

# 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. 9:00-19:00 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. 8:30-16:00 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. 9:30-18:00 Uhr, Sonntag geschlossen
<b>Köln-Rondorf</b> Mobil 0162 8871868	Rodenkirchener Straße 142, 50997 Köln-Rondorf Mo.-Sa. 8:30-18:30 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

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

### 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



## „Küülhadsche“ – wie es war, wie es wurde . . .

„Küülhadsche“ bedeutet in der Mundart von Hürth „Grünkohlschneider“. So wurden die Fischenicher – ein wenig beneidet um ihre langjährige Existenz als zwar hart arbeitende, jedoch unabhängige Gemüsebauer – von den Bewohnern der umliegenden elf anderen „Dörfer“ der heutigen Stadt Hürth genannt. Die Tradition, diese intensive Art der Landwirtschaft zu betreiben, reicht hier bis Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Die aktivste Phase, was die Zahl der Voll- sowie Nebenerwerbshöfe betrifft, war wohl die Zeit zwischen den Weltkriegen. Samen wurden aus der am Fischenicher Bahnhof liegenden Handlung Zopes bezogen, die Bauernkinder der Umgebung besuchten ab 1926 die Gemüsebauschule am Marktweg. Die Erzeugnisse wurden in den – hinter dem Breitenbracher Hof stehenden – Versteigerungshallen, der von

den Landwirten gegründeten Obst- und Gemüseabsatzgenossenschaft an die aus Köln, Aachen und anderen Großstädten herbeikommenden Großhändler veräußert. Zum betrieblichen Umfeld gehörte außerdem der ebenfalls gemeinsam aufgestellte Park von Landwirtschaftsmaschinen.

In dieser agrarhistorisch reichhaltigen Kulisse, wurde dann vor etwa zehn Jahren mit einer ausgesprochen komplexen Art der Gemüsewirtschaft, mit dem Spargelanbau begonnen. An einem Standort, der etwa 150 Jahre Geschichte von Gemüseanbau, erstrangigen Absatzmöglichkeiten und nun modernste Herstellungsmethoden vereint.

Die einstige Bedeutung der Landwirtschaft zeigt sich auch an einem der wichtigsten katholischen Ereignisse in Fischenich. Zur Abwendung von fatalem Hagelschaden findet Jahr für Jahr am Pfingstmontag eine Hagelprozession statt.

## Häufige Fragen

### Wie kann Spargel aufbewahrt werden?

Lagern Sie frischen Spargel sauber, kalt und zugedeckt. Gekühlt und in ein feuchtes Tuch gewickelt, kann frischer Spargel relativ gut für 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden. Schälen Sie den Spargel erst vor der Zubereitung. Grünspargel lagern Sie am besten aufrecht, in Wasser stehend. Unser Dom-Spargel ist so frisch, dass die Frage der Feuchtigkeit allerdings weniger ins Gewicht fällt. Grundsätzlich verliert Spargel nach 3-4 Tagen an Frische. Dies bremsen wir durch das sofortige Eisbad ab, dessen verlangsamende Wirkung aber nachlässt, wenn der Spargel unser Kühlhaus bzw. unsere Verkaufsstellen verlassen hat.

Wir empfehlen daher, den Spargel in der Saison so frisch wie möglich, d.h. zeitnah zum Verzehr zu kaufen. Gerade um dies zu ermöglichen sind mehrere Verkaufsstände von uns 7 Tage die Woche und auch an Feiertagen geöffnet.

<http://www.domhoefe.de/verkauf/verkaufsstaeude>



**Diese Woche im Angebot:**

**Unser Fruchtaufstrich „Aprikose“**  
Erzeugnis aus eigenem Haus  
330 ml Glas  
mit 66 % Fruchtanteil  
**2,- €**

## Rezept

### Apfel-Streusel-Kuchen mit Fruchtaufstrich aus Aprikose

#### Zutaten:

300 g Mehl  
½ TL Backpulver  
85 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Rumaroma  
130 g Butter  
5 Äpfel, nicht zu sauer  
1 Glas (330 ml) Aprikosenaufstrich

#### Für die Streusel:

200 g Mehl  
110 g Zucker  
150 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker



#### Zubereitung:

Aus 300 g Mehl, Backpulver, 85 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Rumaroma und 130 g Butter einen Knetteig herstellen. Als Boden in eine Springform (26 cm) geben. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Auf den Äpfeln 1 Glas Aprikosenaufstrich verstreichen.

Aus 200 g Mehl, 110 g Zucker, 150 g Butter und 1 Päckchen Vanillezucker die Streusel herstellen und auf den Äpfeln verteilen. Bei Ober-/Unterhitze im Backofen bei 170° für ca. 50 Minuten backen.

## Pflanzenkunde

### Der Erdbeeranbau

Die Blüten entwickeln sich direkt nach der Kälteperiode und sind deshalb besonders anfällig für Spätfrost. Wir bauen unsere Erdbeeren auf kleinen, mit Mulchfolie überzogenen Dämmen an. Die Erdbeer-Dämme erwärmen sich im Frühjahr schneller und die Pflanzen trocknen nach Regen schneller ab. Dadurch sind die Pflanzen nicht so anfällig für Pilzkrankheiten. Mulchfolie unterdrückt zudem sehr wirksam unerwünschtes Unkrautwachstum und wir benötigen weniger Pflanzenschutzmittel. Zum Schutz gegen Frost und Kälte nutzen wir Vliesdecken (auf Teilflächen ebenfalls Stroh), mit dem die Felder komplett abgedeckt werden.



## Obs und Jemös ...

... auf Kölsch

1. *Kühl*
2. *Ruhde Kapes*
3. *Schavur*
4. *Spruute*
5. *Krüpele*
6. *Erpel*

Die Auflösung hierzu gibt es in der nächsten Ausgabe (Nr. 9) unseres Spargelmännchens.

## Regionalität versus Arbeitsintensität

Vertrauen in Lebensmittel ist elementar. Man möchte wissen, was auf den Tisch kommt. Nicht zuletzt wegen der Skandale der letzten Jahre, möchten wir wissen, wer unsere Alltagsverpflegung produziert und wie sie entsteht. Je näher dies zu unserem Wohnort geschieht, umso größer ist die Chance dafür. So rückte regionale Ware in den letzten Jahren in den Mittelpunkt der Kundenerwartungen.

Idealer als von DomSpargel können diese Kundenvorstellungen kaum erfüllt werden, da der Betriebshof und auch einige Verkaufsstände tatsächlich nur ein paar Meter entfernt von den Feldern liegen.

Was ist aber dann, wenn Anbauflächen, Absatzmärkte und Know-How vorhanden sind, jedoch die Arbeitskräfte für diese intensive Art des Gemüsebaus fehlen? Nicht nur in der Anzahl, sondern auch in der Qualität. Um zu vermeiden, dass die Ware zu den Kunden wandern muss – und dann jede einzelne Frucht unter Umständen zum Vielflieger wird –, wandern nun in unserem Falle einige Mitarbeiter zu der Ware und so auch zu den Kunden. Vor diesem Hintergrund beschäftigen wir seit mittlerweile knapp zehn Jahren polnische und auch rumänische Landarbeiter sowie Aushilfskräfte. Auch dank ihrer Mitwirkung konnte der Spargelanbau ausgeweitet werden und zwar so, dass auch Einheimische dann hier in der eigenen Umgebung im Verkauf, Büro oder beim Transport in zunehmendem Maße Arbeit finden konnten.