

# Unsere Verkaufsstände

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

## Wochenmärkte

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

## Geschäft in Fischenich

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



## Das Spargeljahr

### Spargelernte

Eine Spargelanlage ist nicht nach einem Tagesdurchgang abgeerntet. Die Spargelpflanze schiebt immer wieder neue Triebe aus der Wurzel nach. Im Schnitt wächst pro Pflanze alle drei Tage eine Stange.

Aus diesem Grund muss die Fläche auch immer wieder beerntet werden. In unserem Betrieb wird der Spargel von Hand mit einem Spargelmesser gestochen. Dabei ist es wichtig, möglichst nah an der Spargelstange von oben den Spargel zu stechen, um die noch nachwachsenden Stangen nicht zu verletzen. Zu Beginn der Saison werden unsere Spargelstecher von einem Experten der Landwirtschaftskammer geschult, um das richtige Stechen zu erlernen und Fehlhaltungen zu vermeiden.

Die Ernte von Spargel kann in zwei Hauptarbeiten unterschieden werden. Erstens das Öffnen der Folien und das Stechen des Spargels. Zweitens der Transport der Kiste von der Feldmitte an den Rand.



Beide Arbeitsgänge sind in etwa mit dem gleichen Zeitaufwand verbunden. Den Vorgang des Stechens kann man nicht maschinell ersetzen. Der Transport des gestochenen Spargels vom Feld an den Rand und das Anheben der Folien kann durch Maschinen erleichtert werden.

Die einzelnen Spargelreihen werden immer von den gleichen Personen beerntet. Das erhöht die Sorgfalt der Mitarbeiter, da diese „Ihre“ Parzelle pflegen.

Der gestochene Spargel wird halbstündig von unseren Fahrern eingesammelt und zum Betrieb gebracht, wo er gereinigt und gekühlt wird.



# Standinfo

## Was ist der Unterschied zwischen Klasse I. und Klasse II.?

Die **Klasse I** gibt es mit weißem und violetterem Kopf, je nach Geschmack. Die Spargelstangen sind gleichlang – etwa 22 cm – und haben einen Durchmesser von 16 bis 26 mm. Die Klasse ist gerade gewachsen, unbeschädigt und hat einen festen, geschlossenen Kopf. Sofern leichte Rostspuren vorhanden sind, müssen diese mit leichtem Schälen entfernt sein. Die **Klasse II** kann auch weniger gut gewachsen sein, jedoch unbeschädigt. Selbst eine

leichte Krümmung und ein nicht so fest geschlossener Kopf ist zulässig. Auch sind Rostspuren, sofern diese wie bei Klasse I leicht entfernt werden sind, erlaubt. Der Durchmesser beträgt hier mehr als 12 mm. Und die Länge erstreckt sich zwischen 12 bis 22 cm. Alle Sortierungen sind die Triebe derselben Pflanzensorte und sind geschmacklich gleich, abgesehen vielleicht von den Bündchen, die etwas zarter, und vom Violett, der ein Hauch intensiver ist.

# Rezept

## Spargelquiche mit Schnittlauch

Für 4 Personen, Zubereitungszeit 40 Minuten  
Schwierigkeitsstufe: mittel

### Zutaten:

300 gr Mehl	1 TL Zucker
1 TL Salz	200 gr Butter
4 Eier	800 gr weißer Spargel
100 ml Sahne	150 ml Milch
Salz	Pfeffer
50 gr geriebener Parmesan	
½ Bund Schnittlauch	
Fett für die Form	

**Zubereitung:** Aus Mehl, Zucker, Salz und Butter und 1 Ei einen Mürbeteig zubereiten, in Folie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

Den Spargel waschen und schälen, die Enden abschneiden, den Spargel in Stücke schneiden und wie gewohnt, im Wasser bissfest garen. Den Spargel im Anschluss abtropfen lassen.

Den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 200° C, bei Umluft auf 180° C vorheizen.

Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform mit 24 cm Ø legen. Etwas Rand stehen lassen. Die Spargelstücke auf den Teig legen. 3 Eier, die Sahne und die Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer, Parmesan und einem Teil des Schnittlauchs würzen. Über den Spargel gießen und den Käse darüber streuen. Im Ofen 30 Minuten backen.

Spargelquiche mit dem restlichen Schnittlauch garnieren.



# Es schmeckt und schmeckt . . .

Der Herr war Mitte 50, sportlich-elegant gekleidet, hatte lebendige, tiefbraune Augen und sprach sehr gutes Englisch. Er kaufte zwei Stangen Spargel und biss umgehend in die erste Stange hinein. Daraufhin hat der Verkäufer die andere Stange für ihn geschält, die mit großem Appetit vertilgt wurde. Er kaufte weitere fünf Stangen, nun dicken Spargels, und hat sie selber geschält. Diese waren in ein paar Minuten auch verzehrt. Währenddessen erzählte er, LKW-Fahrer gewesen und sehr viel in Europa herumgekommen zu sein, aber so was, wie Spargel, hätte er noch nirgendwo gesehen. Es würde fantastisch schmecken. Der Verkäufer zeigte ihm bebilderte Rezepte mit zubereitetem Spargel. Daraufhin kaufte er nochmal ein Pfund, von dem in kürzester Zeit ebenfalls nur noch die Schalen zu sehen waren. Anschließend hat er noch ein Kilo des besten Spargels und drei Kilo Erdbeeren mitgenommen. Es war zu vermuten, dass von Letzteren auf dem Nachhauseweg nicht alles übrigbleiben wird.

# Beitrag zur Umweltschonung

Unsere Bemühungen auf dem Gebiet der schonenden Umweltbehandlung setzen sich aus mehreren Faktoren zusammen:

- Für die Vermarktung unseres Spargels sorgen wir selbst. Wir beliefern den Einzelhandel in der unmittelbaren Nähe bzw. unterhalten eigene Verkaufsstellen in der Region. Der Absatz in der eigenen Region macht kurze Lieferwege möglich.
- Ob intern verwendete oder den Kunden mitgegebene Verpackungen, nehmen wir auf Wunsch gern alles zurück und – sofern unbeschadet – verwenden wir sie wieder.

# Pflanzenkunde

## Wo wächst der Spargel und wie kommt er zu seinem Namen?

Beheimatet ist der Gemüsespargel in den warmen, gemäßigten Regionen Süd- und Mitteleuropas, Vorderasiens und in außertropischen warmen Gebieten. Spargel kommt in etwa 300 verschiedenen Kultur- und Wildarten vor.

Er gehört zur Familie der Spargelgewächse (Asparagaceae). Unser Kulturspargel trägt den Namen *Asparagus officinalis*. Dieses lateinische Wort "officinalis" heißt zu deutsch "arzneilich". Die im Spargel enthaltene Asparaginsäure (eine in Eiweißstoffen vorkommende Aminosäure) soll vorteilhafte Auswirkungen auf Herz und Nieren haben.



# Portrait



**Leo Haenraets** kann man wohl als den Vater des Spargelanbaues in Fischenich bezeichnen. Im Jahr 1976 heiratete der holländische Gartenbauingenieur in den damaligen Gemüsebaubetrieb von Johann Schmitz ein. Hier baute

er mit seiner Frau und seinen Schwiegereltern viele Jahre erfolgreich verschiedene Gemüsekulturen an.

Mit seiner Frau Anni hatte er 2 Kinder, Christiane und Theo.

Seit 2006 baute er mit Berufskollegen zusammen Spargel an.

Daraus entstand später die Dom Spargel oHG.

Er gab Ende 2013 seine geschäftlichen Leitungen an Sohn Theo ab, um sich zurückzuziehen.

Leider starb er im Sommer 2015 mit 60 Jahren an schwerer Krankheit.