

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.-Fr. 9:30-19:00 Uhr, Sa. 9:30-17:30 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. 8:30-16:00 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-Poill 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

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 50354 Hürth-Fischenich Mobil 01577 1777597	Mo. 8:30-12:30 Uhr, nachmittags geschlossen Di.-Fr. 8:30-12:30 Uhr und 14:30-18:30 Uhr 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

Grünspargel

Weisser Spargel (Bleichspargel) und grüner Spargel unterscheiden sich grundsätzlich nur dadurch, dass der grüne Spargel direkt im Sonnenlicht wächst und der weisse Spargel vor der Ernte keine Sonne sieht. Durch Züchtungen stehen aber Sorten zur Verfügung, die sich besser als Grünspargel eignen als andere.

Weltweit wird deutlich mehr Grünspargel angebaut als Bleichspargel. Deutschland, die Niederlande und Österreich bilden hier die Ausnahme. Der Grünspargelanteil am Gesamtspargelanbau beträgt etwa 70% weltweit. Grüner Spargel ist intensiver im Geschmack.



Bei uns im Betrieb wird natürlich auch Grünspargel angebaut. Dabei werden täglich die frischen Triebe, die eine gewisse Länge haben, mit einem Messer abgeschnitten. Diese werden in der Halle gewaschen, sortiert und in Bündel gepackt. Nach sechs bis acht Wochen Ernte werden die Triebe nicht mehr geschnitten. Sie treiben dann aus und entwickeln Laub, welches im Laufe des Sommers neue Energiereserven, für die kommende Ernte in die Pflanze gibt.



Gemüse-Quiz auf Kölsch

Auflösung aus Ausgabe 8

1. Kühl = **Grünkohl**
2. Ruhde Kapes = **Rotkohl**
3. Schavur = **Wirsing**
4. Spruute = **Rosenkohl**
5. Krüpele = **Stachelbeere**
6. Erpel = **Kartoffel**

Häufige Fragen

Kann man Spargel einfrieren?

Einige unserer Kunden warten gar nicht bis zum Ende der Spargelsaison, sie fangen bereits jetzt an mit Einfrieren. Spargel kann problemlos eingefroren werden. Schälen Sie ihn zunächst und frieren Sie ihn in Tüten verpackt portionsweise ein. Der Spargel darf auf keinen Fall gekocht oder blanchiert werden, da er dann seinen Geschmack verliert. Sie können sowohl weißen als auch grünen Spargel einfrieren. Wenn Sie den Spargel vor dem Einfrieren noch etwas trocken tupfen, dann können Sie die Stangen sogar bei Bedarf einzeln entnehmen. Den gefrorenen Spargel später nicht auftauen lassen, sondern den gefrorenen Block ins kochende Wasser geben. Wenn es dann wieder kocht, benötigt der Spargel je nach Dicke 8-12 Minuten, bis er gar ist. Wenn Sie den Spargel vorher auftauen lassen würden, läuft mit dem aufgetauten Wasser auch der ganze Geschmack in den Abfluss.

Sie sollen den Tiefkühlspargel spätestens nach 6 Monaten konsumieren.

Kinderecke Spargelfuchs



Im Spargel gibt es komische Tiere

Wer kennt denn schon den Spargelfuchs? Ja den gibt es tatsächlich. Ob der wohl auch einen buschigen Schwanz hat und sehr listig ist? Oder heißt er nur so, weil er ausschließlich Spargel ißt?

Nein, alles falsch. Der Spargelfuchs hat vier Räder, einen Motor und auf ihm sitzen die Spargelstecher. Die Spargelstecher sind übrigens die Männer, die den Spargel ernten. Die Maschine hebt die schwere Folie an und hilft den Spargelstechern somit bei der Ernte.



Rezept

Spargelpfanne mit Zuckerschoten und Kirschtomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g weißer Spargel
- 150 g Zuckerschoten
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 50 g getrocknete Tomaten *(in Öl eingelegt)*
- Gemüsebrühe
- ½ Vanilleschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Puderzucker
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- abgeriebene Zitrone-Schale *(unbehandelt)*

Zubereitung: *(Zubereitungszeit 25 Minuten)*

1. Das Gemüse waschen. Spargel und Frühlingszwiebeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten halbieren.
2. Gesiebten Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Gemüse hinzufügen und darin schwenken. 175 ml Gemüsebrühe zugießen und Vanilleschote beifügen. Alles etwa 12 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen.
3. Knoblauchzehe und Petersilie klein hacken und mit der Zitronenschale mischen. Vanilleschote aus der Gemüsemischung entfernen.

Gemüsepfanne mit der Petersilienmischung bestreut servieren.

Dazu empfehlen wir Baguette



Kochtipps

Wie wird Spargel eigentlich geschält?

Spargel wird immer von oben nach unten, vom Kopf zum Schnittende hin geschält. Dabei wird die Spargelspitze selbst natürlich ausgelassen. Die Sortierung „Bündchen“ von Dom-Spargel und die dünnen Stangen des Grünspargels werden nicht geschält, da die Haut sehr zart ist. Dicke Grünspargelstangen sollen in der unteren Hälfte geschält werden. Grundsätzlich darf Spargel gerne dünn, sollte aber unbedingt gleichmäßig, geschält werden. Erst nach dem Schälen sollten die Enden abgeschnitten werden. So prüfen Sie gleichzeitig, wie gut Sie geschält haben. Bei sehr frischem Spargel braucht lediglich ein kleines Stück (3 bis 4 mm) abgeschnitten werden. Das gute alte Küchenmesser ist noch immer eines der am meisten verbreiteten Spargelschäl-Werkzeuge. Auch der normale Gemüseschäler ist in fast allen Küchen zu finden. Er ist auch sehr gut für Spargel geeignet. So einen offerieren wir auch zur Zufriedenheit unserer Kunden. Außerdem gibt es ein zangenförmiges Modell, bei dem an den Innenseiten zwei bewegliche Messer gegenüberstehen, zwischen diese Messer wird die Spargelstange gesteckt. Dieser sogenannte Doppelschäler erfordert allerdings etwas Übung. Schließlich gibt es ein ebenfalls zangenförmiges Modell mit lediglich einem Messer, dieses Modell hat Wölbungen für die Stangen, die zur Führung des Spargels dienen.

Wenn Sie wenig Zeit haben und sich die Schälarbeit sparen möchten, erhalten Sie – bei einer eintägigen Vorbestellungszeit und gegen einen geringen Aufpreis - sauber und sparsam geschälten Spargel an unseren Verkaufsstellen.



Standinfo

Dicker Spargel

Keine unserer Sortierungen teilt so sehr die Spargel-Genießer in zwei Lager, wie der dicke Spargel – Durchmesser nicht selten über 30 mm. Die, die es mögen, kaufen nichts anderes. Wieder andere, obwohl der dicke Spargel mit die meist geliebte Sortierung ist, können sich kaum vorstellen, so einen Spargel genüsslich verzehren zu können. Ein gewisses Vorurteil hat sich durch Einwirkung von früher, aus Omas Zeiten, eingepreßt. Als man noch um das Haus herum selbst Spargel anbaute, ohne professioneller Gemüsebauer gewesen zu sein. Seit dieser Zeit hat sich aber viel getan, es sind zartere Sorten gezüchtet worden, was dazu führte, dass es fasrige-holzige Stangen kaum noch gibt, so auch unter den Dicken nur sehr selten.

Portrait Harald Jung

Harald Jung unterstützt nun schon seit ca. 7 Jahren die jetzige Domhöfe oHG und ist fest am Standort Köln-Vogelsang (Dinger's Gartencenter) als Vollblutverkäufer zu finden. Als gelernter Kaufmann ist es ihm ein Anliegen, Kundenwünsche zu erfüllen und im Sinne der Domhöfe zu entscheiden. Darüber hinaus trifft er zusammen mit Sonja Loeven, die unter anderem auch für die Personalplanung zuständig ist, die Auswahl neuer Verkaufstalente.



Eine entsprechende Einarbeitung wird vor Ort durchgeführt, so dass unser Personal für Ihre Fragen gerne zur Verfügung steht. Zum Tag der offenen Tür übernimmt er gerne die Führung durch die Halle, um die Schritte zwischen Feld und Verkaufsstand darzulegen.