

Aspergeseizoenen op de rails

Nederland houdt steeds meer van dé seizoensgroente bij uitstek, de asperge. „In de afgelopen tien jaar is de consumptie met maar liefst 40 procent gestegen”, vertelde de bekende Limburgse aspergeambassadeur **Pieter Smits**, voorzitter van de Stichting Dubbel A, vernoemd naar het keurmerk voor de allerbeste asperges. Smits reist deze dagen – het seizoen duurt tot 24 juni – door het hele land om het 'witte goud' aan de man te brengen. De opening van het seizoen is jaarlijks op een andere locatie. Gisteren was het Spoorwegmuseum in Utrecht het decor voor het eerste aspergefeestje.

Smits' zoon **Roger Smits** runt inmiddels Hostellerie De Hamert in het Noord-Limburgse Wellerlooi, hét aspergerestaurant van ons land. „Bij ons gaat er in een seizoen 7000 kilo doorheen”, vertelde hij, terwijl zijn chef-kok **Harold Kok** ter plaatse een gerecht maakte met oosters getinte asperges met minimaïs, kalfsvlees en zwezerik. Hij was in gezelschap van onder andere **René Brien** van Brien en aan de Maas (*) in Well, die onder meer Opperdoezers en paling

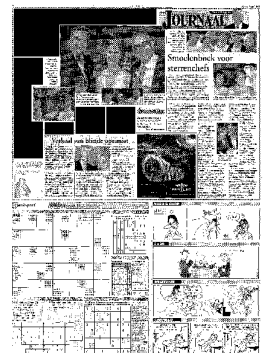
met de asperge combineerde. „Ik ga op Koninginnedag op onze ambassade in Ankara asperges klaarmaken”, vertelde Brien.

De directeur van het Spoorwegmuseum, **Paul van Vlijmen**, genoot met volle teugen. „Ik ben geboren in Heerlen. Als wij thuis asperges aten, waren dat er niet twee, met een half plakje ham, zoals zuinige Hollanders soms doen, maar wel een kilo per persoon!” Hij verwelkomde aspergekoningin **Saskia Thoone** uit Wellerlooi: „Speciaal voor u hebben we ook een konink-

lijk treinstel. **Koningin Beatrix** heeft vorig jaar nog onze expositie over koninklijke treinen geopend.”

Het museum is gevestigd in het oude Maliebaanstation uit 1874. „In die tijd werden ook de eerste asperges geteeld”, wist Pieter Smits. „Het was destijds een concurrent voor de NS”, verhaalde Van Vlijmen. „Maar hoewel er zelfs een trein ging naar Parijs, maakten maar weinig mensen er gebruik van.”

De nieuwe aspergeambassadeur, chef-kok **Paul Fagel** van Het Arsenal in Naarden, voelde zich meteen thuis. „Ik ben geboren Utrechter.” Hij werd in stijl gepresenteerd: zijn voorgangers **Cees Helder**, **Henk Saavelberg** en **Joop Braakhekke** reden hem met een pomplorie naar binnen, waar Fagel het eerste kistje handgestoken asperges aan Pieter Smits overhandigde, in ruil voor een oorkonde.





• *V.l.n.r. Joop Braakhekke, Henk Savelberg, Cees Helder en de nieuwe aspergeambassadeur Paul Fagel.*

FOTO'S: THIJS ROOIMANS



• *V.l.n.r. Chef-kok Harold Kok en eigenaar Roger Smits van De Hamert en René Brienen (Brienen aan de Maas).*



• *Aspergekoningin Saskia Thoone tussen Paul van Vlijmen, directeur van het Spoorwegmuseum (l.) en Pieter Smits, voorzitter Stichting Dubbel A.*