

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. 9:00-19:00 Uhr, Sonntag geschlossen
Köln-Lövenich Mobil 01522 3643610	Kölner Straße, 50859 Köln-Lövenich (Blumen Hoogland) Mo.-Fr. 8:30-18:30 Uhr, Sa. 8:30-14:00 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

ACHTUNG !
● geänderte Öffnungszeiten!

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.	8:30-12:30 Uhr, nachmittags geschlossen
50354 Hürth-Fischenich	● Di.-Fr.	8:30-12:30 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



Das Spargeljahr

Die Spargelsortierung

Nachdem der Spargel die Vorwäsche und die Schockkühlung durchlaufen hat, wird der Spargel sortiert. Hier wird der Spargel ganz vorsichtig, von Hand, auf die Sortiermaschine aufgelegt und anschließend über ein Vibrations-Band ausgerichtet, sodass jede einzelne Stange automatisch auf die passende Länge abgeschnitten wird und einen sauberen, frischen Schnitt erhält. Anschließend wird jede Stange im Waschtunnel mit speziellen Spritzdüsen, die von allen Seiten angeordnet sind, gesäubert, bis der Spargel strahlend weiß ist. Danach fällt jede Spargelstange in ein Abwurffach und passiert den Erfassungsbereich, in dem eine Kamera auf den Kopf und eine andere auf den unteren Bereich der Stange ausgerichtet ist. Mithilfe eines Computerprogramms werden die Bilder ausgewertet und die Sortierung über verschiedene Parameter wie z.B. Dicke der Stange, Krümmung, Länge, Berostung und der Färbung des



Spargels festgelegt. Am Ende der Sortiermaschine öffnen sich die Abwurffächer über dem Fach, zu dessen Sortierung der Computer, die jeweilige Stange eingestuft hat. Unser Spargel wird in 15 unterschiedlichen Sortierungen eingeteilt und von unseren Mitarbeiter in die entsprechenden Verkaufskisten gepackt und verwogen. Hierbei erfolgt die manuelle Endkontrolle. Nur durch eine vollautomatische, computergesteuerte Maschine sind wir in der Lage eine einheitliche und gleichmäßige Sortierung von Anfang bis Ende zu gewährleisten.



Standinfo

„Grün“-Spargel

Grünspargel wird ohne Erdwälle (Spargeldämme) angebaut und schmeckt dem ursprünglichen Wildspargel noch am ähnlichsten. Er wächst weitgehend über der Erde und verfärbt sich durch das Sonnenlicht. Für Grünspargel werden spezielle Sorten angebaut. Geerntet wird Grünspargel, wenn er etwa 20-25 cm aus der Erde herausgewachsen ist. Grünspargel ist dünner, da die Stangen im Sonnenlicht Wasser verdunsten und daher ist der Geschmack etwas herzhafter, kräftiger und würziger als bei seinem weißen Bruder. – Übrigens, beim Grünspargel brauchen Sie nur das untere Drittel der Stangen zu schälen.



Aus dem Leben

An einem schönen Frühlingstag holte ich unseren fünfjährigen Sohn vom Kindergarten ab. Die Erzieherin begrüßte mich freundlich und meinte die Phantasie unseres Sohnes sei herrlich. Er habe doch heute lang und ausführlich erzählt, dass er am Wochenende mit dem Papa auf dem Feld das Spargelhähnchen gejagt habe. Sie hätten sich alle köstlich amüsiert. Ich fragte, was denn daran so lustig sei. Sie sagte, das Vorstellungsvermögen, wie wohl so ein ulkiges Phantasie-Tier, wie das Spargelhähnchen aussehen würde, hätte sehr zur Erheiterung beigetragen. Unser Sohn hätte das Tier auch noch so genau beschreiben können, mit so hellen Flecken auf dem Rücken. Einfach herrlich. Ich empfahl ihr daraufhin, mal einen Blick ins Internet zu werfen und sich das Spargelhähnchen anzusehen. Die Beschreibung unseres Sohnes traf schon recht genau zu. Wissen Sie was ein Spargelhähnchen ist? Mehr dazu in den nächsten Wochen.

Rezept

Spargel im Blätterteig

Für 4 Personen, Zubereitungszeit 50 Minuten
Schwierigkeitsstufe: mittel

Zutaten: 12 Stangen Dom-Spargel
Salz Zucker
450 g Blätterteig 2 Eier
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben herzhaften Käse
2 EL Olivenöl 1 EL Sesam



Zubereitung: Den Spargel, wie gewohnt, waschen, schälen, die Enden abschneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker garen. Den Blätterteig in vier Quadrate etwa 15x15 cm schneiden. Den Teig mit den verquirlten Eiern bestreichen. Den Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze auf 180 °C, Umluft auf 160 °C. Die Teigecken jeweils mit einer Schinken- und Käsescheibe belegen, dann auf jeder Teigecke drei Stangen Spargel platzieren. Die beiden gegenüberliegenden Ecken des Teiges zusammenlegen und festdrücken. Die feinen Spargelköpfe im Anschluss noch mit dem Olivenöl einpinseln. Die kompletten Teigtaschen dünn mit der restlichen Eiermasse bestreichen und mit Sesam garnieren. Die Backzeit im Ofen beträgt etwa 30 Minuten.

Häufige Fragen

Wirkt Spargel tatsächlich entwässernd?

Spargel ist entwässernd, harntreibend und regt die Nierentätigkeit an. Daher sollten Menschen, die unter Wassersucht und Übergewicht leiden, Spargel essen. Er hilft angeblich auch Herzkranken, die oft einen gestörten Flüssigkeitshaushalt infolge mangelnder Pumpleistung des Herzens haben und dadurch Wasser im Gewebe einlagern, dieses vermehrt auszuscheiden. Durch die Entwässerung kommt es also zu einer Entlastung von Herz und Kreislauf. Durch die gesteigerte Harnausscheidung werden vermehrt Gift- und Schlackenstoffe als Stoffwechselprodukte aus dem Körper ausgeschwemmt, das Blut gereinigt und die Funktion von Leber, Nieren und Lunge unterstützt. Spargel hat aber auch negative Seiten: Wer zu Nierensteinen neigt, sollte auf den Verzehr von Spargel verzichten. Auch bei erhöhten Harnsäurewerten im Blut, sollte auf Spargel verzichtet werden, da sonst eventuell Gichtanfälle ausgelöst werden könnten. Fragen Sie in solchen Fällen Ihren Arzt, wie häufig Sie Spargel essen dürfen.

Portrait Tadeusz Ilnicki

Seit über 10 Jahren im Unternehmen und Hallenleiter in der Spargel- und Kürbissaison. Er überwacht den Eingang der Rohware, über das Sortieren durch die Mitarbeiter bis hin zum Warenausgang incl. der Kommissionierung und Qualitätskontrolle. Er ist unser „Chef“ in der Halle.



Pflanzenkunde

Die Erdbeerpflanze



Botanisch gesehen sind Erdbeeren gar keine Beeren, sondern Nussfrüchte. Die gelben Körner auf der dünnen Schale des Fruchtkörpers sind kleine Nüsschen. Sie gehören zur Familie der Rosengewächse und sind somit verwandt mit Rosen, Apfel, Himbeere, Kirsche, Mandel usw.

Es gibt etwa zwanzig verschiedene Wildformen der Erdbeerpflanze, die weltweit verbreitet sind. Erdbeeren wurden bereits in der Steinzeit gesammelt und römische Geschichtsschreiber berichteten bereits von der Köstlichkeit der Erdbeere.

Ende des 17. Jahrhunderts entstand in Holland, aus der zufälligen Kreuzung zweier zuvor aus Übersee eingeführter Wildsorten, unsere heutige Erdbeere. Aufgrund ihrer Form und des intensiven Aromas wurde sie Ananas Erdbeere (*Fragaria ananassa*) genannt. Alle neuen Züchtungen (Sorten), die im Laufe der Jahrhunderte entstanden sind, beruhen auf diesem Ursprung.

