

- cc Binder
- Kunst en erfgoed
- Sport
- Kinderen en jongeren
- Puurs-centrum
- Aspergefestival
- Zomer van

## Minister Jo Brouns is onze nieuwe Aspergeridder

14

mei

2025



Puurs-Sint-Amands is een bakermat van de asperge. Om het witte goud in de kijker te zetten, kronen we elk jaar een bekend persoon tot Aspergeridder. Deze keer is dat Jo Brouns, Vlaams minister van Omgeving en Landbouw: “Ik vind het een hele eer, want de koningin der groenten ligt me nauw aan het hart.”

### Wat is je band met asperges?

“Ik woon in Kinrooi, een Limburgse gemeente die net als Puurs-Sint-Amands bekend staat om het witte goud. Waar die geschiedenis bij jullie eeuwen teruggaat, is dat bij ons nog maar twintig jaar. Ondertussen heeft Kinrooi wel de meeste hectares aan asperges in Vlaanderen. De aspergeboeren zijn bij ons dus dik gezaaid en daardoor heb ik het geluk om op wandelafstand van een boerderij te wonen.”

### Het witte goud belandt dus vaak op je bord?

“Oh ja absoluut, al van kinds af aan. Heel mijn familie is altijd al liefhebber geweest. In het aspergeseizoen staat de groente zeker één keer per week op het menu. Zelf roer ik niet vaak in de kookpotten, maar mijn moeder en mijn vrouw kunnen asperges maken volgens de regels van de kunst. Dat betekent voor mij dat ze niet té gaar mogen zijn.”

“De asperge herinnert ons eraan dat het belangrijk is om te eten volgens de seizoenen.”

## Hoe eet je asperges het liefst?

“Mijn absolute favoriet is asperges met zalm en hollandaisesaus. Maar ik lust ze ook graag op Vlaamse wijze: gewoon met wat ei, peterselie en boter – eventueel met wat ham erbij. En het beste deel van de asperge is wat mij betreft natuurlijk het kopje, daar ben ik echt verlekkerd op!”

## Wat vind je bijzonder aan de edele groente?

“Dat ze nog traditioneel wordt geteeld, waardoor ze maar enkele maanden per jaar beschikbaar is. Zo herinnert de asperge ons eraan dat het belangrijk is om te eten volgens de seizoenen en dat vind ik heel waardevol. De groente is trouwens ook gezond. Al in de tijd van de Romeinen werd ze geprezen om haar heilzame werking, zoals het afdrijven van afvalstoffen.”

“Mijn absolute favoriet is asperges met zalm en hollandaisesaus.”

## Zei je meteen ‘ja’ op de vraag om Aspergeridder te worden?

“Daar moest ik inderdaad niet over nadenken. Ik ben fier op de asperge en het ridderschap is een mooie kans om deze unieke groente in de kijker te zetten. Ik vind het een eer om nu lid te zijn van het Grafelijk Genootschap waartoe onder meer collega-politici als Cathy Berx, Kris Peeters en Koen Van den Heuvel behoren.”

## Ga je als Aspergeridder de groente promoten bij het brede publiek?

“Zeker, als minister van Landbouw kan dat natuurlijk perfect. Ik laat geen kans onbenut om tijdens het seizoen de asperge te promoten op mijn sociale media. En moet ik ergens speechen? Dan probeer ik er altijd het witte goud bij te betrekken. De asperge promoten kost mij geen enkele moeite, want ik vind het echt *by far* de lekkerste groente die er is!”



### Aspergefestival

Het aspergeseizoen loopt nog tot 24 juni, de feestdag van Sint-Jan. Benieuwd wat er tot dan in onze gemeente nog te beleven valt rond de edele groente?

Surf naar [www.aspergefestival.be](http://www.aspergefestival.be).

### Nieuw: Aspergepunt in Hof van Coolhem

In Hof van Coolhem vind je sinds kort het Aspergepunt. Je wordt er ondergedompeld in een moderne beleving met verhalen van vroeger en nu, met woord en beeld, met digitale extra's. Het is een interactieve mix van horen, zien, voelen, ruiken en proeven.

Meer info: [www.aspergepunt.be](http://www.aspergepunt.be).