



Nieuwsbrief 6 - 20 mei 2010

Beste aspergeliefhebber,

De laatste dagen zijn in aantocht! Het seizoen zit er weer bijna op. Zondag a.s. is onze laatste verkoopdag. Wij nodigen u van harte uit om het seizoen samen met ons feestelijk af te sluiten. Er zullen lekkere hapjes voor u klaar staan (van 10.30 uur tot 16.00 uur).

Laatste aspergeweekend

Wij willen u bedanken voor het afgelopen seizoen. Wij waarderen het ten zeerste dat velen van u de letterlijke hobbels in de wegomlegging voor lief hebben genomen. Dank daarvoor.

Tot en met zaterdag wordt er op onze laatste velden nog gestoken, zodat wij zondag iedereen kunnen voorzien. Wilt u nog langer door eten? De asperge kan zeer goed (geschild) ingevroren bewaard blijven.

Bereidingstip: als je asperges ingevroren hebt, moet je ze in bevroren toestand in het kookwater leggen. Als je ze eerst zou ontdooien, worden ze slap. De kooktijd is iets korter. Wilt u asperges voor in de vriezer bij ons laten vacumeren, dan is het fijn als u dit van tevoren besteld (i.v.m. de wachttijd).

Automatiek

Wij proberen onze automatiek na het aspergeseizoen open te houden met eieren, aardbeien en kersen. Wij zeggen 'proberen', omdat de werkzaamheden aan de weg wellicht invloed kunnen hebben op onze passanten. Graag willen wij een vers product blijven verkopen en dat kan alleen als de omloop snel genoeg is.

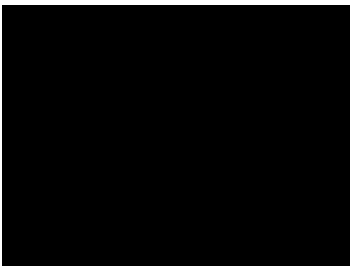
Na het aspergeseizoen

De meeste klanten vragen zich af wat wij na de asperge tijd doen.

Nu is het op het veld nog een drukte van belang. Het is zeer groeizaam weer, ook voor het onkruid, dus er wordt volop geschoffeld en in ons nieuwe veld onkruid geplukt. Door de droogte moet er ook beregend worden. Wij zitten niet stil.

Na het seizoen houden we ons in de eerste plaats bezig met het verzorgen van de velden. Plastic opruimen, de planten verzorgen, onkruid bestrijden (mechanisch). Daarna hebben we even een adem-pauze.

De eerste dagen is het echt afkicken dat er geen winkelbel meer gaat. Als thuis alles weer een beetje tot rust is gekomen, gaan ook wij buitenshuis aan het werk.



We zijn kleinschalig bezig met het opzetten van 'groente uit de moestuin'. Erik is toch het meest op zijn plek in de tuin. Wij hebben op dit moment diverse kolen en bonen gezet op de velden bij de asperges. Deze worden biologisch/dynamisch geteeld. Graag willen wij u in de toekomst langer van dienst zijn met andere groenten per jaargetijde. Voorop staat dat wij biologisch willen telen en een vers en smaakvol product willen verkopen. Zoals u van ons gewend bent, houden wij u op de hoogte van de 'groentetuin/winkel' via deze nieuwsbrief.

Nogmaals allemaal bedankt voor seizoen 2010 en graag tot zondag a.s. of anders tot 12 maart 2011, want na de carnaval dan zijn 'ze' er weer.

Tot ziens!

Erik & Lean
En het aspergeteam