

Een ijsje voor de aspergetoerist

Grubbenvorst was ooit het hart van de Nederlandse aspergeteelt. Die geschiedenis wordt gekoesterd en tot half juni komt de liefhebber er nog altijd ruimschoots aan z'n trekken. **Tekst en foto's:** Florien van Rees



Soepel rollen de rubberen bandjes van de blauwe Spargelspinne over het aspergebed. In z'n gang trekt het apparaat het witte plastic omhoog, dat zojuist nog strak om het bed lag. Geroutineerd beschouwt Ton Besouw de vrijgekomen zanderige aarde en steekt z'n vingers erin op plekken met barsten. Want waar de aarde is gebarsten, groeit een asperge die lang genoeg is om gestoken te worden. Met z'n vingers maakt hij de asperge een beetje vrij en steekt de stengel bijna 25 centimeter diep af met een lange metalen steker. En hij zoekt de volgende, en de volgende, en de volgende, tot het bed leeg is. De dag erna begint hij van voren af aan; dan zijn in hetzelfde bed nieuwe asperges geschikt om te oogsten.

Besouw is akkerbouwer in Grubbenvorst. Op 3 hectare van zijn grond staan asperges. In een goed jaar is de opbrengst zo'n

20.000 kilo. Zelf steken doet hij niet vaak meer, maar nu wel, want door het warme weer moet er al worden geoogst voordat zijn personeel uit Polen is gearriveerd. Het witte folie heeft de groei van de groente nauwelijks weten te remmen. Besouw: „Bijna alle velden zijn de laatste jaren voorzien van folie, de ene kant is wit, de andere zwart. De witte kaatst de zon terug en tempert de groei, de zwarte neemt de zon op en maakt het onder het plastic juist warm.” Het plastic voorkomt ook dat de asperges direct zonlicht krijgen en stante pede paarsig kleuren.

Mooi zijn die plastic landerijen niet, maar toeristen komen in het voorjaar niet naar het noorden van Limburg voor de schoonheid van het landschap. Vanaf eind juni, als de aspergeplanten mogen uitgroeien en weelderige groene bosjes vormen, zijn de velden veel lieflijker. De aspergetoerist wil alles over asperges leren, ze 'belevend' - en eten natuurlijk.

Volle kisten gaan op een kar naar de overkant van de weg, waar Besouw zijn boerderij heeft. Drie vrouwen staan er aan de lopende band de groente te wassen en sorteren op lengte, dikte, kleur en rechtheid. In kisten gaan ze naar de veiling, de horeca of de eigen winkel. Daar is het een komen en gaan van liefhebbers. De meesten kopen de beste kwaliteit, de dikke AA's, voor 6 euro 50 per kilo. Machinaal laten schillen kost een euro extra, maar dat doet bijna niemand. Is ook zonde, want met het kookwater van schillen kun je heerlijke saus en soep maken.

Het bedrijf van Besouw ligt aan het Aspergepad, een wandelroute van 5 kilometer die start bij het voormalige klooster van Grubbenvorst. Op de rotonde voor het klooster staat een kunstobject: drie metershoge natuurstenen asperges. De nonnen waren destijds niet zo blij met dit 'aanstootgevende' werk, maar Grubbenvorst eert er zijn historie mee:

Het duurt even, maar dan, in de verte, dient zich in het ijs een vleugje asperge aan.

ooit vormde het dorp het hart van de aspergeteelt in Nederland.

Dat begon in de Tweede Wereldoorlog. De schrale zandgronden - de perfecte voedingsbodem voor asperges - verschaften de arme bevolking een bron van inkomsten. In de jaren '50 en '60 telde Grubbenvorst 75 aspergetelers met gezamenlijk ongeveer 150 hectare. Nu zijn er nog maar zes bedrijven, met slechts 35 hectare. Nederland is een aspergedreumes geworden; Spanje en Duitsland produceren een veelvoud. Vooral de uitbreiding van Venlo met industrieel gebied en de aanleg van A67 heeft het karakter van de streek veranderd en met enige afgunst praten de Grubbenvorsters over Walbeck, het 'Spargeldorf' net over de grens bij Arcen.

De geschiedenis van de asperge is in beeld gebracht door landbouwmuseum De Locht, in Melderslo. De 35 kilometer lange Aspergefietstocht komt erlangs. Op-



Aanstootgevend: Bij Maaszicht in Broekhuizen staan asperges op de menukaart, in Grubbenvorst staan ze als kunst voor de deur van het nonnenklooster.

kent niet alleen velden met asperges, maar ook met ligusters, rozen, heesters, tarwe en – sterk opkomend in deze streek – blauwe bessen.

De Locht is geen petieterig streekmuseumje, maar een verzameling van wel acht gebouwen en gebouwtjes stampvol spullen en informatie. Het vertelt het verhaal van 150 jaar agrarische geschiedenis aan de hand van oude werktuigen en de huisvesting van boeren en personeel, en door het laten zien van ambachten als smeden, zadels maken en stroop koken.

In een van de gebouwen is het Nationaal Asperge- en Champignonmuseum ondergebracht. Daar leert de bezoeker dat de *Asparagus officinalis* in 3000 voor Christus al in beeld is gebracht, in een piramide in Egypte. De plant werd waarschijnlijk gebruikt voor medicinale doeleinden. De Romeinen – 300 jaar voor Christus – gebruikten hem als groente. Via Griekenland rukte het gewas op richting het noorden. In Nederland werd ie voor het eerst geplant rond 1600, op de losse zandgronden in de Bollenstreek en het Westland.

Verder onder meer in het museum: de langste asperge (3 meter en 11 centimeter), tientallen aspergeserviezen (met gaatjes in de schaal, zodat het vocht naar het onderbord weglekt), zaden en planten en een zaaltje met drie verschillende informatieve films.

Daar krijg je honger van. Dus gaat de tocht – niet de Aspergefietstocht, maar een zin-in-een-lekkere-lunch-tocht – regelrecht naar het 6 kilometer verderop gelegen Broekhuizen, waar eetcafé Maaszicht op het terras 'asperges

op z'n Limburgs' serveert. Tien beetgare witte slierten, wat krielaardappeltjes, geweldige boter, een gekookt ei in twee helften en een paar plakken in aspergevocht gekookte ham. Glaasje witte wijn erbij, helemaal goed. Genoeg te zien ook, want het terras kijkt uit op het pontje over de Maas, naar Arcen. Een eindeloze stoet fiets-toeristen stapt op en af.

Een wit bestelautootje stopt voor de deur. Aspergeteler Joop Stevens komt Maaszicht en het tegenover gelegen hotel bevoorraden. 45 kilo hier, 60 kilo aan de

'Dikte drie keer A brengen we naar het klooster. Nonnenknotsen.'

overkant. Geschild door zijn vrouw. „Ze schilt wel 35 tot 40 kilo per uur,” zegt Stevens trots. Door zijn zware accent is de vrolijke man moeilijk te verstaan, maar zijn grappen worden gevat. „We leveren alleen de kwaliteit dubbel A, dikte drie keer A brengen we naar het klooster. Nonnenknotsen.” En hij loopt met z'n kisten de keuken binnen.

Terug op de Aspergefietstocht blijkt die route zich op tweederde, als ie Grubbenvorst weer schampt, gemakkelijk in te korten. En dat is mooi, want midden in het dorp lonkt de volgende leukernij: ijs van meesterijsbereider Theo Clevers. Zijn ijssalon is een publiekstrekker van jewelste. Het

ruime terras zit van voor tot achter vol, de hele dag, tot 11 uur 's avonds. Hele families komen hier samen om de meest fantasievolle creaties te bestellen. Vriendengroepen delen een 'ijsspektakel': een coupe met een doorsnee van misschien wel een halve meter, vol verschillende smaken fruitijs en fruit.

Een feestelijk gezicht en de bakken mango-, karamel-, stoofpeertjes- en smurfenijs zien er in de vitrine allemaal even aantrekkelijk uit. Een beetje aspergetoerist kiest natuurlijk voor die weinig opvallende blanke bak met het kaartje 'asperges' ervoor. „Hoeveel bolletjes wilt u?”

Vader Clevers is ooit begonnen als ijsmaker, zoon Theo – in het begin nog met zijn broer – zette de zaak voort en heeft nu goed lopende salons in Arcen, Overloon en Grubbenvorst. In die laatste worden alle soorten gemaakt, ook dat ijs dus dat voor 55 procent bestaat uit asperge.

Hoeveel bolletjes? Nou, laten we maar eens met één beginnen. Het is een romig ijsje, fris van smaak en het duurt even, maar dan, in de verte, dient zich een vleugje asperge aan. Het lijkt raar, maar eigenlijk doet de smaak heel natuurlijk aan. Gewoon, een lekker ijsje.

's Avonds nog meer culinaire hoogstandjes. Zo traditioneel als 'het witte goud' als de lunch in Broekhuizen werd bereid, zo exclusief gebeurt dat als diner in Well, waar René Brienen in de keuken staat. Vorig jaar werd zijn Brienen aan de Maas door het tijdschrift *Culinaire Saisonnier* uitgeroepen tot Aspergerestaurant van het Jaar. In het 'taste of art' menu laat de chef zijn gasten kennismaken

uit & thuis



Aspergetoeristen vinden veel van hun gading op liefdevoorlimburg.nl Op deze website staan ook veel thematische wandel- en fietstochten, zoals de beschreven routes rond Grubbenvorst. Kaartjes en beschrijvingen kunnen direct worden geprint.

Op aspergetoerisme.nl staan ook activiteiten in Brabant en Overijssel (Salland). Recepten zijn te vinden op aspergerecepten.nl

Op Eerste Pinksterdag, 12 juni, heeft Grubbenvorst zijn jaarlijkse Aspergefeest. Gratis en voor iedereen toegankelijk.

met onder meer rauwe en zoetzure asperges (met forel en scampi), gefrituurde asperge (met lamsvlees) en gekarameliseerde asperges (met geraspte oude geitenkaas en truffel). Het kleurig beschilderde onderbord mag mee naar huis. Daar kun je dan mooi de volgende dag de asperges op serveren die je langs de wandelroute bij boer Besouw hebt gekocht. ■



gestapt in Grubbenvorst, gaat de route over rustige wegen en een aantal onverharde paden noordwestwaarts door een gebied dat Maasgaarden wordt genoemd, omdat er zoveel verschillende gewassen groeien. De fietser her-



Streekproduct: Ton Besouw behandelt zijn asperges met alle voorzichtigheid, bij IJssalon Clevers worden ze rücksichtslos gepureerd.