

Unsere Verkaufsstände

Hürth-Fischenich Mobil 0162 8871945	Ortsausgang Richtung Brühl, rechts Bonnstraße, 50354 Hürth-Fischenich Mo.-Sa. 8:20-18:30 Uhr, Sonntag 9:30-14:30 Uhr
Hürth-Stotzheim Mobil 01522 3643587	Frechener Straße/Berrenrather Straße, 50354 Hürth-Stotzheim Mo.-Fr. 9:30-19:00 Uhr, Sa. 9:30-17:30 Uhr, Sonntag 10:30-15:30 Uhr
Köln-Hahnwald Mobil 01523 7739650	Bonner Landstraße 83, 50996 Köln-Hahnwald Mo.-Sa. 9:00-19:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Lövenich Mobil 01522 3643610	Kölner Straße, 50859 Köln-Lövenich (Blumen Hoogland) Mo.-Fr. 8:30-18:30 Uhr, Sa. 8:30-16:00 Uhr, Sonntag 10:00-13:00 Uhr
Köln-Meschenich Mobil 0174 2954025	Brühler Landstraße 300, 50997 Köln-Meschenich Mo.-Sa. 8:00-19:00 Uhr, Sonntag 10:00-15:00 Uhr
Köln-Poll Mobil 01522 3643606	Siegburger Straße 406, 51105 Köln-Poll Mo.-Sa. 9:30-18:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Rodenkirchen Mobil 01522 3643605	Weißer Straße 118, 50999 Köln-Rodenkirchen Mo.-Sa. 9:30-18:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Rondorf Mobil 0162 8871868	Rodenkirchener Straße 142, 50997 Köln-Rondorf Mo.-Sa. 8:30-18:30 Uhr, Sonntag 10:30-15:00 Uhr
Köln-Sürth Mobil 0162 8871900	Wesselingener Straße 7, 50999 Köln-Sürth Mo.-Sa. 10:00-19:30 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Vogelsang Mobil 0157 87997313	Goldammerweg 361, 50829 Köln-Vogelsang (Dinger's Gartencenter) Mo.-Fr. 9:00-19:30 Uhr, Sa. 9:00-18:00 Uhr, Sonntag 11:00-16:00 Uhr
Wesseling-Berzdorf Mobil 0157 58756429	Brühler Straße 321, 50389 Wesseling (Godorfer Burg) Mo.-Sa. 8:00-18:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Bornheim-Merten	Kirchstraße 10, 53332 Bornheim-Merten Sa. 9:00-11:30 Uhr
Bestelltelefon	0163 6043883

Wochenmärkte

Köln-Pulheim	<i>Dienstag und Freitag</i>	07:00 - 13:00 Uhr, Marktplatz Venloer Straße
Köln-Heimersdorf	<i>Mittwoch und Samstag</i>	07:00 - 13:00 Uhr, Haselnusshof
Leverkusen-Opladen	<i>Donnerstag</i>	07:00 - 13:00 Uhr, Marktplatz

Geschäft in Fischenich

Ecke Platzstraße / Am Druvendriesch 50354 Hürth-Fischenich Mobil 01577 1777597	Di.-Fr. 8.30-12:30 Uhr und 14:30-18:30 Uhr Sa. 8:00-13:00 Uhr Montags sowie Sonn- und Feiertags geschlossen!
--	--

Kundeninformationsblatt „Spargelmännchen“

Herausgeber: Domhöfe oHG
Betriebshof: Zur Bauernsiedlung 5, 50354 Hürth
kontakt@dom-spargel.de · www.dom-spargel.de
Verantwortlich ist i.S.d.P. die Geschäftsleitung

Redaktion: Markus Loeven, Georg Gaspar
Fotos: Aneta Thomas
Gestaltung: Monika Thieleker, Rudolf Zylajew
Druck: www.druckservice.koeln



Das Spargeljahr

Wie lange gibt es denn noch Spargel?

Die derzeit am häufigsten gestellte Frage unserer Kunden ist tatsächlich, wie lange es wohl noch Spargel gibt. Aus Oma's Zeiten ist überliefert, dass die Saison eigentlich am 24. Juni (Johannistag) endet. Spargel kann in der Tat nur zeitlich begrenzt geerntet werden, damit die Pflanze eine ausreichende Regenerationszeit hat,

um im folgenden Jahr genügend neue Sprosse bilden zu können. Da heutzutage die Pflege der Spargelkulturen fortschrittlicher und die Eigenschaften der Pflanze vorteilhafter sind als etwa vor 50 Jahren, muss man sich an dem altbekannten Datum nicht mehr eisern festhalten.

Wir werden in diesem Jahr einige unserer Stände am Sonntag den 26. Juni 2016 schließen und einige Stände am 02. Juli 2016.

Letzter Verkaufstag an unseren Straßenständen ist wie folgt:

02. Juli 2016:

An den Ständen in **Meschenich, Vogelsang, Rondorf, Fischenich und Poll**

25. bzw. 26. Juni 2016:

An den Ständen in **Hahnwald, Sürth, Rodenkirchen, Lövenich, Berzdorf, Merten und Stotzheim**

Wir sagen schon mal Danke, für Ihre Treue zu DOM-Spargel . . .



Pflanzenkunde

Ganz besondere Exemplare

Manchmal weiß unsere Sortiermaschine nicht weiter. In welches Fach soll sie solche Exemplare befördern? Gut, dass es unsere Mitarbeiter gibt, die in solchen Fällen einschreiten und die ganz besonderen Exemplare aussortieren. Solche Sonder-Sortierungen bekommen Sie an unseren Verkaufsständen niemals zu Gesicht.



Die Erdbeersorte Elianny

Kultivieren wir frühe oder späte Sorten?

Es gibt unzählige Erdbeersorten, die sich hinsichtlich Form, Geschmack, Farbe, Festigkeit des Fruchtfleisches, Reifezeit und den Inhaltsstoffen unterscheiden. Wir bauen überwiegend die Sorte Elianny an. Sie besitzt eine besondere Widerstandskraft gegen

Schädlinge und Krankheiten. Im Ertrag nicht ganz so stark, bringt sie sehr schön geformte Früchte mit einem besonders frischen, süß-säuerlichem Aroma hervor, was sie zu einer sehr beliebten Sorte macht. Durch den Einsatz von Technik (Tunnel, Vlies, Folie, Stroh und neuerdings Terminbeete) ist es möglich, auf frühe und späte Sorten zu verzichten. Die Wärmeregulierung der Bedeckung bestimmt den Erntebeginn wesentlich. Wir können so von Mai bis Juli die gleiche Sorte anbieten.



Rezept Spargelpfanne ...

... grün-weiß mit Erdbeeren

4 Portionen, Zubereitungszeit 20 Minuten

- Zutaten:** 750 g grünen und weißen Spargel
 250 g Erdbeeren
 5 Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Pflanzenfett
 Zucker
 250ml Sahne z.B. Rama Cremefine
 100 g geriebener Parmesan
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel schälen (Grünspargel nur im unteren Drittel), Enden abschneiden und den Spargel in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen und in Hälften bzw. Viertel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, die Knoblauchzehe schälen und pressen. Das Pflanzenfett erhitzen, den Spargel 3 Minuten darin dünsten und mit Zucker bestreuen. Den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln zugeben und nochmal 2-3 Minuten dünsten. Mit Sahne ablöschen. Im Anschluss den Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach erst die Erdbeeren unterheben.

Passt gut zu Nudeln.



Treffpunkt Laden ...



Neues aus dem Laden

Wir haben unsere Produktpalette erweitert. Ab jetzt erhalten Sie bei uns auch Nudeln. Wir bieten Ihnen Hausmacher Nudeln an:



**z.B. bunte Bauernhof-Nudeln
Steinpilz-Nudeln oder
ganz klassisch Spaghetti**

Wir haben ein reichhaltiges Angebot zusammengestellt.

Darüberhinaus erhalten Sie ab jetzt auch die Obstbecher aus unserem neuen Convenience Bereich in unserem Ladenlokal in Fischenich.

Schauen Sie vorbei!

Frühkartoffeln

Ab jetzt können wir Sie auch wieder mit unseren eigenen Frühkartoffeln bedienen. Alle Kartoffeln, die vor Mitte August geerntet werden, sind Frühkartoffeln. Frühkartoffeln sind so besonders, weil ihre Schalen so dünn sind. Die dünnen Schalen kann man entweder mitessen oder unter lauwarmen Wasser leicht abwaschen. Frühkartoffeln sind empfindlicher, sie sind nicht so lange haltbar und sie sollten nicht gekühlt gelagert werden. Rezepte für Frühkartoffeln gibt es viele. Man kann sie kurz in der Pfanne wenden, mit frischen Kräutern sind sie ein Hochgenuss, aber auch in allen anderen Varianten sind sie einfach nur lecker.

Portrait Aneta Thomas



Aneta Thomas, Frau des Gesellschafters Alexander Thomas, ist bei den Domhöfen für die Bestückung und die Warenpräsentation in unserem Ladenlokal zuständig. Sie kontrolliert und überwacht die Qualitäten, der zum Verkauf stehenden Produkte. Für unser Spargelmännchen und für unsere Homepage liefert sie die Fotos.

Sie kümmert sich hauptverantwortlich um unseren Tag der offenen Tür und bringt sich mit vielen Ideen mit ein.