

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.-Sa. 9:30-19:00 Uhr, Sonntag 10:30-15:30 Uhr
Köln-Hahnwald Mobil 01523 7739650	Bonner Landstraße 83, 50996 Köln-Hahnwald Mo.-Sa. 9:00-18:30 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Lövenich Mobil 01522 3643610	Kölner Straße, 50859 Köln-Lövenich (Blumen Hoogland) Mo.-Fr. 8:30-18:30 Uhr, Sa. 8:30-14:00 Uhr, Sonntag 10:00-13:00 Uhr
Köln-Meschenich Mobil 0174 29504025	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-Poil Mo.-Sa. 9:30-18:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Rodenkirchen Mobil 01522 3643605	Weißer Straße 118, 50999 Köln-Rodenkirchen Mo.-Sa. 9:30-19:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Rondorf Mobil 0162 8871868	Rodenkirchener Straße 142, 50997 Köln-Rondorf Mo.-Sa. 8:30-18:00 Uhr, Sonntag 10:30-15:00 Uhr
Köln-Sürth Mobil 0162 8871900	Wesseling 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	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, Rudolf Zylajew
Druck: www.druckservice.koeln

Spargel MÄNNCHEN
Ausgabe 3

Kalenderwoche
15.

DOM Spargel

Spargelheizung



Wärme für die Industrie nicht mehr nutzbar und fließt dort als „Abfall-Produkt“ durch einen Kühlturm.

Für unseren Spargel ist die Temperatur aber genau richtig und so lassen wir ein Teil des Wassers unter unseren Feldern zirkulieren und bringen den Spargel so gut drei Wochen früher auf den Teller. Durch die Restnutzung des warmen Wassers, schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe.

Um schon Ende März den ersten Spargel stechen zu können, haben wir unter manchen Feldern eine „Fußbodenheizung“ verlegt. Unter jeder Reihe Spargel sind zwei Schläuche vergraben, durch die warmes Wasser fließt. Das warme Wasser stammt aus dem nahe gelegenen Orion-Werk, der früheren „Schwätz“ und dient dort als Prozesskühlung der Ruß-Produktion. Mit 26-30°C ist die



Schauen · Schnuppern · Genießen

Sind sie schon mal durch einen modernen landwirtschaftlichen Betrieb geführt worden? – Wissen Sie wie Spargel gestochen wird?
Haben Sie schon mal eine Spargelsortiermaschine arbeiten sehen?

Fahren Sie mit unserem Planwagen ins Feld, probieren Sie unsere Spargelgerichte, lassen Sie ihre Kinder die Natur fühlen, Strohbürgen erobern und GoKart fahren.

Hier verkaufen wir unsere Produkte:
Straßenverkauf in: Köln-Meschenich, -Sürth, -Rondorf, -Hahnwald, -Rodenkirchen, -Vogelsang, -Lövenich, -Poll, Hürth-Fischenich, -Stotzheim, Wesseling-Berzdorf, Bornheim-Merten
Wochenmärkte in: Köln-Heimersdorf und Pulheim
Ladenlokal (Obst & Gemüse und mehr...):
Hürth-Fischenich, Platzstraße 49/Ecke Am Druvendriesch

17. April 2016
11.00-17.00 Uhr

Tag der offenen Tür bei den Domhöfen

Eine Veranstaltung für **Groß und Klein**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Standinfo

Eine unserer Sortierung ist: „Bund“

Die ganz dünnen Spargelstangen verkaufen wir gebündelt – daher die Bezeichnung „Bund“ – in Päckchen von einem halben Pfund. Wir fertigen daraus „Spargel süß/sauer“ – englisch: Pickles. Am häufigsten kommen die Bündchen aber



in die Pfanne und können ungeschält mit Butter leicht gedünstet werden, da sie besonders zart sind. Manche unserer Kunden genießen die Bündchen roh, beispielsweise auf Salat. Viele „Bund“-Kenner freuen sich auf die Grillsaison und grillen diese Sortierung in der Folie oder in der Bratschale.

Pflanzenkunde

Wie kann der Spargel auf unseren schweren und lehmigen Böden wachsen?

Unsere Flächen im Rheinland bestehen aus schweren Böden. Durch verschiedene Methoden ist es aber möglich hier trotzdem Spargel anzubauen.

Bei Bleichspargel wird im Frühjahr ein Erdhaufen (Damm) über der Wurzel aufgeworfen. Der Damm sollte locker sein, also wasser- und luftdurchlässig. Die zusätzliche Abdeckung der Dämme mit Folie verhindert eine Verfestigung des Bodens durch Niederschlag und eine ungewünschte Verfärbung der Spargelstange (violett/grün) durch Sonneneinstrahlung. Folien haben noch mehr vorbeugende Funktionen. Eine Verschlammung durch Regen bei schweren, lehmigen Böden führt ebenso oft zu Verwachsungen, der Spargel hat Schwierigkeiten, den harten Boden zu durchbrechen und ist krumm, anstatt gerade.

Koch-Rezept

Spargelcremesuppe

(4 Personen)

- 500g weißer Spargel
- Salz
- 90 g Butter
- 200 g Sahne
- Cayennepfeffer
- 50 g Crème fraîche
- Zucker
- 20 g Mehl
- Saft von ½ Zitrone
- Muskat
- Kerbelblätter

Den Spargel waschen, schälen und die Enden um ca. 1 cm kürzen. Schalen und Endstücke in einem Topf mit 1l Wasser bedecken, mit Salz und etwas Zucker würzen und 50 g Butter dazugeben.

Den Fond offen bei kleiner Hitze ca. ¼ Stunde köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und erneut zum Kochen bringen. Die Spargelstangen im Fond bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Aus der Flüssigkeit nehmen und abschrecken.

Nun 40 g Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl hineinsieben und unter Rühren hell anschwitzen. Vorsichtig ca. 700 ml des Spargelfonds nach und nach unter Rühren mit einem Schneebesen angießen und alles aufkochen. Die Suppe ca. 10 Minuten offen köcheln lassen.

Die Sahne in die Suppe einrühren. Mit den restlichen Gewürzen würzen und mit dem Pürierstab aufmischen. Die Crème fraîche unter die Suppe rühren und nochmals abschmecken.

Die vorher kleingeschnittenen Spargelstangen auf 4 Suppenteller verteilen und mit der Suppe auffüllen. Mit Kerbel garnieren.



Kinderecke



Wir malen einen Spargel! Oder zwei ...

Wenn Ihr Kind gerne malt oder zeichnet, dann fragen Sie mal, ob es Lust hat, einen oder mehrere Spargel, bzw. Spargelmännchen oder gar eine ganze Spargelfamilie auf Papier zu bringen. Bitte die Bilder mit Namen und Alter versehen.

Sie können die erstellten Werke bei unserem diesjährigen Spargelfest, am 17. April 2016 an der Kasse abgeben. Wir werden die Werke auf dem Fest ausstellen und einige Bilder auf den Seiten unseres „Spargelmännchen“ veröffentlichen.

Häufige Fragen

Woran erkennt man wirklich frischen Spargel?

Lange Transportwege, Unterbrechungen bei der Kühlung und zu hohe Kühltemperaturen tun der Qualität des Spargels gar nicht gut. Schon nach wenigen Tagen im Supermarkt – Ausnahmen sind möglich – verwandelt sich der einst vielleicht schmackhafte und optisch beste Spargel in eine eher mäßige, holzige Qualität. Importware aus südlichen Ländern oder gar von Übersee wird daher nie so frisch sein können wie heimische Ware.

Beim Spargelkauf sollte der Frische die höchste Aufmerksamkeit zuteilwerden.

Immerhin besteht frisch gestochener Spargel zu etwa 95 Prozent aus Wasser! Die Spargelenden sollten nicht hohl, bräunlich verfärbt oder ausgetrocknet sein. Die Stangen sollten fest sein, dürfen sich nicht biegen lassen und beim Aneinanderreiben sollten sie etwas quietschen. Daher ist es wichtig, dass der Spargel nach der Ernte so schnell wie möglich zum Konsumenten kommt.

Der sogenannte Spargelrost, ein natürlicher Befall ist nicht so schlimm, dieser Rost ist nur äußerlich. Spargel mit leicht aufgeblühten Köpfen oder dickere bzw. weniger gerade Stangen sind übrigens geschmacklich nicht beeinträchtigt. Für ein exzellentes Spargelessen spielen diese Kriterien – von der Optik einmal abgesehen – keine Rolle.

Sortenkunde

Der Rhabarber

Rhabarber gehört zu den ersten Frühlingsboten im Gemüsesortiment. Wir ernten schon ab Mitte März den Rhabarber, der in Tunneln wächst. Ohne Heizung, aber mit Folien- und Vliesabdeckung beginnt die Saison auf unseren restlichen Feldern im April. Im Mai werden dann die größten Mengen geerntet, bevor die Rhabarberzeit mit der Spargelsaison Ende Juni zu Ende geht.

Der Rhabarber ist eine mehrjährige Staude, eine sommergrüne, ausdauernde Pflanze. Im Freiland beginnt die Ernte im zweiten Jahr nach dem Setzen und die Kultur dauert meistens fünf bis sechs Jahre. Im Herbst stirbt der oberirdische Teil der Pflanze ab und der Wurzelstock überwintert. Der Wiederaustrieb erfolgt im Frühjahr mit unterirdischen Knospen.

Mittelschwere, tiefgründige und gut wasserhaltende Böden sind am besten für den Anbau geeignet. Rhabarber hat einen hohen Wasserbedarf. Langanhaltende Trockenheit ist ungünstig, die Stangen werden kleiner, da sie zu 90 % aus Wasser bestehen. Bei unseren Böden und klimatischen Verhältnissen kommen wir weitestgehend ohne zusätzliche Bewässerung zu recht.

Wussten sie? Nordrhein-Westfalen ist eines der Hauptanbauggebiete des Rhabarbers in Deutschland.

Portrait

Theo Haenraets



Der jüngste der drei Firmeninhaber kommt aus Fischenich und wohnt mit seiner Frau und seinem Sohn nicht weit von der Hofstelle entfernt. Der studierte Agraringenieur ist seit 2014 als Nachfolger für

seinen Vater in den Betrieb eingestiegen. Sein Arbeitsschwerpunkt liegt in der Planung und Durchführung der Ernte. Er betreut die vorwiegend aus Rumänien stammenden Erntehelfer. Neben seiner Tätigkeit bei den Domhöfen, baut er zusammen mit Herrn Thomas noch Pfingstrosen, Kürbisse und Rhabarber an.