

Unsere Verkaufsstände

Hürth-Fischenich Mobil 0162 8871945	Ortsausgang Richtung Brühl, rechts Bonnstraße, 50354 Hürth-Fischenich Mo.-Fr. 8:20-18:30 Uhr, Sa. 8:20-18:30 Uhr, So. 9:30-14:30 Uhr
Hürth-Stotzheim Mobil 01522 3643587	Frechener Str./Berrenrather Str., 50354 Hürth-Stotzheim Mo.-Fr. 9:30-19:00 Uhr, Sa. 9:30-19:00 Uhr, So. 10:30-15:30 Uhr
Köln-Hahnwald Mobil 01523 7739650	Bonner Landstr. 83, 50996 Köln-Hahnwald Mo.-Fr. 9:00-18:30 Uhr, Sa. 9:00-18:30 Uhr, So. geschlossen
Köln-Lövenich Mobil 01522 3643610	Kölner Straße, 50859 Köln-Lövenich (Blumen Hoogland) Mo.-Fr. 8:30-18:30 Uhr, Sa. 8:30-14:00 Uhr, So. 10:00-13:00 Uhr
Köln-Meschenich Mobil 0174 29504025	Brühler Landstr. 300, 50997 Köln-Meschenich Mo.-Fr. 8:00-19:00 Uhr, Sa. 8:00-19:00 Uhr, So. 10:00-15:00 Uhr
Köln-Poll Mobil 01522 3643606	Siegburger Straße 406, 51105 Köln-Poll Mo.-Fr. 9:30-18:00 Uhr, Sa. 9:30-18:00 Uhr, So. geschlossen
Köln-Rodenkirchen Mobil 01522 3643605	Weißer Straße 118, 50999 Köln-Rodenkirchen Mo.-Fr. 9:30-19:00 Uhr, Sa. 9:30-19:00 Uhr, So. geschlossen
Köln-Rondorf Mobil 0162 8871868	Rodenkirchener Str. 142, 50997 Köln-Rondorf Mo.-Fr. 8:30-18:00 Uhr, Sa. 8:30-18:00 Uhr, So. 10:30-15:00 Uhr
Köln-Sürth Mobil 0162 8871900	Wesseling Straße 7, 50999 Köln-Sürth Mo.-Fr. 10:00-19:30 Uhr, Sa. 10:00-19:30 Uhr, So. 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, So. 11:00-16:00 Uhr
Wesseling-Berzdorf Mobil 0157 58756429	Brühler Straße 321, 50389 Wesseling (Godorfer Burg) Mo.-Sa. 8:00-18:00 Uhr, So. geschlossen
Bornheim-Merten	Kirchstraße 10, 53332 Bornheim-Merten Sa. 9:00-11:30 Uhr
Bestelltelefon	0163 6043883

Wochenmärkte

Köln-Pulheim	Di.-Fr. 7:00 - 13:00 Uhr, Marktplatz Venloer Str.
Köln-Heimersdorf	Mi. und Sa. 7:00 - 13:00 Uhr, Haselnusshof
Leverkusen-Opladen	Do. 7:00 - 13:00 Uhr, Marktplatz

Geschäft in Fischenich

Ecke Platzstraße / Am Druvendriesch	Mo. 7:30-12:30 Uhr, nachmittags geschlossen
50354 Hürth-Fischenich	Di.-Fr. 7:30-12:30 Uhr und 14:30-18:30 Uhr
Mobil 01577 1777597	Sa. 8:00-13:00 Uhr

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
Druck: www.druckservice.koeln



Das Spargeljahr

Das sogenannte Dämmen der Spargelreihen beginnt sobald die erste "Schönwetter - Phase" im Januar - Februar kommt. Zuerst werden die Dämme mit einem speziell von uns gefertigten Grubber grob aufgezogen, damit das Erdreich gut abtrocknet und zur weiteren Bearbeitung bereit ist. Im Anschluss daran werden die Reihen mit einer Fräse, die vorne am Traktor montiert



ist, so bearbeitet, dass der Boden schön feinkrümlig fällt. Mit einer Dammfräse, die sich am Heck des Traktor befindet, wird der Boden anschließend zu einem Damm geformt. Die Höhe des Damms richtet sich nach der Höhe der Spargelpflanze, die jedes Jahr um ein paar Zentimeter in die Höhe wächst. Die Dammfräse muss daher von Feld zu Feld anders eingestellt werden. Im nächsten Schritt werden die schön geformten Dämme / Reihen mit einer Schwarz/Weiß Folie abgedeckt, die vor Austrocknung und Regenfall schützt. Die Folie ist schwarz und weiß, damit man bei starker Sonneneinstrahlung die Temperatur im Erdreich steuern kann.

Da die Wetterlage um diese Jahreszeit meist recht unbeständig ist, bleibt immer nur ein sehr kleines Zeitfenster um alle Felder in Tag und Nacht Arbeit zum richtigen Zeitpunkt aufzudämmen. Wir möchten unseren Kunden sehr gerne frühzeitig unseren leckeren Spargel anbieten.



Standinfo

Honig aus der Region

Die Bienenstände der Imkerei Wollenweber befinden sich zu großen Teilen am Marienfeld in Kerpen. Dort gibt es Rapsfelder, Akazien und blühende Wiesen. Der Imker produziert dort die Honigsorten Sommertracht, Obstblüte, Raps- und Waldhonig. Auf die Gläser wird ein Pfand von 0,50 Euro erhoben. Das Pfand können Sie an allen unseren Spargelständen einlösen.



Mehr Informationen finden Sie auf

www.imkerei-huerth.de

Pflanzenkunde

Welche Auswirkungen haben Heizungen und Folien?

Die Witterung und Sonneneinstrahlung lässt den Spargel langsamer oder schneller wachsen. Durch den Einsatz von Heizungen und Folien ist es möglich die Temperaturen zu regulieren. Die Heizungen erwärmen den Boden im Frühjahr, so dass die Vegetationsperiode früher beginnt. Durch Folien kann man die Temperatur in den Dämmen um 2-3°C ändern, und zwar mit der schwarzen Folienseite (Absorption) erhöhen und mit der weißen Folienseite (Reflexion) reduzieren. Durch herabsetzen der Temperatur kann an heißen Tagen die Erntemenge reduziert werden. Man verfrüht die Ernte, ändert die Wachstumsgeschwindigkeit und kann sogar der Verholzung, welche bei kühler und nasser Witterung vorkommt, entgegenwirken.

Rezept

Spargel-Knusperrollen



- 500 g frischer Spargel
- 250 g Käse (Gouda oder Edamer), in Scheiben geschnitten
- 250 g gekochter Schinken, möglichst große Scheiben
- 2 Eier, verquirlt
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- Öl zum Braten

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas "Biss" haben). Jeweils 2-3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Gouda einwickeln, dann eine Scheibe Schinken darum wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken. Dann die Spargel-Gouda-Schinken-Rollen in Mehl wenden und anschließend leicht abklopfen. Anschließend im verquirlten Ei wenden und in den Semmelbröseln wälzen.

In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Die Spargelrollen können heiß oder kalt serviert werden.

Rezept

Rhabarberkuchen

- 300 g Mehl
- 200 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1,5 kg Rhabarber
- 3 Eiweiße
- 150 g Zucker



Mehl, Fett, Zucker und das Eigelb rasch zu einem Mürbeteig kneten und in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Rhabarber putzen und in ca. 8-10 cm lange Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche in Backblechgröße ausrollen, zusammenrollen und auf dem Backblech ausrollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Das Obst auf dem Teig verteilen und auf der mittleren Schiene 30 min. backen.

Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und auf den etwas abgekühlten Kuchen verteilen. Den Kuchen ca. 10 min. überbacken bis dieser leicht gebräunt ist.

Tipps

Wird Spargel stehend oder liegend gekocht? Mit viel oder wenig Wasser?

Spargel kann in einem größeren Topf liegend oder in einem speziellen Spargeltopf stehend gekocht werden. Der Topf sollte nicht aus Aluminium gefertigt sein, da einige Inhaltsstoffe des Spargels mit Aluminiumoxid reagieren und sich die Stangen unschön gräulich verfärben können.

Entgegen der verbreiteten Meinung, Spargel solle in reichlich Wasser gekocht werden, empfehlen wir, nur soviel Wasser zu nehmen, dass die Stangen gerade bedeckt sind. Wenn der Spargel aufrecht stehend im Spargeltopf gekocht wird, kann sogar noch etwas weniger Wasser in den Topf gefüllt werden. Hier garen die Köpfe bei geschlossenem Deckel im Dampf, da sie eine kürzere Kochzeit benötigen.

Portrait



Markus Loeven, ist einer der Geschäftsführer der DOMHÖFE oHG und gelernter Gärtnermeister Fachrichtung Gemüsebau. Durch seine Ausbildung in verschiedenen Betrieben hat er Erfahrungen im Obst-, Gemüse- und Zierpflanzenbau gesammelt. In seinem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb baut er verstärkt Erdbeeren, Rhabarber und Kartoffeln an. Bei der DOMHÖFE oHG ist er im Wesentlichen für die Kulturführung und die Vermarktung an den Verkaufsständen zuständig. In Zusammenarbeit mit der Firma "Meine Ernte" stellt er Interessenten Felder für den eigenen Anbau zur Verfügung. Herr Loeven ist verheiratet und hat drei Söhne.