



CULINAIR
VLAANDEREN

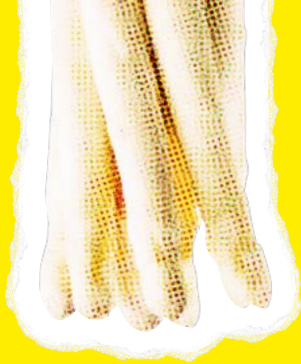


Vlaanderen
is toerisme

Witte asperges

DE KONINGIN VAN DE LENTE

TOERISMEVLAANDEREN



“
een
delicatesse
om u tegen
te zeggen

Een simpel en subliem voorjaarshoogtepunt

Er groeit iets onvoorstelbaars in Vlaanderen, zorgvuldig verscholen in de donkere aarde. De witte asperge is een delicatessen om u tegen te zeggen. Elk voorjaar opnieuw worden we verleid door dit pareltje uit de Vlaamse keuken.

Dat danken we aan de precisie en toewijding van de telers. Zij kweken hun witte goud diep in de grond, bedekt met aarde. Zodra de asperge zijn kopje boven de grond uitsteekt, wordt die zorgvuldig geoogst.

Omdat ze niet in aanraking komen met zonlicht, behouden ze hun maagdelijke kleur, fluwelen textuur en delicate smaak.

Het aspergeseizoen, van april tot juni, is telkens weer een hoogtepunt van het Vlaamse culinaire jaar. Dan zetten ontelbare Vlaamse restaurants een klassieker van jewelste op tafel: asperges op Vlaamse wijze. Zijdezacht gestoomde of gekookte witte asperges met gesmolten boter, een zachtgekookt eitje en verse peterselie.

Eenvoud siert.



© Eva Beuysaert



Vruchtbare grond in Mechelen en Limburg

Mechelen was jarenlang Vlaanderens officieuze aspergehoofdstad. Het witte goud werd op grote schaal geteeld om en rond die stad. Ook Limburg is hier het vermelden waard. Vooral in het noorden van die provincie leent de zanderige ondergrond met dieperliggende kiezels zich perfect voor de teelt.

Beiden zijn apetrots op hun asperges, maar hebben ook daarnaast heel wat te bieden. Mechelen is een historische en kindvriendelijke stad boordevol erfgoed. Je ontdekt er hoogtepunten zoals de Sint-Romboutskathedraal, het Bourgondische stadspaleis Hof van Busleyden, de knusse straatjes, kerkjes en prachtige barokke gevels aan de oevers van de Dijle.

Maar ook Limburg is een bijzondere plek. Deze charmante provincie staat garant voor uren wandel- en fietsplezier in indrukwekkende natuurparken of de fruitstreek Haspengouw. Je gaat er op expeditie door het mijnverleden, ontdekt er geschiedenis, erfgoed, kunst, knusse steden en nog veel meer.

De aspergeroute

We zeiden al dat het heerlijk fietsen is in Limburg? Het plaatsje Kinrooi koppelt zo'n fietsavontuur aan het witte goud. Daar ontdek je de aspergeroute, een prachtige tocht van 41 kilometer langs bezienswaardigheden en lokale telers.

www.aspergesuitkinrooi.be

Kalfort, geboortegrond van de asperge

Onze witte asperge kiemde voor het eerst in Kalfort. In dit Antwerpse gehucht werden vanaf 1885 de eerste asperges gezaaid. Het Aspergepunt viert dat verhaal. In dit uniek beleevingscentrum staat de witte asperge centraal. Je ontdekt er de geschiedenis, teelt en culinaire mogelijkheden van deze bijzondere groente. De interactieve tentoonstelling, workshops en evenementen zijn een fijne kennismaking voor jong en oud.

www.aspergepunt.be



© Kalfort

HOEVE 'T BOMMESAARKE,

KINROOI

Leo, Carine en zoon Dries doen het verhaal van de witte asperge helemaal uit de doeken. De rondleiding begint met een kop koffie en eindigt met twee heerlijke hapjes. Rondleidingen in het Nederlands, voor 10 tot 60 personen.

 Kessenicherweg 27, 3640 Geistingen (Kinrooi),
T 0494 87 17 91

 www.hoevebommesaarke.be

 carinesnijkers@telenet.be

JOHAN DRIESSENS, KINROOI

Johan ontvangt bezoekers met koffie en een stuk vlaai, een Limburgse specialiteit. Na een inleidende film ga je samen naar het veld. Daarop volgt een kookdemonstratie en enkele hapjes. Rondleidingen in het Nederlands, voor 10 tot 60 personen zijn te reserveren via de website.

 Haeldersheidestraat 6, 3640 Molenbeersel
(Kinrooi), T 0495 30 89 01

 www.visitkinrooi.com

ASPERGEHOEVE LAVRIJSEN,

HERK-DE-STAD

Op een van de grootste aspergeboerderijen van Vlaanderen vertelt een film over de aspergeteelt en het ontstaan van het bedrijf. Daarna steek je zelf de handen uit de mouwen op het veld. Het bezoek eindigt met een kom aspergesoep en een goodiebag. Rondleidingen in het Nederlands, voor 10 tot 50 personen.

 Herkkantstraat 47, 3540 Herk-de-Stad,
T 0495 64 00 73

 www.aspergehoevelavrijsen.be

 info@aspergehoevelavrijsen.be

Beleef witte

Vlaanderen is
trots op zijn
witte asperges.
De gespecialiseerde
telers delen hun
liefde voor hun
product graag
met de wereld.
Zeker tijdens het
aspergeseizoen
ontvangen ze je
met open armen.



de asperges

KLEINE HAART, HAMONT-ACHEL

Dit familiebedrijf in het noorden van Limburg ligt vlakbij de Nederlandse grens. De familie Beliën-Sevens maakt graag tijd en ruimte voor educatieve workshops en rondleidingen. Die eindigen met de degustatie van een heerlijke aspergesoep en aspergekroket.



**Kleine Haart 31 A, 3930 Hamont-Achel,
T 01144 87 27**



www.aspergeboerderij.be

ASPERGES HERTENVELD, BILZEN

Koen, Sofie en hun kinderen ontvangen bezoekers met open armen op hun 7 hectare grote aspergevelden. Ze vertellen je in detail over het aspergeseizoen. Na een rondje op het veld en door de sorteerruimte geniet je van een aspergesoepje en een glas wijn. Rondleidingen in het Nederlands voor 20 tot 25 personen.



Hertenweg 5, 3740 Bilzen, T 0478 34 22 62



www.aspergeshertenveld.be



koendebusschop@gmail.com

BELMANS-LAMBRECHTS, BERLAAR

Jos en Frieda zitten al decennia lang in de stiel: eerst 25 jaar als tomatenboeren, sinds 2010 ook in de aspergekweek. Ze ontvangen geen grote groepen, maar individuele bezoekers zijn altijd welkom om iets bij te leren over dit prachtige product.



**Brandestraat 33, 2590 Berlaar,
T 0477 32 63 78**



www.aspergesvanbijons.be



info@aspergesvanbijons.be

DE POLKENHOEVE, STEKENE

Jurgen, derde generatie aspergeboer, vertelt de geschiedenis van dit witte goud en neemt iedereen mee naar het veld om zelf een asperge te steken. Aan het einde wacht een lekker aspergesoepje. De aanpalende groentewinkel en kookworkshops zijn een leuke aanvulling. Rondleidingen in het Nederlands vanaf 10 personen.



Polken 95, 9190 Stekene, T 0485 5107 26



www.depolkenhoeve.be



info@depolkenhoeve.be

GOOSSENS - MALDEREN, BUGGENHOUT

Bij dit ruim 35 jaar oude familiebedrijf vertellen Dominiek en Vincent je alles over hun prachtige product, over de zandleemgrond en diverse soorten asperges. Je ontdekt het ook met eigen ogen op de velden en in de verwerkingsruimten. Rondleidingen in het Nederlands tot 30 personen.



**Kruisheide 4/2, 1840 Buggenhout (Londerzeel),
T 0476 4143 67**



www.goossensmalderen.be



info@goossensmalderen.be

GROENTEMUSEUM 'T GROM

't Grom is het museum van de Groentestreek. Deze regio had altijd al een vruchtbare bodem, gevoed door de Grote en Kleine Nete, Dijle, Demer en Rupel. Dit rivierenland met zijn klei- en leembodems leent zich perfect voor de tuinbouw. Dit openluchtmuseum toont je al dat moois, met speciale aandacht voor traditioneel vakmanschap en streekgebonden telersvariëteiten.



Midzelen 25a, Sint-Katelijne-Waver



www.tgrom.be



Wit of groen?

De witte asperge is een specialiteit in Vlaanderen. De rest van de wereld kent deze groente vooral in zijn groene variant. Maar wat is eigenlijk het verschil?

Eigenlijk zijn beide varianten een en dezelfde groente. Ze zijn afkomstig van dezelfde plant. Het verschil zit hem in de teelt. De witte asperge groeit in opgehoogde aspergebedden, onder de grond. Zo behoudt die zijn ivoren kleur en subtiële smaak.

De groene asperge wordt dan weer bovengronds gekweekt. Daar komt ze in contact met het zonlicht dat haar een kenmerkende frisse kleur geeft, en een meer uitgesproken smaak. De groene asperge is vaak ook iets kleiner en dunner en heeft een minder taaie schil dan de koninklijke witte variant.



Asperges op Vlaamse wijze



In het voorjaar is de witte asperge de ster van het veld. Zowel in restaurants als thuis genieten we van asperges op Vlaamse wijze.

Die bereidingswijze is even eenvoudig als briljant. De asperge wordt beetgaar gekookt in licht gezouten water, eventueel met een kneepje citroensap erbij. Zo blijven ze maagdelijk wit. Op het bord worden ze bestrooid met een verkruid hardgekookt eitje en peterselie. Dat alles wordt daarna overgoten met gesmolten boter, die de romigheid van de asperge onderlijnt.



TIP

Voor wie het nog wat smaakvoller mag: een handje vers gepelde grijze Noordzeegarnalen maakt de sensatie nog groter.



Proef de witte asperges Gault&Millau

Van april tot juni is de witte asperge dé hoofdact in tal van restaurants in Vlaanderen. Hier vind je de allerbeste volgens Gault & Millau.

West-Vlaanderen

Bistro Rafter

Geesteskind van topchef Geert Van Hecke, wiens sterrenrestaurant De Karmeliet hoge toppen scheerde. Deze eigentijdse bistro brengt traditionele, royale en verfijnde gerechten. Vanaf april zorgen de asperges voor een smaaksensatie.

 Brugge  www.bistrorafter.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

La Rigue

Restaurant van hotel La Réserve. Een klassieke menukaart vol tijdloze gerechten als spitgeroosterd haantje en vol-au-vent met kalfszwezerik. In de lente kunnen asperges op Vlaamse wijze niet ontbreken.

 Knokke-Heist  www.la-reserve.be/nl/la-rigue

GAULT&MILLAU SCORE

14.5
op
20

De Savoye

Gevestigde waarde die een eigen koers vaart, los van trends of hypes. De gevarieerde kaart vertrekt vanuit het product: verse coquilles, verse vis en seizoensproducten zoals witte asperges of hopscheuten zijn er in trek.



Knokke-Heist



www.desavoye.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

Tafeltje Rond

Sfeervolle brasserie met een natuurlijke, klassieke keuken. Minimale ingrediënten zorgen voor maximale smaak en allure. Geeft zijn aspergebereidingen een subtiele, persoonlijke twist.



Beveren-Waas



www.tafeltjerond.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

Kelderman

Hoog aangeschreven visrestaurant met een voorliefde voor lokale seizoensproducten. De keuken van chef Peter Aesaert serveert evenwichtige en heerlijke combinaties in een deskundige en gemoedelijke sfeer.



Aalst



www.visrestaurant-kelderman.be

GAULT&MILLAU SCORE

15.5
op
20

Bacchus

Trendy en rustgevend restaurant in het groen, vernoemd naar de Griekse god van de wijn. De fijne keuken pakt tijdens het seizoen graag en goed uit met asperges op Vlaamse wijze.



Aalter



www.restaurantbacchus.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

De Eenhoorn

Een gevestigde waarde op de grens van Oost-Vlaanderen en Antwerpen. De Eenhoorn pakt al ruim 30 jaar uit met Vlaamse klassiekers. Naast asperges op Vlaamse wijze springen ook de huisbereide garnaalkroketten in het oog.

 **Kruike**  www.deeenhoorn.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

De Ceder

Al ruim 50 jaar een vaste waarde in Kruike, tussen Antwerpen en Gent. Intieme zaal, hartelijke bediening, heerlijke keuken. Asperges – zowel wit als groen – zijn specialiteiten van het huis.

 **Kruike**  www.restaurantdeceder.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

Bistrot du Nord

Elegante bistro in het noorden van Antwerpen. Eenvoud, schoonheid en kracht zijn hier kernwoorden. Hun culinaire ontdekkingsreis voert je ook langs asperges op Vlaamse wijze.

 **Antwerpen**  www.bistrotदनord.be

GAULT&MILLAU SCORE

15.5
op
20

Ciro's

Zodanig authentiek dat het weer hip wordt. Deze iconische brasserie in Antwerpen serveert een klassieke, maar zelfzekere keuken. Puur vakmanschap.

 **Antwerpen**  www.ciros.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

InVINcible

Al ruim 20 jaar succesvol met een klassieke keuken, wars van alle trends. Gespecialiseerd in bereidingen op spit of grill. Seizoensklassiekers als de witte asperge zijn er in goede handen.

 Antwerpen  www.invincible.be

GAULT&MILLAU SCORE

14.5
op
20

Aux Vieux Port

Sfeervolle bistro in het oude havenkwartier van Antwerpen. In een karaktervol interieur geniet je van smaakvolle klassiekers en een indrukwekkende wijnkaart. Tijdens het seizoen zijn de asperges op Vlaamse wijze een hoogtepunt.

 Antwerpen  www.restaurantauxvieuxport.be

GAULT&MILLAU SCORE

14.5
op
20

La Rosa

Charmant restaurant in een voormalig baancafé in Antwerpen. Je proeft er van een klassieke en toch originele keuken. Grote focus op seizoensgebonden topproducten van eigen bodem.

 Antwerpen  www.larosa.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

The Thrill

Statig restaurant met een grillhaard als zenuwcentrum. Niet enkel doorgewinterde vleesliefhebbers komen er aan hun trekken. De keuken heeft evenzeer oog voor lokale seizoensproducten.

 Genk  www.thethrill.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

De Goei Goesting

Pure en veelzijdige keuken in een gezellig Limburgs kader. De kaart gaat van kreeftbereidingen langs de Italiaanse keuken tot Aziatische bereidingen. De heerlijke witte asperges brengen je terug naar Vlaanderen.

 Hasselt  www.degoeigoesting.be

GAULT&MILLAU SCORE

12
op
20

Aux Armes de Bruxelles

Dit restaurant is al ruim een eeuw thuis in het historische hart van Brussel. De asperges op Vlaamse wijze zijn elk voorjaar een hoogtepunt in hun traditionele repertoire.

 Brussel  www.auxarmesdebruxelles.com

Terborgh

Ten zuiden van de hoofdstad serveert Terborgh de allerbeste kwaliteitsproducten. Wat versgepelde Noordzeegarnalen maken de asperges op Vlaamse wijze nog verfijnder. De knappe wijnkaart maakt de beleving compleet.

 Huizingen  www.terborgh.be

GAULT&MILLAU SCORE

15.5
op
20

Le Canterbury

Gevestigde waarde in de hoofdstad, aan de vijvers van Elsene. Je proeft er al dertig jaar de allerbeste versies van onze culinaire klassiekers. De steak tartaar is legendarisch, de asperges onweerstaanbaar.

 Brussel  www.lecanterbury.be

GAULT&MILLAU SCORE

12.5
op
20

Les Eleveurs

Bistronomie van de bovenste plank, aangestuurd door de seizoenen. Tijdens de lente spelen de witte asperges een hoofdrol, in het najaar verschuift de focus naar klassieke wildbereidingen.



Halle



www.les-eleveurs.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

© Visit Mechelen



‘Zo uniek, zo complex’

Peter Goossens is de peetvader van de gastronomie in Vlaanderen. Zijn driesterrenrestaurant Hof van Cleve in de Vlaamse Ardennen stond decennialang aan de Europese top. Enkele sleutelingrediënten: een onvoorstelbare technische kennis, oeverloze creativiteit en een enorme passie voor lokale en seizoensproducten. In de winter betekent dat witloof, in de lente zijn dat witte asperges.

‘In het voorjaar zou ik elke dag asperges kunnen eten. Dat is zo’n dankbaar product. Je kan die op oneindig veel manieren klaarmaken, maar niets gaat boven asperges op Vlaamse wijze, met een geplet eitje en gesmolten boter. Ik word daar enthousiast van. Een goede asperge is sappig en krokant tegelijk. En de smaak valt haast niet te omschrijven, zo uniek en complex. Onze asperges zijn de meest gearomatiseerde van de wereld.’





Peter is gepassioneerd door dit geweldige product en hij is niet de enige. Vlaanderen heeft een klein leger aan enthousiaste culinaire ambassadeurs. GOESTING is een bonte verzameling aan chefs, chocolatiers, brouwers, gastvrouwen en culinaire makers. Zij vinden elkaar in een gemeenschappelijk doel: de verborgen verhalen van onze eetcultuur delen.

ONTDEK ONZE AMBASSADEURS





Verantwoordelijke Uitgever (V.U.)

Leen Gysen, Toerisme Vlaanderen, Grasmarkt 61, 1000 Brussel

Wettelijk depot

D/2026/5635/29

Alle rechten voorbehouden. Behoudens de uitdrukkelijk bij wet bepaalde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, op welk wijze ook, zonder de voorafgaande en schriftelijke toestemming van de uitgever.