

Unsere Verkaufsstände

Hürth-Fischenich Mobil 0162 8871945	Ortsausgang Richtung Brühl, rechts Bonnstraße, 50354 Hürth-Fischenich Mo.-Fr. 8:20-18:30, Sa. 8:20-18:30, So. 9:30-14:30
Hürth-Stotzheim Mobil 01522 3643587	Frechener Str./Berrenrather Str., 50354 Hürth-Stotzheim Mo.-Fr. 9:30-19:00, Sa. 9:30-19:00, So. 10:30-15:30
Köln-Hahnwald Mobil 01523 7739650	Bonner Landstr. 83, 50996 Köln-Hahnwald Mo.-Fr. 9:00-18:30, Sa. 9:00-18:30, So. geschlossen
Köln-Lövenich Mobil 01522 3643610	Kölner Straße, 50859 Köln-Lövenich (Blumen Hoogland) Mo.-Fr. 8:30-18:30, Sa. 8:30-14:00, So. 10:00-14:30
Köln-Meschenich Mobil 0174 29504025	Brühler Landstr. 300, 50997 Köln-Meschenich Mo.-Fr. 8:00-19:00, Sa. 8:00-19:00, So. 10:00-16:00
Köln-Poll Mobil 01522 3643606	Siegburger Straße 406, 51105 Köln-Poll Mo.-Fr. 9:30-18:00, Sa. 9:00-18:00, So. geschlossen
Köln-Rodenkirchen Mobil 01522 3643605	Weißer Straße 118, 50999 Köln-Rodenkirchen Mo.-Fr. 9:30-19:00, Sa. 9:30-19:00, So. geschlossen
Köln-Rondorf Mobil 0162 8871868	Rodenkirchener Str. 142, 50997 Köln-Rondorf Mo.-Fr. 8:30-18:00, Sa. 8:30-18:00, So. 10:30-15:00
Köln-Sürth Mobil 0162 8871900	Wesselinger Straße 7, 50999 Köln-Sürth Mo.-Fr. 10:00-19:30, Sa. 10:00-19:30, So. geschlossen
Köln-Vogelsang Mobil 0157 87997313	Goldammerweg 361, 50829 Köln-Vogelsang (Dinger´s Gartencenter) Mo.-Fr. 9:00-19:30, Sa. 9:00-18:00, So. 11:00-16:00
Wesseling-Berzdorf Mobil 0157 58756429	Brühler Straße 321, 50389 Wesseling (Godorfer Burg) Mo.-Fr. 8:20-18:30, Sa. 8:20-18:30, So. 9:30-14:30
Bornheim-Merten	Kirchstraße 10, 53332 Bornheim-Merten Sa. 9:00-11:00

Wochenmärkte

Köln-Pulheim	Dienstags und Freitags 7:00 - 13:00 Uhr, Marktplatz Venloer Str.
Köln-Heimersdorf	Mittwochs und Samstags, 7:00 - 13:00 Uhr, Haselnusshof
Leverkusen-Opladen	Donnerstags, 7:00 - 13:00 Uhr, Marktplatz

Die Öffnungszeiten des Obst- und Gemüseladens in Hürth-Fischenich finden Sie auf der Innenseite.

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



Liebe Kunden!

Wir begrüßen Sie herzlich zum Auftakt und zwar zu einem frühen Auftakt der diesjährigen Spargelsaison, indem wir hoffen, dass Sie gut über den Winter gekommen sind und sich mit uns zusammen auf die frische Spargelente freuen.

Eine unserer Neuigkeiten in 2016 ist dieses Kundeninformationsblatt, das von uns auf den Namen „Spargelmännchen“ getauft wurde. Dieses soll Sie besser über die Pflanze Spargel, über das Zubereiten und Genießen von köstlichen Speisen, unsere weiteren Erzeugnisse und Mitarbeiter informieren. Häufig gestellte Fragen sollen beantwortet werden und – sofern Sie es möchten – auch Sie zu Wort kommen lassen.

Sollten Sie empfehlenswerte Rezepte, Kindheitserinnerungen an den Spargelanbau haben oder uns einfach Ihre Meinung über unseren Spargel mitteilen wollen, schreiben Sie uns an. Vorsicht, es kann passieren, dass wir dies sogar auf den Seiten von „Spargelmännchen“ veröffentlichen.

Wir wünschen allen Kunden frohe Ostertage!
- die Mitarbeiter der DOMHÖFE -



Termine

Unser Spargelfest, das wir zum dritten Mal ausrichten und als Tag der offenen Tür gestalten, findet in diesem Jahr am Sonntag, dem 17. April 2016, statt. Wir beginnen auf dem Hof der Familie Thomas (Zur Bauernsiedlung 4a in Hürth) ab 11:00 Uhr und lassen den Tag gegen 17:00 Uhr ausklingen. Für die Kinder bieten wir verschiedene Spielangebote. Es gibt sowohl klassische als auch kreative Spargelgerichte, ein Konzert der KG Blau-Weiß Fischenich und des Jugendblasorchesters der Musikschule "Auftakt". Außerdem wird wie im letzten Jahr eine Planwagenfahrt zu unseren Spargelfeldern, sowie eine Besichtigung der Betriebsstätte stattfinden.

An diesem Tag wird ein Marktstand aufgestellt, an dem wir unter anderem auch unseren feldfrischen Spargel anbieten.

Lesen Sie zum Thema auch den Rückblick auf das letztjährige Fest.

Unsere Verkaufsstände sind an den Osterfeiertagen zu den sonntäglichen Öffnungszeiten für Sie geöffnet.

Neues am Stand

Eine unserer Sortierung ist: violetter Spargel

Violetter Spargel wird wegen seines feinen, im Vergleich zum ganz weißen Bleichspargel minimal kräftigeren und würzigeren Geschmacks besonders in Frankreich geschätzt. Auch im deutschsprachigen Raum wird er von Kennern gerne gewählt. Violetter Spargel wird gestochen, wenn er die Erdoberfläche schon leicht durchbrochen hat. Bei Lichteinwirkung färben sich die Spargelspitzen schnell violett.

Da sich sein Geschmack nur geringfügig vom weißen Spargel unterscheidet, eignet sich violetter Spargel für alle klassischen Spargelgerichte.



Pflanzenkunde

Warum haben wir schon so früh Spargel?

Dass Dom Spargel bereits Mitte - Ende März den ersten Spargel stechen kann, liegt nicht nur an den Wendefolien oder Tunneln. Das gesamte Spargelfeld ist durchzogen von einem Leitungssystem, das Warmwasser durch die Erddämme leitet. Unser Spargel wächst sozusagen auf einer Fußbodenheizung.

Um die Staudengewächse zu wärmen nutzen wir den Kühlturm einer benachbarten Industrieanlage. In der Fabrik wird Ruß produziert, wobei viel Wärme anfällt. Diese wird zunächst zur Stromgewinnung genutzt. Und was dann noch an Restwärme bleibt, fließt als 30 Grad warme Fußbodenheizung durchs Spargelfeld. Das Energie-Recycling ist für den Fernwärmebetrieb ebenfalls günstig, da sie bereits gekühltes Wasser aus den Spargelleitungen zurückgewinnen.

Rezepte

Spargel mit Lachs und Kräutersauce (4 Port.)

1 Kräutermischung
Frankfurter Grüne Sauce
125 g Crème fraîche
120 ml Milch
Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer
1,5 kg Spargel
4 Eier, 4 Stücke Lachsrückenfilet (à 180 g, ohne Haut), 2 El Olivenöl



Kräutermischung säubern und grob hacken. Diese mit Crème fraîche, Milch, Spritzer Essig, Prise Zucker, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine sehr fein pürieren (und eventuell durch ein feines Sieb passieren). Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Spargel schälen und die Enden abschneiden. in einem großen Topf Wasser mit Salz und Prise Zucker aufkochen. Spargel zugeben, einmal aufkochen lassen und bei milder Hitze 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Eier in kochendem Salzwasser 6-7 Min. garen, abgießen, abschrecken und pellen. Lachs rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne sehr stark erhitzen. Lachs darin auf jeder Seite 30 Sekunden braten.

Spargel mit Sauce, Lachs und Eiern auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Dazu paßt ein Chablis aber natürlich auch unser hauseigener Spargelwein, den Sie an unseren Ständen erwerben können.

Zum Schmunzeln

„Ich nehme noch zehn bunte Eier.“ „Gern, es macht 2,50“
„Wieso 2,50 Euro?“ „Drei Häuser weiter kosten diese nur 2,00 Euro!“
„Wieso kaufen Sie die Eier dann nicht dort?“
„Bei denen sind sie ausverkauft.“
„Ach sooo! Solange bei uns die Eier ausverkauft sind, kosten zehn Stück auch nur 2,00 Euro!“

„Es hat mich nie gestört, dass man mich manchmal mit einem Spargel verglichen hat, denn am Spargel ist der Kopf das Wichtigste.“ **Charles de Gaulle**

„Bergwerke, Spargel, Kartoffeln und alte Adelsgeschlechter haben eins gemeinsam: das beste von ihnen ruht unter der Erde.“ **Vic Hammond**

Spargelfest 2015

Rückblick auf das letzte Spargelfest 2015

Das Fest war etwas für Groß und Klein, für Genießer, für Technikinteressierte und für Pflanzenkundler. Das Spargelfest 2015, mit frühlingshaften Temperaturen, machten das Fest zu einem gelungenen Wochenendausflug für die ganze Familie. Und keiner musste durstig bleiben. Vor allem die weiblichen Besucher freuten sich über den gekühlten Erdbeersekt. An unserem Tag der offenen Tür wurden große und kleine, alte und neueste Trecker ausgestellt. Auch unser Spargelbetrieb konnte besichtigt werden und mit einem Planwagen auf unsere Spargelfelder gefahren werden, wobei Anbau und Weiterverarbeitung erklärt wurde.

Obs un Jemös

Seit dem 10. März sind unsere Erzeugnisse und saisonale frische Produkte in unserem Obst- und Gemüseladen in Fischenich erhältlich. Auf der Ecke Platzstraße/ Am Druvendriesch gegenüber der Kreissparkasse, neben dem Fischenicher Hof, bieten wir Ihnen unseren feldfrischen Spargel in bekannter Qualität, eigene Erdbeeren, Kartoffeln, Rhabarber, verarbeitete Produkte wie Marmelade aus eigener Produktion und Honig aus einer Hürther Imkerei an. Aber natürlich auch andere regionale Erzeugnisse, z. B. Äpfel, und internationale Produkte, wie Bananen und andere Exoten.

Öffnungszeiten:

Montag 7:30-12:30 Uhr
Dienstag bis Freitag 7:30-12:30 Uhr
14:30-18:30 Uhr
Samstags 8:00 - 13:00



Portrait

Die Geschäftsführer der **DOMHÖFE oHG**, Theo Haenraets, Alexander Thomas und Markus Loeven (v.l.n.r.) sind alle eigenständige Landwirte, die ihre Erzeugnisse seit mehreren Jahren teilweise gemeinsam produzieren und vermarkten. Hier sind die drei Herren in dem am 10. März dieses Jahres eröffneten Obst- und Gemüseladen in Hürth-Fischenich zu sehen.

