



Gesundes und Leckeres aus der Heimat zum Genießen

REWE bietet immer mehr Produkte von Erzeugern aus der direkten Umgebung der jeweiligen Supermärkte an. Statt aus Chile oder Peru kommt beispielsweise der „Dom-Spargel“ aus Hürth und hat dort sogar Dom-Blick.

Noch bis zum Johannistag am 24. Juni ist Spargelsaison und jetzt die beste Zeit, das so schmackhafte Gemüse zu genießen. Bei REWE setzt man dabei auch auf Erzeuger aus der Nähe. Die Spargel-Bauern liefern auf kurzem Weg direkt an die umliegenden REWE-Supermärkte. Frischer geht's nicht. Für die Filialen im Rheinisch-Bergischen Kreis kommt der Spargel aus dem Kölner Umland: Die Landwirte Alexander Thomas, Markus Loeven und Theo Haenraets produzieren seit 2009 auf den Domhöfen in Süd-Hürth westlich von Köln ihren „Dom-Spargel“.

großgeschrieben. Ganz anders als bei den Spargelangeboten aus Chile oder Peru: Wie die Eidgenössische Technische Hochschule in Zürich in einer Studie ermittelt hat, wird für ein Kilo Flugspargel bis zu 12 Kilogramm CO₂ ausgestoßen. Auf die Anbaumenge gesehen hat der Flugspargel den mit deutlichem Abstand höchsten klimaschädlichen Einfluss, resümierten die Studienautoren.



Ganz anders bei den regionalen Spargelbauern in Hürth, die auf besonders kurze Wege zum Verbraucher und raffinierte Verarbeitungs-

technik setzen: „Uns ist die Frische sehr wichtig. Wir legen großen Wert darauf, dass der Spargel unmittelbar, nachdem er gestochen wurde, in unseren Betrieb transportiert und dort sofort gekühlt wird. Hierzu haben wir einen speziellen Schockkühler, der den Spargel in kürzester Zeit auf 1°C herunterkühlt. Der Spargel wird dadurch nicht gewässert und behält sein volles Aroma. Danach kommt er ins Kühlhaus und wird nach Bedarf frisch sortiert. Leider sieht man diesen Unterschied dem Spargel nicht direkt an, aber Sie werden ihn schmecken.“ TH ■

„Von unseren Spargelfeldern aus hat man einen herrlichen Blick auf den Kölner Dom. Was liegt näher, als die Lokalität im Namen zu haben“, erklärten die drei Landwirte unisono: „Die Liebe zum Spargel und zur Regionalität verbindet. Wir können unseren Spargel schon früh im Jahr auf den Markt bringen, da wir durch die Wärmenutzung einer benachbarten Industrieanlage teilweise Fußbodenheizung unter unserem Spargel haben.“ Nachhaltigkeit wird bei den drei Spargelbauern