopen u met deze nieuwe promotiemiddelen nog meer attentiewaarde te verschaffen.

Wilt u het aspergeseizoen 2009 goed voorbereid zijn en opvallen t.o.v. uw collega, dan adviseren wij u bijgaande bestellijst z.s.m. ingevuld retour te zenden.

### Bestellijst

Gelieve te leveren:

....stuks Spandoek ( 80 x 200 )	à € 37,50	€.....
....stuks Vlag ( 100 x 150 )	à € 32,50	€.....
....stuks Baniervlag ( 300 x 100 )	à € 75,00	€.....
....stuks Roll-up banier ( 200 x 80 )	à € 175,00	€.....
....stuks Sloof ( 65% polyester/35% katoen )	à € 15,50	€.....
....stuks Theedoek ( 100% katoen )	à € 8,50	€.....
....stuks Tafelvlaggen ( 15 x 10 )	à € 7,50	€.....
....stuks Aspergetassen + BAG logo ( 1000 stuks )	à € 60,00	€.....
....stuks Aspergetassen + eigen opdruk (1000 stuks)	à € 60,00	€.....
( minimaal 10.000 stuks ) + clichékosten ( éénmalig )	à € 60,00	€.....

Vul in onderstaand vak in blokletters uw tekst "eigen opdruk" in

\_\_\_\_\_

Totaal€.....

( alle genoemde prijzen zijn excl. BTW )

Evt. logo dient u in PDF-bestand op cd-rom mee op te sturen ( niet mailen )

Naam: ..... Lidnr: .....  
Bedrijfsnaam:.....  
Adres:.....  
Postcode:.....-..... Woonplaats:.....  
Telefoon:..... Fax:.....

Handtekening:..... Datum:.....

zenden / faxen / mailen :

postbus 135

5480 AC Schijndel

fax: 0411-850385

mail: [info@brabantseasperge.nl](mailto:info@brabantseasperge.nl)

---

## WILT U OOK DAT BEZOEKERS VAN ONZE WEBSITE NAAR U DOORSCHAKELEN?



### **DE WEBSITE VAN HET BRABANTS ASPERGE GENOOTSCHAP WORDT GOED BEZOCHT!**

*Wij krijgen regelmatig verzoeken om informatie en reacties naar aanleiding van het lezen van onze website.*

*Een medium dat alleen maar meer terrein zal winnen in de nabije toekomst.*

*De "nieuwe consument", zoekt veel informatie op doormiddel van te surfen op het web.*

*U als ondernemer heeft dat zelf waarschijnlijk al ervaren.*

*Het Brabants Asperge Genootschap biedt u de mogelijkheid om via een banner op onze website uw bedrijf zichtbaar te maken.*

*U kunt uw bedrijfslogo of animatie permanent zichtbaar maken op onze website met een doorklik naar de eigen website.*

**De kosten hiervoor bedragen 500,- Euro voor 3 jaar.**

Het logo of de animatie hebben wij het liefst als volgt aangeleverd :

afmetingen: 146x50 pixels

Jpg, GIF (mag animatie), Flash Swf (mag geanimeerd), en de link naar de achterliggende website.

Mocht u interesse hebben of verdere informatie wensen,

Stuur een **e-mail: [info@brabantseasperge.nl](mailto:info@brabantseasperge.nl)**

dan nemen wij contact met u op.

U kunt ons ook telefonisch bereiken:

Jean Louis Nieuwenhuysen, secretaris      0653735759

Wil van Bruchem, bestuurslid restaurants      0411-641661

---

## De lekkerste asperges komen uit OLLAND,



Het Brabants Asperge Genootschap heeft gisteren 21 april haar jaarlijks aspergetest gehouden. De asperges van het ras "Gynlim" (6 jarig), van aspergeteler Annie van Hoof, uit Olland, werden gisteren door een proefpanel van 9 personen, uitverkoren als, de "lekkerste" Brabantse asperges. Veertien Brabantse aspergetelers, die een vroeg aspergeras telen, hadden hun vers gestoken asperges ingezet.

De asperges van, teler Van Hoof behaalden 160 van de max. haalbare 200 punten. Er werd beoordeeld op o.a: beet, reuk, smaak, rijpheid kleur en nasmaak. Het testpanel, onderwierp de asperges, die onder gelijke omstandigheden werden bereidt, aan hun deskundige oordeel. Na de eerste sessies volgde er een finale proeving, waarin de vier hoogst scorende asperges, nogmaals beoordeelt werden.

Evert en Saskia Thielen, stelden restaurant de Gertrudahoeve te Son en Breugel ter beschikking om de proeverij te laten plaatsvinden. Samen met onze Meesterkok, Leon Ribben, bereidde Evert Thielen, de ingebrachte asperges. De asperges werden "blind"geproefd. De 'Gylims' van de Ollandse teler werden in 2002 ook tot de lekkerste gekozen, en eindigden 2x als tweede. De winnaar van de "lekkerste" Brabantse asperges, heeft een maatschap met haar zoon Maarten. Buiten het telen van asperges, kweken zij ook blauwe bessen en frambozen.

---

## ASPERGEWORKSHOP, CULINAIR GENIETEN!



Onder auspiciën van het BAG worden ook in 2009 Aspergeworkshops georganiseerd. Alles leren over de asperges en de meest uiteenlopende aspergegerechten bereiden onder de bezielende leiding van DE CHEF DE CUISINE VAN 5 KOOKSTUDIO'S. **Het B.A.G. is in gesprek met 4 kookstudio's, die hebben aangegeven aan te willen sluiten bij het succesvol gebleken initiatief, waarmee wij in samenwerking Kookstudio De Leijgraaf, te Heeswijk Dinther in 2008 van start gingen.**

Zodra alles rond is kunt u ook binnen deze 4 andere kookstudio's de pollepel hanteren. Ontvangst met een welkomst aperitief

4 gangen asperge workshop

Koffie (excl. overige consumpties)

Uiteraard zal onze winnende aspergewijn niet ontbreken

En komen de asperges rechtstreeks van de telers!

-----  
Leden B.A.G. € 45,00 p.p., niet leden € 52,50.

niet meekokende partners, resp. € 35,- en € 42.50

INTERESSE? [info@brabantseasperges.nl](mailto:info@brabantseasperges.nl)

Aanmelden; Kan t.z.t. als locaties en data definitief bekend zijn.

[info@leygraaf.nl](mailto:info@leygraaf.nl) ; [www.deleygraaf.nl](http://www.deleygraaf.nl)

foto: willemien schneider

Als een schaap over de dam is..... 'BRABANTS VERS ', was de eerste organisatie die IN 2008 op onze website een banner plaatste. Voor beiden geen verkeerde beslissing. Brabants VERS ontstaan uit een initiatief van "HET GROENE WOUD" werd geïnitieerd door Jos Hermans van restaurant de "Negenmannen". Zijn bedrijfsvisie "koken met verse producten, rechtstreeks DE PRODUCENT" WAS ZIJN DRIJFVEER. HET B.A.G.heet de Stichting Promotie Kalfsvlees, welkom op haar website. Sinds medio Maart kunt u door te klikken op het logo van bovengenoemde organisatie waarmee u een nieuwe informatiebron kunt aanboren. U vindt daar mooie ASPERGE- KALFSRECEPTEN, wetenswaardigheden, tips, en nog veel meer waarmee u als amateurkok goede sier kan maken. IN HET MIDDENKATERN VAN ONZE ASPERGEKRANT STAAT, AL ENKELE JAREN, EEN KALSVLEESRECPET ,VERVAARDIGD DOOR EEN VAN DE EURO -TOQUES CHEFS.

---

## ASPERGES 2008, LETTERLIJK EN FIGUURLIJK OP HOOG NIVEAU!



Met het doorknippen van een lint om een bundel asperges, gaf Minister Gerda Verburg, geflankeerd door de Aspergekoningin, Pieter Smit van Dubbel-A, het Brabantse boerenpaar, en Leon Ribbens (BAG), op 10 April, het officiële startsein voor het nationale aspergeseizoen. 2008. Deze dag werd georganiseerd onder auspiciën van de Stichting Dubbel -A, waarin het B.A.G. ook zitting heeft.

De Euromast vertegenwoordigde symbolisch het hoge niveau van deze “majestueuze” groente, de asperge!

Het telen van het “het witte goud” is een cultureel gebeuren! Welke groente wordt bij de aanvang van het elk seizoen begeleidt door de, Limburgse aspergekoningin, heeft een eigen museum “De Locht”, en eigen genootschappen waaronder het BAG, aldus de minister ! Dit seizoensproduct heeft een “Koninklijke status “ deze moeten wij beschermen. De minister van Landbouw, gaf aan de lekkerste versgestoken asperges zelf het liefst tijdens een fietstochtje rechtstreeks bij de teler te halen. Dubbel gezond.! “Wij leven van het land, dat betekent dat wij moeten geven aan de natuur” aldus mevr. Verburg “ Breng het platteland de stad in, door deze majestueuze groente uit te venten met speciale aandacht”. Laten wij ervoor zorgen dat: “de tweede donderdag van April, net als de derde dinsdag van September, een begrip wordt!

De net benoemde ambassadeur, topkok, Fred Dijsselbloem, brak een lans voor de asperge als seizoen- product met zijn uitspraak: “Asperges moet je niet met Kerstmis eten”, hetgeen de genodigden met applaus bevestigden. Na de verkoop van zijn restaurant “de Stad Rome” kan Fred, voorzitter van Euro-Toques Ned, zich nu. op zijn nieuwe taak richten.

Aspergeliefhebbers, ze zijn er weer en telers niet klagen, het aspergeaanbod is nog gering door de lage temperatuur, maar dat wordt gecompenseerd door de prijs!

---

## Restaurant De Helvoirtse Hoeve, gastheer tijdens Euro-Toques Clubavond.



### ***Leden beleefden het Brabantse " Witte Goud"!!***

**De Helvoirtse Hoeve** was het doel van mijn autotripje op die mooie zonnige maandag 4 juni j.l. een sfeervolle restaurant gelegen aan de rand van de Loonse en Drunense Duinen. Na een inspirerende tocht door een lommerrijke omgeving, tussen de aardbeien- en asperge velden ligt De Helvoirtse Hoeve verscholen. Na het rijden door een monumentale beukenlaan werden wij door de heer **Wil van Bruchem** en zijn staf verwelkomt op een zonovergoten terras met een glas Prosecco di Valdobbiadene Francesco Drusian. **Het Brabants Asperge Genootschap** bevond zich in een zeer groot culinair gezelschap. Ongeveer 70 leden van **Euro-Toques** waren te gast bij de Helvoirtse Hoeve voor hun jaarlijkse clubavond.

Als restaurateur wil je op zo'n avond met collega's zeker je beste beentje voor zetten. De ambiance van de **Helvoirtse Hoeve**, sfeervol en tot in de puntjes verzorgd was het decor voor deze avond. Als de "spelers van de avond"de zelfde vakmanschap, gastvrijheid en liefde voor hun vak uitstraalden, kon deze avond alleen een groot succes worden. Hoe kan je je als Brabants restaurant, welke in **2004** tot **beste Asperge restaurant van de provincie Brabant** werd uitgeroepen, beter profileren dan door "Het Witte Goud" als thema van de avond te nemen.

Onder het genot van een goed glas wijn en als amuse de diverse asperge hapjes aan de creativiteit van Stefan Maurix en zijn keukenbrigade ontsproten, ontstonden geanimeerde gesprekken. Vanuit hun kraampjes op het terras lieten diverse vaste huisleveranciers van de Helvoirtse Hoeve, te weten: **Wijnimport J. Bart, Reypenaer kaas, Vishandel J. van As, Driessen Food, ECOLAB, Graseieren**, via een presentatie en proeverij de gasten kennis maken met hun product.

Tijdens zijn welkoms woord deed Wil van Bruchem, in het kort de historie van De Helvoirtse Hoeve uit de doeken waar hij samen met **Stefan Maurix** sinds 1994 de scepter zwaait. **De voorzitter van Euro-Toques de heer Fred Dijsselbloem** bracht Euro-Toques en haar Fête de la Cuisine 2007 onder de aandacht en bedankte tevens het team van de Helvoirtse Hoeve voor de gastvrije ontvangst en de clubleden voor de grote opkomst. De gasten genoten in ongedwongen sfeer van een gevarieerd asperge menu en van de speciaal voor dit diner door Wijnimport J. Bart geselecteerde wijnen.

**Stefan Maurix** maakte meteen indruk met de **terrinen van krab en rivierkreeftenstaartjes op een voorjaarssalade met een tricolor van paprika en champagne**.

**De Brabantse Asperge als Asperge "de Helvoirtse Hoeve", traditioneel bereid met Brabantse boerenham, Gras-Ei en Asperge-beurre-blancsaus**, stond op het menu evenals het boeiende relaas over de aspergeteelt in het algemeen en zijn bedrijf in het bijzonder door aspergeteler en huisleverancier **Erik Verhoeven uit Cromvoirt**. Hij besloot zijn voordracht met de "Verliefde Asperge".

**Het Brabants Asperge Genootschap** eerde de heer **Fred Dijsselbloem** voorzitter van EuroToques voor zijn inzet voor Euro-Toques en de samenwerking met het BAG ". Deze ontving uit handen van voorzitter **Jes van Rixtel en Fondateur Leon Ribbens**, de eremedaillon nadat hij met de aspergesteker tot "aspergeridder" werd geslagen.

Onder het zingen van het Loflied voor de Asperge, begeleidt door **Annie van Hoof** van het

BAG op accordeon, genoot het gezelschap van, de Drunense aardbeien met ambachtelijke bereidde boeren vanille roomijs met een Italiaans tintje en de Brabantse gezelligheid.

Zo werd in deze mooie typische Brabantse ambiance die vakmanschap, gastvrijheid, levenskunst uitstraalde, de Brabantse Asperge, na zijn donkere groei in het zonnetje gezet. Via deze avond werden de Euro-Toques leden weer eens overtuigd van de geweldige kwaliteit van dit kostbare **Brabantse 'Witte Goud'**.

***De "code van eer" van de bij de Euro-Toques aangesloten leden staat voor het gebruik van uitsluitend verse seizoensproducten bij voorkeur uit eigen streek. En dat heeft de Helvoirtse Hoeve, die geliefd is om zijn Frans –mediterrane keuken, tijdens deze asperge avond, zeker waar gemaakt. Rest ons nog het team van de Helvoirtse Hoeve te bedanken voor hun gastvrijheid en geweldige gezellige en culinair geslaagde samenzijn.***

*Bea Jurrens-Adang, namens het Brabants Asperge Genootschap*

---

## Studenten Horeca van het ROC Eindhoven hebben in samenwerking met studenten van de Design Academy Eindhoven, het witte goud ontdekt



### ASPERGES ALS LENTE PROJECT

In een 12 weken durend project voor het DAE en de lentecyclus van het ROC hebben zij zich verdiept in en bezig gehouden met de mogelijkheden van deze vermaarde lekkernij. Zo leren de toekomstige gastheren en -vrouwen, ieder op hun niveau, de fijne kneepjes van het vak in de praktijk, binnen de setting van “de Witte Tafel.

Na het kiezen van het thema **asperges als lenteproject** ( de Witte tafel werkt met de vier seizoenen als leidraad) begon het voor de leerlingen pas echt.

Na brainstormsessies over de te volgen strategie, bleek dat eerst de kennis en de oorsprong van de asperges onderzocht moest worden. Een bezoekje aan Aspergeboerderij Van Iersel, die ook dit jaar de primeur had als de eerste asperges van koude grond te steken, opende zich een nieuwe wereld voor de studenten.

Van Iersel's enthousiasme maar vooral zijn kennis van zaken over, en liefde voor de Gynlims, het aspergeras dat hij kweekt, heeft de studenten geïnspireerd bij creatieve proces dat toen pas echt ingezet kon worden.

Studenten van de Design Academy Eindhoven zijn verantwoordelijk voor de artistieke kant van de aankleding in 'De Witte tafel.' tijdens het Asperge seizoen.

Hun thema: **het oogsten van asperges** is terug te vinden in hun ontwerpen en producten. De organische lampen als abstracte weergave van het groeiproces van de asperge, staan voor :” *de drang om te groeien, te veranderen, zich bloot te stellen aan het licht na donkere tijden.*

**Cecile GAO** maakte een narratief stel tafellopers, dat samengevoegd de levenscyclus van de asperge, deze hoogstaande lekkernij weergeeft.

Het voorgerecht wordt uitgeserveerd op een door **Philip Bogaerts** ontworpen plank met kom eveneens geïnspireerd door het oogst- en groei proces van de Asperge.

Om zo dicht mogelijk bij de “natuur” te komen, is de grond afkomstig van de beste aspergevelden van Noord Brabant toegevoegd aan de chamottenklei, waarvan de serveerschalen vervaardigd zijn. Het hoofdgerecht (de asperges) wordt dan ook uitgeserveerd op deze door **Ralf Frickel**. ontworpen aspergeschalen. Hun robuuste uiterlijk wekken het idee de asperges rechtstreeks van het veld te eten.

Studenten van de school voor Horeca hebben onderleiding de heren Johan Koolcar en Mounier Taub een gevarieerde aspergekaart samengesteld. De aspirant koks bekwamen zich in het bereiden van de diverse aspergegerechten. Want deze groente wordt allang niet meer alleen met ham ei en botersaus opgediend. Ook hier kent de creativiteit geen grenzen.

## **Op dinsdag 22 mei werd het Aspergeseizoen in 'De Witte Tafel' geopend.**

Het Brabants Aspergegenootschap gaf de avond een feestelijk tintje.

Jes van Rixtel, reikte als voorzitter van het Brabantse Aspergegenootschap, tijdens deze avond het Zilveren Schilmes uit aan Aäron van Koesveld voor zijn schilkunst. Aäron bleek de beste schiller van 12 toekomstige koks die 25 kilo asperges schilden.

De criteria: dikte, snelheid en zorg voor en uiterlijk van de asperge.

Na het voordragen van "Koningin Morgenstond" een gedicht waarin de eigenschappen van de asperge op een bijna erotische wijze beschreven werden, reikte Leon Ribbens namens het Genootschap de medailles van verdienste uit aan:

Drs. Wichard Rops, Directeur BFHT, ROC Eindhoven

De heer Christ Bullens Hospitality Manager, ROC Eindhoven

Mevrouw Tet Reuver, Hoofd Commerciële en Culturele Zaken DAE

Kiki van Eijk, Art director Witte Tafel DAE.

De gasten die tijdens de aspergetijd in De Witte Tafel dineren krijgen leuke gerechten voorgeschoteld, zoals een salade van gerookte heilbot met groene asperges en gegrilde zalm met asperges en lintpasta met witte wijnsaus. De verse aardbeien die in het overheerlijke nagerecht zijn verwerkt geven de gast het totale lente gevoel.

Dit gevoel wordt versterkt bij het lezen van strofes uit het gedicht "**de verliefde Asperge**" van Paul Asselberg, die door Tim Notermans zijn uitgezocht en weergegeven op de wanden van 'De Witte Tafel'.

Wil de gast echter het meer traditionele gerecht "de asperges op Brabantse wijze" geserveerd met ham, ei, aardappeltjes en botersaus, geen probleem, ook dit staat op de kaart.

Het menu werd in samenspraak met meesterkok Leon Ribbens, lid van het Brabants Aspergegenootschap ontwikkeld.

Het uitserveren van het driegangen menu zal tijdens de aspergetijd, afwisselend door vijf klassen van de afdeling horeca geschieden. De leerlingen worden begeleid en tevens beoordeeld op de technische aspecten van het uitserveren. Het gaat ook om de omgangsvormen van het bedienend personeel.

"**Gastvrijheid**" staat tenslotte hoog in het vaandel bij iedereen die binnen de horeca werkzaam is. Onder het motto: "Serveren in de praktijk leren" is de Witte Tafel een geweldig eigen leerbedrijf, waarin onze toekomstige generatie horecaondernemers, managers, koks, gast-heren en -vrouwen gecoacht worden.

Het Brabants Aspergegenootschap heeft ook haar steentje bijgedragen in het uitdragen van de aspergecultuur bij de toekomstige koks.

De kennis rond het "Witte Goud" is dus veilig gesteld.

Foto's: Philip Bogaerts DAE

Aspergegenootschap: Bea Jurrès-Adang

---

## Het Aspergeseizoen is weer geopend



Al vroeg zijn dit jaar de telers aan het steken gegaan.

Vanaf 19 maart konden een aantal telers de asperges al uit het bed roepen

Vanaf Pasen wisten de telers aangesloten bij het **Brabants Asperge Genootschap** volop asperges te steken, zodat de consument weer vroeg kon genieten van het witte goud.

Ook zult u bij restaurants weer asperges op de kaart zien.

Wilt u optimaal smullen dan kunt u terecht bij de **restaurants en telers aangesloten bij het BAG**, welke u kunt vinden op deze site onder leden

---

## Ambassadeur van Luxemburg ontvangt gouden BAG Speld

Tijdens het openingsdiner bij Kasteel Maurick werd de wijnkoper van de Aspergewijn 2007, het **Deilse Wijnhuis**, nog even in het zonnetje gezet.

Hij had daarbij **De Luxemburgse ambassadeur in Nederland Dhr. Jean Graff** uitgenodigd. De ambassadeur was vol trots dat de Rivaner Cotes de Remich uit zijn land was uitverkoren was tot aspergewijn 2007. Uit handen van de fondateur van Het Brabants Asperge Genootschap, **Jacques Aarts**, ontving dhr. Graff de Gouden Speld van Het BAG

---

## Aspergekrant

Ook in 2007 verschijnt de aspergekrant, met verhalen wetenswaardigheden recepten enz.  
U kunt de krant bestellen via [info@brabantseasperge.nl](mailto:info@brabantseasperge.nl)

---

## Openingsdiner in kasteel Maurick te Vught met allure



Op **maandag 23 april** vond het openingsdiner 2007 plaats in **Kasteel Maurick te Vught**. Het begon al met het weer, zoals de dagen ervoor zon en goede temperatuur. De ontvangst in de tuin was natuurlijk bijzonder en de gasten werden getrakteerd op 2 amuses en een sprankelende rosé van het Luxemburgse huis **San Martin**

Het diner o.l.v. **Jog Schipflinger** met zijn witte brigade was van grote klasse. Als start was daar een Japans aandoende, gemarineerde **Yellowfin Tonijn** met gemarineerde asperges en wasabicrème. Daarna volgde een **Zeebaars**, op de huid gebakken met roergebakken asperges, lamsoren, botersaus en basilicumolie waarbij alle smaken in een perfecte harmonie samen gingen. Als hoofdgerecht waren, hoe kan het ook anders, asperges met rosé **gebraden kalfshaas en sukade** met een saus van morilles. Tot slot volgde er een authentieke **Aardbeien 'Romanof'**. Een uitstekend diner met ook de complimenten aan de zwarte brigade. Het geheel werd begeleid door de Luxemburgse wijnen van het **Deilse Wijnhuis**, de Rivaner (aspergewijn van het jaar) en de Pinot Noir beide van het wijnhuis St. Martin. Ook waren er diverse officiële plichtplegingen zoals het uitroepen van o.a. het Beste Restaurant en de Lekkerste Asperge (zie elders op de site).

---

## Open dagen telers



Op deze dag laten de telers u kennismaken met '**van steken tot eten**'.  
U kunt bij de onderstaande telers het gehele productieproces volgen inclusief een bezoek aan het land.  
Ook de inwendige mens zal op deze dag niet worden vergeten.

De navolgende telers hebben zich reeds aangemeld.

### **Zondag 6 mei**

Musters - Elshout

### **Hemelvaart 17 mei**

Piet van Iersel - Udenhout

Marc de Wit - Mariaheide

Marc en Anita Vermeer - Leende

### **2e Pinksterdag 28 mei**

Annie van Hoof - Olland

Voor de adressen zie rubriek **de leden**

---

## Houdoe asperge 2006 in Oirschot

**Het aspergeseizoen zit er weer op en op 24 juni kreeg de asperge haar verdiende rust. Dit betekent dat het Brabants Asperge Genootschap de asperge uitzwaaide onder het mom van Houdoe Asperge**

Dit evenement vond plaats op zondag 25 juni in het prachtige Oirschot 'een monument in het groen' zoals de gemeente zich noemt.

Het Houdoe gebeuren vond plaats rond de wellicht de mooiste markt van Brabant.

Eerst was er de Oogst- Dankdienst in de meer dan vijf eeuwen oude Sint Petruskerk met als voorganger Pastoor Spijkers, en het koor De Cantorij. Het slotlied door Peer Wouters en Annie van Hoof over de Brabantse Asperge werd door de aanwezigen volop meegezongen. Tijdens de koffie in de pastorietauin werd het gezelschap verwelkomd door het St. Joris gilde, die tevens demonstraties lieten zien van vendelzwaaien, bazuinen en stokkendans. Na afloop werden de diverse spelden en medailles uitgereikt aan de nieuwe leden en aan de leden die 5 jaar lid waren.

De lunch vond plaats in Auberge De Zwaan die een rijke historie kent en stamt oorspronkelijk al uit 1623! Voor veel bewoners en bezoekers van Oirschot is dit befaamde etablissement van oudsher de plek van samenkomst.

Eigenaren Eric Timmers en Hanny van de Schoot zorgden samen met hun witte en zwarte brigade voor een meer dan fantastische lunch, die voor velen aanleiding waren om het restaurant met een volgend bezoek te vereren.

---

## Bert van Leeuwen, presentator van 'Het Familiediner' van de EO ontvangt de eerste asperges



Traditiegetrouw worden de eerste asperges aangeboden aan een VIP.

Dit jaar pleegde het Brabants Asperge Genootschap 'een overval' op **Bert van Leeuwen**, presentator van het televisieprogramma '**Het familiediner**'. Tussen de opnames van het programma, waarin Bert zelf zijn gasten overvalt, kwam het Brabants Asperge Genootschap onverwacht binnen en bood teler Piet van Iersel de eerste asperges van de volle grond aan. In het bijzijn van Omroep Brabant (radio en TV) wist Bert van Leeuwen te melden dat hij dol op asperges is en dat dit mede te danken is aan zijn vaste kok Leon Ribbens die ook deel uitmaakt van het Bag.

*Foto: Bert van Leeuwen overhandigt Het Aspergesteekmes aan Piet van Iersel*

---

## Teler Bert Keijser uit Texel Uitverkoren door BAG.

Na afloop van de landelijke opening, trok een gezelschap van genodigden naar de aspergeboerderij van **Bert Keijser**. De zeer enthousiaste teler van het eiland.

Hij had een complete presentatie georganiseerd van 'Het Texelse product' zoals vis, lam, bier, kaas, chocolade (ook in aspergevorm), etc. Helaas waren er ook op Texel, vanwege de kou, nog geen asperges. Maar Bert verzekerde dat ze van uitstekende kwaliteit waren met een enigszins zilte smaak. Het toevoegen van zout is in zeer beperkte mate noodzakelijk. Gezien zijn enthousiaste promotie van de asperge besloot het Bag hem, als enigste buiten de provincie Brabant te benoemen als 'uitverkoren teler van Brabants Asperge Genootschap'. Voorzitter Jes van Rixtel spijkerde het bord op de muur en overhandigde hem de vlag van het BAG.

---

## Landelijke opening aspergeseizoen in Texel Asperges vallen uit de lucht

Op donderdag 13 april was de landelijke opening van het aspergeseizoen. Nadat vorig jaar het Circus Theater in Scheveningen het landelijk middelpunt van de asperge was, ging men nu het water over bij Den Helder om met de boot naar Texel te gaan. Een gezelschap van een 100 tal genodigden en pers werden ontvangen in Hotel Opduin.

Daarna werd men verzocht om in de duinen te 'wachten' op de asperges. Deze waren niet per boot overgekomen maar per vliegtuig. Even later sprongen er vijf parachutisten uit, ieder met een bos asperges. Deze werden aangeboden aan de Brabantse Boer en Boerin en de asperge koningin.

Vanwege het uitzonderlijk late seizoen 'moest men het doen' met asperges uit de kas en van de verwarmde bedden. Jes van Rixtel, voorzitter van Het Brabants Asperge Genootschap, kon echter melden dat op 12 april de eerste asperges van de koude grond gestoken waren in Brabant.

### **Rudolph van Veen aspergeambassadeur**

Tijdens een fantastisch aspergediner werd Rudolph van Veen benoemd tot aspergeambassadeur. Hij gaat de komende weken een aantal workshops houden in diverse grote steden ter promotie van de asperge. Hij gaat zich hierbij met name richten op de jongere consument.

---

## Jan Chris Krabbendam wint schilwedstrijd 2005



Tijdens de jaarmarkt in Den Hout vond op Hemelvaartsdag, donderdag 5 mei, voor de elfde maal de schilwedstrijd van Het Brabants Asperge Genootschap plaats. In samenwerking met "Gastvrij Brabant" waren er dit jaar 9 schillers die zich aangemeld hadden. Op het podium van de feesttent toonden de diverse koks hun schilkunsten, waarbij door een deskundige jury, onder leiding van 3-voudig winnaar Stefen Maurix – chef-kok van De Helvoirtse Hoeve beoordeeld werd op snelheid, afval, werkplek en de verzorging van de asperge. Maar liefst 5 kg. Asperges moesten onder het mes van iedere kok.

Ervaring blijkt ieder jaar weer belangrijk te zijn. De snelste schillers zijn vaak ook de beste en hebben het minste afval. Binnen 7 minuten waren **Evert Thielen van De Gertruda Hoeve in Son & Breugel, Jan Chris Kabbendam van 't Zunneke in Someren** en **Alex Vermeulen van 't Ruyterhofke, Rijsbergen** klaar met hun kilo's. Zij bleken ook wat afval en kwaliteit de besten te zijn. **Evert Thielen**, en **Alex Vermeulen** werden dit jaar nipt, verslagen door **Jan Chris Kabbendam**. Voor **Jan Chris** was het zijn derde overwinning van '**t Zilveren Asperge Schilmes**, hij evenaarde hiermede het record van **Stefan Maurix**, die de laatste drie edities op zijn naam schreef. **Jan Chris** won de trofee eerder in 1995 en 1998.

De overige deelnemers waren

**Tom Voets en Jeroen van der Velden**, De Boerenhofstede, Schijndel, **Wim Maas**, De Hommel. Beek en Donk, **Maarten Veldmeier**, De Ruiterhof, Rijsbergen, **Martijn v.d.Sanden**, De Remise, Drunen en de charmante en enige vrouwelijke deelnemer: **Meril Thomassen** Buitenlust, Terheijden

*Foto: Jan Chris Krabbendam met naast zich Alex Vermeulen en Evert Thielen*

---

## Walter Gubbels uit Helvoirt heeft de lekkerste Asperges 2005



Een deskundig proefpanel onder voorzitterschap van **Theo van Herwijnen** waarin zitting hadden **Puck Kerkhoven** – Culinaire Journaliste, **Loek Beeren** – Restaurateur, **Peter Dekkers** – Vinoloog, **Frans van Beerendonk** – ZLTO en **Jan Chris Krabbendam** – Restaurateur, beoordeelden afgelopen maandag 25 april een tiental asperges ingestuurd door telers, lid van het Brabants Asperge Genootschap.

Alle asperges dienden 6 uur ingewaterd te zijn.

De asperges werden op gelijke wijze bereid en tevens rauw geproefd. De jury concludeerde dat er wederom duidelijke verschillen waren, van zoet tot bitter.

Na uitvoerig beraad kwam de jury tot de uitslag, waarbij **Mikkers uit Aalst – Waalre** als derde uit de bus kwam met een eerste jaars Gynlim. Tweede werd **Annie van Hoof uit Olland**, ook met een Gynlim maar dan een derde jaars. Mikkers gebruikt drijfmest, terwijl van Hoof champignonmest. Echter de winnaar werd **Walter Gubbels uit Helvoirt met een derde jaars Backlim**, die hij teelt zonder het gebruik van mest.

‘Asperges vragen veel werk, aandacht en zorg. Vooral tijdens het oogstseizoen tussen april en juni, maar ook in de andere periodes van het jaar. Je moet er feeling voor hebben, anders wordt het niks’. Vindt Walter Gubbels.

Hij is de derde generatie van het familiebedrijf in Helvoirt dat al zeker 80 jaar asperges kweekt aan de Nieuwkuikseweg 7.

Opa Gubbels ging vroeger op de fiets naar de dure villawijken in Vught om daar aan de deur asperges te verkopen. De oppervlakte van zijn aspergeveld bedroeg zo’n ½ ha.

Vader Jan breidde dit uit tot 2 ha. En verkocht naast een gedeelte aan huis het meeste aan de veiling in Drunen.

Zijn zoon Walter zette de traditie voort, nog steeds verkoopt hij een gedeelte van de oogst aan huis, maar de bulk gaat naar de veiling The Greenery.

Walter zegt zelf ‘Vroeger waren de asperges alleen voor de rijken. Maar ik probeer zoveel mogelijk mensen enthousiast te krijgen voor verse asperges. Ze zijn heerlijk, van kop tot kuntje’.

*Foto: Walter Gubbels kan het nog niet geloven*

---

## Landelijke opening 2005 in Circus Theater



Robert Kranenburg wordt Asperge Ambassadeur

Op 14 april j.l. trok het Brabants Asperge Genootschap naar het Circus Theater in Scheveningen om als lid van de stichting Dubbel A het landelijke aspergeseizoen in te luiden.

In de sfeervolle ambiance van het Theater wees de voorzitter van Dubbel A de aanwezigen erop dat men vooral verse asperges van Hollandse grond moet kopen. De versheid kan men niet alleen zien maar ook horen. Het geluid van de 'piepende' asperges als men ze tegen elkaar wrijft. Vervolgens werd Robert Kranenburg, chef-kok van het restaurant in het Circus Theater, benoemd tot Asperge Ambassadeur om zodoende de Hollandse Asperge te promoten.

Daarna verzorgde hij een ware asperge-parade van tien kleine gerechten die o.a. bereid werden door enkele Brabantse koks. Deze zorgen ervoor dat ook dit jaar **de Brabantse Asperges weer De Lekkerste zijn ... Van Kop tot Kuntje.**

Daarna trok het gezelschap naar de tweede kamer, waar voorzitter Frans Weisglas, symbolisch de eerste asperges kreeg aangeboden.

*Foto: De Brabantse koks en Robert Kranenburg met de Brabantse boer en boerin*

---

## BAG bij Spijkers met Koppen



Zaterdag 16 april 2005 was het Brabants Asperge Genootschap aanwezig bij het radioprogramma Spijkers met Koppen.

In de personen van Leon Ribbens en Stafan Maurix van De Helvoirtse Hoeve hielden zij een warm pleidooi voor de Brabantse Asperges: van Kop Tot Kuntje .... De Lekkerste!

---

## De eerste asperges van de koude grond 2005 bij Gilbert en Loes Sweep in Etten - Leur



Op 1 april wist de teler, lid van het Brabants Asperge Genootschap, Loes en Gilbert Sweep te melden dat zij hun eerste asperges hadden gestoken van de koude grond.

De 'koude grond' wil zeggen zonder hulp van verwarmde bedden en/of tunnels. Bijna alle jaren probeert de familie Sweep de 'eerste' te hebben met de Gynlim een van de vele soorten asperges.

De Gynlim is een ras welke vaak al vroeg gestoken kan worden. Het perceel van Sweep is uitermate geschikt voor vroege asperges. Het ligt op een glooiing naar het zuiden en beschermt door bomen. Toch zijn de asperges vrij laat. Normaal worden de eerste asperges gestoken rond 25 maart, maar de sneeuw die er enkele weken daarvoor nog op de bedden lag heeft steken enigszins vertraagd.

Dit jaar werden de eerste asperges bij de teler aangeboden door Burgemeester Hans van Agt aan de directeur van de ZLTO Gerard van Oosten en mocht de burgemeester Het Zilveren Steekmes overhandigen aan een trotste Gilbert Sweep. Uiteraard werd dit geheel begeleidt met een heerlijke aspergelunch.

*Foto Cor Viveen: Een heerlijke aspergelunch bij de familie Sweep*

---

## Brabantse Asperges in Madurodam



In een zonovergoten Madurodam vond op donderdag 15 april 2004 de nationale aftrap plaats van het aspergeseizoen 2004 met de ingebruikneming van het miniatuur aspergeveld dat het Brabants Asperge Genootschap vorig jaar kreeg aangeboden van de ZLTO, de Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie.

De voorzitter van het BAG, Jes van Rixtel verklaarde dat een veld in Madurodam enkele jaren van voorbereiding kost en dat hij namens het BAG het een fantastische geste vond van de ZLTO om een droom werkelijkheid te laten worden. Tevens zei hij dat het Brabantse aspergeveld symbool staat voor de totale aspergecultuur in Nederland. De directeur van de ZLTO, dhr. Gerard van Oosten, benadrukte nog eens wat zijn organisatie kon betekenen met name voor de telers en specifiek voor een product van de koude grond zoals de asperges. Ook zij staan voor een landelijke promotie van de diverse groenten.

*Foto: De burgemeester van Madurodam, Jeroen Grasveld, onthulde het beeldje van de Brabantse Aspergesteker*

---

## De eerste asperges 2004 van de koude grond bij John de Beijer in Vessem.



Het is weer zover. De eerste asperges van de 'koude grond' zijn er. De 'koude grond' wil zeggen zonder hulp van verwarmde bedden en/of tunnels. Op 31 maart wist de teler, lid van het Brabants Asperge Genootschap, John de Beijer uit Vessem te melden dat hij de eerste 10 kilo had gestoken. Onder het toezien van Omroep Brabant en jurylid Leon Ribbens stak hij de eerste kilo's.

Omdat zijn velden oost-west gelegen zijn hebben de bedden altijd zon aan de zijkant van de rug. Als je ze dan nog eens inploegt aan de zonkant dan heb je kans op vroege asperges. Zo verklaarde de trotse teler. De asperges waren een gijmlim eerste jaars.

Op woensdag 14 april om 11.15 uur zal hij in het bijzijn van het bestuur van Het Brabants Asperge Genootschap en enkele gasten de asperges symbolisch aanbieden aan de Commissaris van de Koningin in Noord-Brabant, mevrouw Hanja Maij-Weggen. Na de selectie van PSV in de persoon van Dhr. Harry van Raaij, De heer Gerrit Braks en presentator van De Wandeling, René Bastiaanse is zij de vierde in de rij die "de eerste" mag ontvangen.

Het officiële gedeelte zal worden afgesloten met een aspergelunch. De lunch zal uiteraard worden begeleid door de aspergewijn 2003, Pinot Blanc Reserve 2001 Maison Heim uit de Elzas van Ven Internationale Versmarkt

*Foto: John en Franca de Beijer met mevrouw Hanja Maij-Weggen*

---

## Asperges moet je vers eten



Artikel in Algemeen Dagblad

Afgelopen 1 mei publiceerde het Algemeen Dagblad een artikel van Jaap Roelants waarin hij melding maakte van het feit dat de asperge geen supermarkt product is, zeker als ze van buitenlandse afkomst zijn. Hij kwam tot de conclusie dat asperges vers van het land, gehaald bij de teler, niet alleen een veel betere kwaliteit opleverden maar ook een gunstige prijs. Dit naar aanleiding van een test bij Brabantse telers. Hij zal wellicht ook hebben gedacht De Brabantse Asperge..... van kop tot kuntje de lekkerste. Een gedeelte van het artikel willen wij u niet onthouden.

Probleem van de asperge is dat het eigenlijk niet zo'n supermarktproduct is. Supers vinden de Hollandse asperge wel lekker natuurlijk, maar een beetje aan de prijs. Bovendien is de aanvoer niet heel erg goed te voorspellen. Buitenlandse asperges zijn veel goedkoper en zien er tegenwoordig ook netjes uit.

Albert Heijn, bij uitstek de supermarkt die zich met Hollandse asperges zou kunnen onderscheiden, doet het voorlopig nog met Griekse. Ze kostten vorige week 3,75 per pond. Edah vroeg 3,99 voor z'n Spaanse asperges en de Plus zelfs 4,99!

We hebben iets héél vals gedaan. **We zijn naar het Brabantse land gegaan om daar kakelvers gestoken asperges te kopen.** Op veel plaatsen verkopen telers in een schuur een gedeelte van hun oogst aan particulieren voor 4 tot 6 euro per kilo, dus voor minder geld dan de supers met hun buitenlandse waar doen. We zijn ze met elkaar gaan vergelijken. Ach, de uitkomst ligt voor de hand. De lange tijd dat de asperges uit Griekenland, Spanje of Tsjechië onderweg zijn geweest, is natuurlijk ten koste gegaan van de smaak, hoe netjes ze er ook uitzien.

**Asperges moet je vers eten**, dus let er in de super goed op waar ze vandaan komen. Zeker de duurdere supers zullen in mei nog wel met een aanbieding Hollandse asperges komen zodat ook de meer noordelijke wingewesten kennis kunnen maken met deze smakelijke, maar toch een tikje merkwaardig.

*Foto: Vers van de teler*

---

## ZLTO helpt Brabants Asperge Genootschap aan eigen aspergeveld in Madurodam

Al bij aanvang van het officiële gedeelte van de opening van het nieuwe aspergeseizoen werd de voorzitter van Het Brabants Asperge Genootschap, Jes van Rixtel, aangenaam verrast toen de vlag van Madurodam werd gehesen in het Arsenal in Grave. Bij monde van ZLTO (zuidelijke land- en tuinbouworganisatie) vertegenwoordigster Mevr. Venner kreeg hij te horen dat er een plekje gereserveerd was op Madurodam, waar het Brabants Asperge Genootschap zijn eigen aspergeveld krijgt gesponsord door de ZLTO.

Leon Ribbens, namens het BAG initiatiefnemer, verklaarde tegenover de ruim 200 aanwezigen dat op dit moment de plannen al in ontwikkeling zijn en dat het Brabants Asperge Genootschap waarschijnlijk aan het einde van het toeristenseizoen, doch zeker bij aanvang van het volgend seizoen zijn eerste asperges kan gaan steken achter de boerderij uit Liempde in Madurodam.

*Foto: Mevr. Venner maakte het nieuws bekend*

---

## Brabants Asperge Genootschap te gast bij Europees Parlement



Dries van Agt benoemd tot Lid van Verdienste

Op 11 en 12 juni was het Brabants Asperge Genootschap te gast bij het Europese Parlement te Straatsburg t.g.v. Nederlandse culinaire week die er gehouden werd. Tijdens een feestelijk diner op 11 juni, was het Genootschap prominent aanwezig te midden van de organisatoren van deze week: Nico de Rooij, voorzitter van de Stichting Dutch Culinary Art en Albert Jan Maat, lid van het Europese Parlement. Het diner was samengesteld door Albert Thielemans en Janny de Moor, beide geen onbekende van het BAG. Als gastkok was er ook aanwezig Evert Thielen van de Gertruda Hoeve in Son, die afgelopen jaar de titel Beste Aspergerestaurant van Brabant in de wacht mocht slepen.

In een prachtige toespraak wist Vice-voorzitter en Fondateur **Leon Ribbens** de genodigden te overtuigen van de kwaliteit van de Brabantse keuken en de Brabantse Asperge in het bijzonder. Tevens benoemde hij eregast **Andries van Agt** tot lid van Verdienste van het Brabants Asperge Genootschap. Ook mocht hij **mevr. May Weggen** en **Dhr. Steavonson** de speld uitreiken van het BAG.

*Foto: Dries van Agt drinkt uit de beker als lid van verdienste*

---

## De Brabantse Asperge van kop tot kuntje.....De lekkerste!!!



Zondag 21 april mocht Mark van Rattigen van Restaurant de Boerenhofstede (schijndel) de eerste poster ontvangen die het BAG ontwikkeld heeft op verzoek van zijn leden. De poster draagt de nieuwe slogan “De Brabantse asperge van kop tot kuntje...de lekkerste”. Mark ontving de poster voor de diensten die hij verleende voor de aspergeproeverij.

Vanaf nu zijn de leden van het BAG herkenbaar aan de A2 poster die is ontwikkeld door het BAG i.s.m. **The Cre8ion.lab** (schijndel) en **Geert Maas** (schijndel). De fotografie is van **Puskas van de Wiel** en de hand en de asperges zijn van BAG –teler **Eric Verhoeven** (cromvoirt).

---

## Een heuse symfonie voor de asperge

Al enige jaren werd het Asperge Genootschap te pas en te onpas geconfronteerd met gedichten en liederen over de asperge. Dit gaf Annie van Hoof, die naast aspergeteeltster en bestuurslid van het BAG ook verdienstelijk musiceert, de inspiratie om een heuse asperge symfonie te componeren.

Hieronder de tekst.

### ASPERGE SYMFONIE

Tekst en muziek: Annie van Hoof

Vroeg in de lente  
Zoals ieder jaar  
Liggen de bedden  
Weer keurig klaar  
Het wachten is dan  
Op de grond die breekt  
Omdat de asperge zijn kopje opsteekt

### REFREIN

ASPERGE, ASPERGE  
VAN HET BRABANTSE LAND  
HET 'BAG' IN ZIJN GLORIE  
HOUDT TOCH STEEDS STAND  
IK DROOM VAN ASPERGES  
WAAR IK ZO VAN HOU  
VAN DIE KLEINE KONINGIN  
HET WITTE GOUD

Vroeg in de morgen  
Zoals ieder weet  
Worden ze geoogst  
Je werkt je in 't zweet  
De lucht trilt van warmte  
En 'n vogel die schreeuwt  
De tijd van asperge voor elk die ze eet.

Refr.

In 't begin van de zomer  
D'oogst is gedaan  
Lange dagen werken  
Je bent moe maar voldaan  
Je denkt dan met weemoed  
Aan houdoe 'were die'  
Er ontspringt in je harte een asperge symfonie

refr.

*Foto: Peer Wouters en Annie van Hoof zingen het lied*