OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 12.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 13:37 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nrw-begruesst-den-fruehling-mit-dem-ersten-regionalen-gemuese

NRW begrüßt den Frühling mit dem ersten regionalen Gemüse



Ministerin Silke Gorißen beim Stechen des ersten regionalen Gemüses. Weitere Teilnehmer der Saisoneröffnung Spargel v.l.n.r: Theo Mettenborg, Dr. Arne Dahlhoff, Silke Gorißen, Eva Kähler-Theuerkauf, Rainer Hollenbeck
Foto: Spargelstrasse NRW

Es ist endlich wieder soweit: Mit dem Einzug des Frühlings kündigen sich nicht nur wärmere Temperaturen an, sondern auch die langersehnte Spargelsaison. Damit stehen viele Höfe in Nordrhein-Westfalen bereit, um Liebhaber der knackigen Stangen zu begrüßen. Auf dem Hof Meloh in Rheda-Wiedenbrück hat die Vereinigung der Spargelanbauer Westfalen-Lippe e.V. die Saison heute offiziell eröffnet. Gemeinsam mit der nordrhein-westfälischen Landwirtschaftsministerin feierten Vertreter aus der Spargel-Branche den Start der Spargelsaison. "Die Eröffnung der Spargelsaison ist für uns ein besonderes Ereignis, das den Beginn des Frühlings markiert und unsere Region mit ihren lokalen Produkten in den Mittelpunkt der gastronomischen Welt rückt", sagte Eva Kähler-

Theuerkauf, Präsidentin des Landesverbandes Gartenbau NRW.

"Die Eröffnung der Spargelsaison wird jedes Jahr sowohl von Landwirten als auch von Verbrauchern gleichermaßen herbeigesehnt. Wir laden alle Spargelfans ein, unsere Höfe zu besuchen und sich von der Frische und Qualität unserer Produkte zu überzeugen", so Dr. Arne Dahlhoff, Direktor der Landwirtschaftskammer NRW.

Sorge um Spargelernte verflogen

Die Spargelfelder haben in diesem Jahr etwas länger ihren wohlverdienten „Winterschlaf“ gehalten. Denn viele Flächen waren durch die enormen Regenmengen zum Jahresbeginn nicht befahrbar. Befürchtungen, dass durch die Überflutung der Felder Schäden an den Spargelpflanzen entstanden sein könnten, konnte Ralf Große Dankbar zerschlagen. Große Dankbar ist Spargelberater bei der Landwirtschaftskammer NRW und ist zufrieden mit den Proben, die er gezogen hat „Der nachlassende Regen Anfang März konnte für Aufdämmarbeiten genutzt werden und durch die fleißige Arbeit der Spargelbauern steht einer tollen und genussreichen Spargelzeit nun nichts mehr im Weg“, so Große Dankbar.

Spargel ist Symbol für Frische, Qualität und Tradition

Der Spargel, auch als "Königin des Gemüses" bekannt, ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein Symbol für Frische, Qualität und Tradition. Das merkt auch Rainer Hollenbeck, auf dessen Hof die Spargelsaison eröffnet wurde. "Wir freuen uns darauf, die Frische und Qualität unserer Ernte zu präsentieren und die Tradition des Spargelanbaus in unserer Region fortzusetzen“, sagte Hollenbeck.

Auch die nordrhein-westfälische Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Silke Gorißen, ist großer Spargel-Fan: „Nordrhein-Westfalen ist bekannt für seine erstklassigen Spargelanbaugebiete. Die Spargelproduktion ist ein wichtiger Bestandteil unserer landwirtschaftlichen Tradition und ein Symbol für die Exzellenz unserer Landwirtschaft. Mit der Saisoneröffnung würdigen wir auch die harte Arbeit der Landwirte, die in der Vergangenheit oft mit widrigen Umständen – sei es durch das Wetter oder Vorgaben der Politik – zu kämpfen hatten. Ich bin jedes Jahr aufs Neue fasziniert, welche Begeisterung Spargel bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern auslöst – und das zu Recht. Der nordrhein-westfälische Spargel überzeugt immer wieder durch seine erstklassige Qualität und seinen unvergleichlichen Geschmack.

Der Spargelanbau in NRW hat eine besondere Bedeutung. Hier wurden im letzten Jahr über 20.000 Tonnen Spargel auf ca. 3800 Hektar Anbaufläche geerntet. Etwa 70 Prozent des Spargels wird direkt vermarktet, ab Hof, auf Wochenmärkten und an Verkaufsständen.

Die Wichtigkeit von regionalen Produkten unterstützt auch Bürgermeister der Stadt Rheda- Wiedenbrück, Theo Mettenborg, der stolz ist, in seiner Stadt ein so markantes Spargel-Gastronomie Zelt zu haben. „Hier kann man nicht nur den besten Spargel der Region essen, sondern auch gute Feste feiern. Und dass der Spargel hier besonders gut ist, liegt einfach an unserem guten Grund und Boden.“

Die nun begonnene Haupternte findet von Mitte April bis Ende Juni statt. Am 24. Juni, dem Johannistag, ist es mit der Spargelernte vorbei. Danach müssen sich die Pflanzen erholen, damit wir auch nächstes Jahr wieder in den Genuss des königlichen Gemüses kommen.

Eigener Festtag: „Tag des Deutschen Spargels“

Am 3. Mai findet bereits der zweite „Tag des Deutschen Spargels“ statt. Initiiert Netzwerk der Spargel- und Beerenverbände e.V. soll der Aktionstag Aktivitäten im Direktverkauf und im regionalen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) bündeln. „Ziel ist es, mit einer provokanten, humorvollen und heimatbasierten Anzeigenkampagne auf den deutschen Spargel aufmerksam zu machen, damit so wieder mehr Wert auf einheimisch erzeugtes Gemüse gelegt wird,“ so Willy Kreienbaum.

Hof Meloh: Familienbetrieb mit Charme

Schon seit vielen Jahren baut die Familie Meloh-Hollenbeck auf ihrem Hof, dessen Wurzeln bis ins 14. Jahrhundert zurückreichen, Spargel an – mittlerweile auf über acht Hektar. Der Verkauf erfolgt über die lokale Gastronomie, den Hofladen und das heimische Gastronomiezelt. Hier packt die ganze Familie an und ist mit Herzblut bei der Sache. Übrigens: Der der Honig in Spargelregionen entsteht zu einem großen Teil aus Spargelpollen. Wer also Spargel schmaust, unterstützt auch die Bienen.

Erfolgsgeschichte Spargelstrasse NRW

Besondere kulinarische Angebote für Liebhaber:innen für das regionale Gemüse bietet die Spargelstrasse Nordrhein-Westfalen. Analog zu Tourismus- und Kultur-Routen wie die 100-Schlösser-Route im Münsterland oder die Route Industriekultur im Ruhrgebiet haben Bürgerinnen und Bürger die Möglichkeit, die Spezialität Spargel auf mehr als 140 Höfen in ganz Nordrhein-Westfalen zu genießen und zu erleben.

Von Stukenbrock in Ostwestfalen Lippe über Füchtorf im Münsterland bis Bornheim im Rheinland können die einzelnen Höfe und Dörfer mit dem Fahrrad, dem Motorrad oder auch zu Fuß erkundet werden. Die einzelnen Routen und Informationen zur Spargelstrasse gibt es im Internet und auch als App.

Weitere Informationen zur Spargelstrasse: http://www.spargelstrasse-nrw.de

Quelle: Spargelstrasse NRW