

# Ze zijn er weer

**Van het bed op het bord, kakelvers zijn witte asperges het lekkerst. Gestoomd, gerookt of rauw. Eitje erbij? Het seizoen is begonnen.**

**Tekst:** Annet de Groot **Foto:** Ferry Vloet

**K**oningin van de groente, het witte goud, parel van het land: de lovende bijnamen van deze stengelgroente geven al een beetje aan welke waarde de liefhebbers eraan hechten. Hij is er in het paars en in het groen, maar de meest exquisite variant is de witte. Die groeit ondergronds, als worteluitloper van de *Asparagus officinalis*, een groene plant met naaldvormige blaadjes.

Om ervoor te zorgen dat ze wit blijven, worden asperges gedwongen ondergronds te groeien; ze worden geteeld in bedden van zo'n 50 centimeter hoogte, zodat ze lang zijn tegen de tijd dat ze boven de grond komen. Groene en de wat zeldzamere paarse asperges hebben wel licht gehad, vandaar de

**Ambassadeur**  
René Brienen  
haalt zijn  
asperges uit  
Brabant.

kleur. Ze smaken ook anders. Evengoed lekker, zeker als ze gegrild zijn, maar de ware fetisjist gaat voor de Hollandse asperge.

Dat is eigenlijk een misleidende naam, want ze komen voornamelijk uit de zuidelijke provincies, en 'Holland', ja dat is toch een stukje meer naar het westen. Sommige zuiderlingen vinden het zelfs beledigend. Topchef René Brienen, van restaurant Brienen aan de Maas in het Limburgse Well heeft er geen moeite mee: „Limburgs, Hollands... als het maar smaakt.” Zijn restaurant staat bekend om de vele aspergebereidingen. „Ik schat dat ik er per seizoen zo'n 3000 kilo doorheen jaag.”

Dat seizoen begint traditioneel op de tweede donderdag in april, eergisteren dus.

Brienen wordt wel de ambassadeur van de asperge genoemd. Het is voor hem elk seizoen weer een uitdaging om nieuwe bereidingswijzen te vinden: als amuse met beenham en scampi, gemarineerd, gerookt, gegrild, gewokt, gefrituurd en gekarameliseerd als nagerecht. „Het is een uit de hand gelopen hobby eigenlijk. Door onze manier van verwerken worden we overal uitgenodigd. Onze *signature dish* is de gerookte asperge. Wij roken ze

volgens een oud recept op hooi, in een hooikist. Daarvoor hebben we internationaal al veel lof gekregen. Af en toe gaan we op pad, om te laten zien hoe we dat doen. We zijn al in Hongkong geweest, Atlanta en de Zwitserse Alpen.”

In de Alpen heeft de asperge tijdens zijn Europese opmars nooit voet aan, of beter, in de grond gezet. De oorsprong van de groente ligt in Mesopotamië. De oudst bekende afbeelding van asperges dateert van een kleine 3000 jaar voor Christus, een muurschildering in een Egyptische piramide. De Romeinen teelden de groente in 2000 v. C. ook al. Bodenvondsten tonen dat asperges al in de Romeinse tijd in Nederland werden gegeten. Het verhaal gaat dat de beeldschone Cleopatra haar minnaar Julius Caesar regelmatig asperges voorzette, mede om de vermoede lustopwekkende eigenschappen. Die dankt de asperge vooral aan zijn fallische vorm. In het Frans worden ze niet voor niets ook wel *points d'amour* genoemd, liefdespunten.

Met de val van het Romeinse Rijk verdween de groente. Vanuit de Levant kwam hij via Spanje met de Moren weer terug in Europa. In Nederland worden asperges sinds de →