



Editorial

Liebe Kundinnen und Kunden,

an erster Stelle möchten wir Euch Danke sagen. Danke für Eure Treue – auch in den letzten zwei schwierigen Jahren. In diesem Jahr hoffen wir sehr, endlich wieder zur Normalität zurückkehren zu können und Sie ohne große Einschränkungen in unseren Hofläden und Verkaufsständen begrüßen zu dürfen.

In die neue Saison starten wir mit vielerlei interessanten Neuerungen: Anfang des Jahres haben wir unser modernes, beheiztes Erdbeergewächshaus eröffnet, wodurch wir Euch ab sofort über einen längeren Zeitraum mit regionalen Erdbeeren versorgen können. Darüber hinaus ist unser Team im Bereich Marketing, Groß- und Direktvermarktung sowie in der Landwirtschaft gewachsen. Wir sind stolz, so viele engagierte, junge Leute für unseren Hof gewonnen zu haben.

In unseren Hofläden und Verkaufsständen erhaltet Ihr ab sofort drei neue Eigenprodukte. Probiert gerne unseren Brombeer- oder Erdbeeressig sowie unsere neue Heidelbeersauce aus. Wenn Ihr Euch nicht ganz sicher seid, wozu unsere Produkte passen, empfehlen wir Euch einen Blick in die Werner's Rezeptwelt. Hier erhaltet Ihr ab dieser Saison nach und nach leckere Rezepte. Mehr Infos dazu findet ihr auf der Rückseite. Unser „Rezept der Woche“ könnt Ihr auch direkt in den Hofläden mitnehmen.

Wir wünschen Euch nun viel Spaß beim Lesen – bleibt gesund!

Herzliche Grüße aus Deinstede
Familie Werner



Judith und Christoph Werner



Saisonstart

Endlich Spargelzeit

Es geht wieder los – viele Tage der intensiven Vorbereitung liegen hinter uns. Alles für diesen einen Moment. Wenn wir endlich wieder sagen können: „Es ist soweit. Wir haben den ersten Spargel“. Insbesondere in der Landwirtschaft arbeiten unsere Kolleginnen und Kollegen seit dem Ende der letzten Saison daran, dass pünktlich im neuen Jahr wieder zahlreiche Spargel zum Verkauf bereitliegt.

Direkt nach den letzten Spargelstangen wächst auf den Spargeldämmen das sogenannte Spargelgrün, das bis zu zwei Meter hoch wird. Bis zum Herbst versuchen wir das Spargelgrün so lange wie es geht grün zu halten. Hierdurch sammelt die Spargelpflanze ihre Energie für die kommende Saison. Nachdem dieser Prozess abgeschlossen ist, häckseln unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Landwirtschaft das Spargelgrün und bereiten die Dämme mit den darauf liegenden Mini-Tunneln vor. In den Tunneln überwintert die Spargelpflanze schließlich

und wartet darauf, dass die Sonne im Frühjahr ihren Rest gibt. Nachdem die Temperatur an der Wurzel konstant 12,5°C beträgt, sprießen schließlich die ersten Stangen weißer und grüner Spargel aus den Dämmen. Und dann heißt es endlich: die Spargelzeit geht wieder los!

Du möchtest Deinen Spargel online vorbestellen?

Kein Problem

Auch in dieser Saison bieten wir Euch wieder die Möglichkeit online unter www.werner-spargel.de/vorbestellung Euren Spargel und andere Produkte zu einem unserer Verkaufsstandorte vorzubestellen. Einfach Standort und Produkte auswählen und am Wunschdatum abholen.





Unsere Lieferanten

DIE LANDRÖSTEREI



Bio-Kaffee mit Leidenschaft geröstet

Mitten in der Elbmarsch, zwischen Elbe, Pinnau und Krückau steht die kleine Landrösterei Seestermühe. Ein kleines Team röstet hier täglich von Hand BIO Kaffees und Espresso aus aller Welt für viele zufriedene Kunden. Röstmeister ist Erik Brockholz, der auf nunmehr 15 Jahre Rösterfahrung zurückblicken kann.

Ab dieser Saison haben wir für Euch fünf verschiedene Kaffeesorten von Filterkaffee über Caffé Crema bis hin zu Espresso – gemahlen und als Bohne – neu in unserem Hofladen-Sortiment. Die Landrösterei besucht die Kaffeebäuerinnen und -bauern direkt vor Ort, um den Bio-Standard zu überprüfen, die Kaffeesorten zu verkosten und den Preis direkt vor Ort zu verhandeln.

Impressum

Herausgeber:

Werner OHG, Hauptstraße 9,
21717 Deinstede
Telefon: 0 41 49 - 93 48 4 -0
E-Mail: info@werner-spargel.de

Redaktion:

Dennis Neumann, Spargelhof Werner

Auflage:

04/2022 – 4.000 Exemplare

Layout und Herstellung:

HesseDruck GmbH, Klarenstrecker
Damm 11, 21684 Stade
www.hessedruck.de

Nachhaltigkeit

Hightech-Gewächshaus:

nachhaltiger Erdbeeranbau in der Region

Die Landwirtschaft modernisiert sich stetig. Nachhaltige und umweltfreundliche Technologien erhalten Einzug – so auch auf unserem Hof. Im September letzten Jahres begannen wir mit dem Bau eines neuen, modernen Gewächshauses. Mittlerweile ist es vollständig im Betrieb, sodass wir Euch bereits in Kürze die ersten Erdbeeren in unseren Läden anbieten können.

Auf insgesamt 1,5 Hektar – ungefähr zwei Fußballfelder – wachsen seit Ende Januar ca. 169.000 Erdbeerpflanzen unter optimalen Bedingungen. Das Gewächshaus wird vollautomatisiert betrieben und regelt beispielsweise die Bewässerung und Lüftung über unterschiedliche Sensoren automatisch.

„Die neue Anlage ermöglicht es uns, viel nachhaltiger und umweltschonender Erdbeeren über einen längeren Zeitraum direkt in der Region anzubauen“, berichtet Andreas Gaus, Kulturverantwortlicher für die Erdbeeren auf unserem Hof. „Wir setzen bedeutend weniger Folie ein und beziehen unsere benötigte Wärme zum Teil direkt von

unserem Nachbarn aus der überschüssigen Energie der dortigen Biogasanlage.“

Das Gewächshaus ist der nächste Schritt hin zu einem klimafreundlichen und ressourcenschonenden Anbau, der in Zukunft mit einer solchen Anlage einfacher möglich ist. Optimale Umweltbedingungen schaffen die Grundlage rein auf natürliche Mittel im Anbau zurückgreifen zu können. Darüber hinaus sind die Anbau- und Erntearbeiten für unsere Saisonarbeitskräfte viel einfacher und gesundheitsschonender zu verrichten, da die Pflanzen sich nicht mehr direkt im Boden sondern auf Bruchhöhe befinden.

Insgesamt zwei Wochen früher als gewöhnlich – also ab Mitte April – bieten wir durch die neue Technologie Erdbeeren für unsere Kunden an. Aber nicht nur das: Auch die Länge des Erntezeitraums verlängert sich durch die Anlage bis Ende November. Das heißt konkret: weniger Importware, mehr regionale und frische Erdbeeren aus der Region!





Mitarbeiterdiensttag – jeden zweiten Dienstag auf unseren Social-Media-Kanälen @Spargelhof.Werner

Werner's Herzschlag

Onboarding-Training:

Das Team Werner wächst

„Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter füllen Werner mit Leben und machen unserem Hof zu dem, was er ist. Sie sind unser Herzschlag“, erzählt Judith Werner. Es ist Dienstag der 1. Februar 2022. Christoph Werner und seine Frau Judith haben das neue Team zu einem sogenannten Onboarding-Training auf den Hof, der neue Arbeitsplatz von insgesamt sieben neuen Kolleginnen und Kollegen, eingeladen.

„Wir haben in diesem Jahr unser Team zum ersten Mal in dieser Anzahl auf einen Schlag vergrößert, weshalb es uns sehr wichtig war, dass sich alle gegenseitig kennenlernen und direkt in das Team integriert werden.“, ergänzt Christoph. Gemeinsam beschäftigten sich alle mit

unserem Hof als ihren neuen Arbeitgeber, formulierten Erwartungshaltungen an uns und entwickelten erste Ideen, wo die Reise mit ihnen als Herzschlag bei Werner hingehen soll. Neben den Einblicken in die Geschichte unseres Spargelhofs, stellte sich das bestehende Team vor und alle Teilnehmenden lösten gemeinsam Teambuilding-Aufgaben. Konzeptioniert und durchgeführt wurde der Tag von den Trainern der Sens & Feinkohl GmbH, die unser Familienunternehmen schon lange in Entwicklungsprozessen beraten und begleiten. Nachfolgend stellen wir Euch das neue Team kurz vor:

Im landwirtschaftlichen Bereich übernimmt Tim Brand, Kulturverantwortlicher

Spargel, von nun an federführend den Spargelanbau. In der Großvermarktung sind Rebekka Schomacker und Hanke Wehber neu im Team. Die Direktvermarktung rund um unsere Hofläden und Verkaufserdbeeren übernimmt Anna-Lena Ruth. „Ich bin wirklich begeistert. Der Start in den neuen Job ist rundum gelungen. Zu jeder Zeit hat man gemerkt, dass es Christoph und Judith sehr am Herzen liegt, dass die Person Mensch hier auf dem Hof im Vordergrund steht.“, berichtet Dennis Neumann. Seine Stelle wurde gänzlich neu geschaffen. Er wird unseren Hof im Bereich (Online-)Marketing und Events in den kommenden Jahren bestmöglich aufstellen. Insbesondere den Online-Shop und erlebnisreiche Hof-Events wünschen sich Christoph und Judith weiterentwickelt. Auch unser Einkauf wird von nun an zentral koordiniert und optimiert. Natascha Daunus ist hierfür zuständig. Und last but not least: Joyce Kruse. Sie wird das Team der Personalbuchhaltung ergänzen.

Am Ende des Tages waren sich alle einig: Die Idee eines solchen Workshops war goldrichtig. Das Team lernte sich intensiv kennen, um bestmöglich in die Saison zu starten. Alle werden sich mit ihren persönlichen Kompetenzen und ihrem individuellen Herzschlag für Werner einsetzen. Da sind wir uns sicher.

Werner's Herzschlag – Unser Team stellt sich vor

Natascha unsere strukturierte Seele



Ich bin Natascha Daunus, 44 Jahre alt und bin seit Juni 2020 auf unserem Hof für den Einkauf von Lebensmitteln und die Versorgung für die Saisonarbeitskräfte zuständig. Neben den Lebensmitteln kaufe ich aber auch die Büromaterialien und sämtliche Waren für den Wiederverkauf in unseren Hofläden und an allen Verkaufsstellen ein. Ich suche unsere regionalen Lieferanten aus, organisiere die

Anlieferung, zeichne Preise aus, führe Bestände und Sorge für Ordnung im Lager. Am wichtigsten ist mir definitiv das Team und ein strukturiertes Arbeiten. Gemeinsam im harmonischen Miteinander neue Herausforderungen zu meistern, macht mir sehr viel Spaß. In meiner Freizeit gehe ich am liebsten spazieren oder verbringe die Zeit mit unseren Pferden, meiner Familie und dem Hund.

Auf Facebook und Instagram geben wir Euch regelmäßig Einblicke hinter die Kulissen. Schaut vorbei!

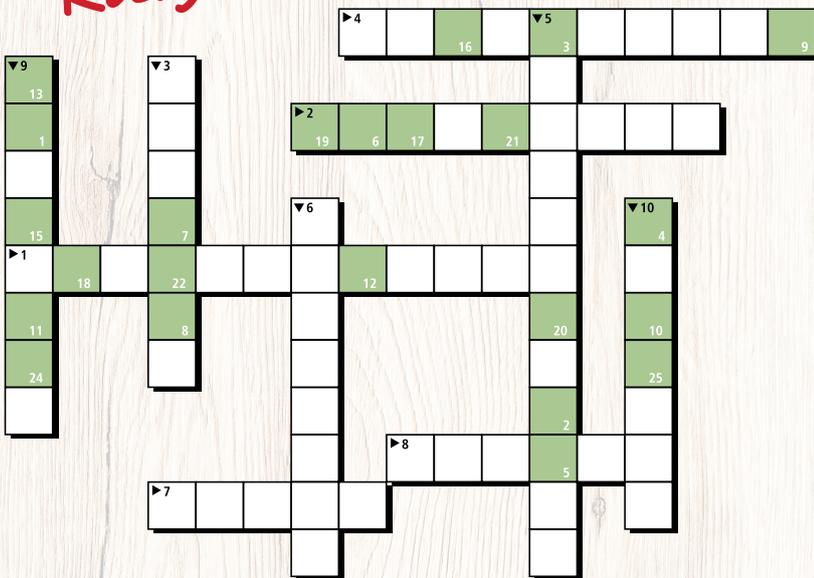


Werner's neue Rezeptwelt

Ab dieser Saison findet Ihr auf unserer Homepage Werner's neue Rezeptwelt. Unter www.werner-derspargelhof.de/rezeptwelt findet Ihr nach und nach eine Vielzahl an Rezepten, die Ihr aus unseren frischen, regionalen Produkten kochen könnt. Begleitend dazu gibt es jeden Donnerstag in läden ein neues Rezept der Woche als Inspiration zum Mitnehmen. Ihr habt ein leckeres Spargel- oder Beerengericht, das Ihr mit uns teilen wollt? Kein Problem! Sendet Eure Gerichte unter Angabe Eures Namens gerne per Mail an rezept@werner-spargel.de.

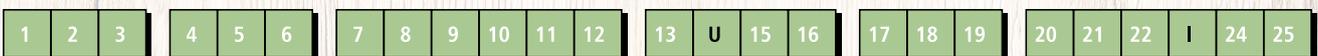


Rätsel



1. Worüber beziehen wir zum Teil die Energie für unser neues Gewächshaus?
2. Was wächst in dem modernen und nachhaltigen Gewächshaus?
3. Für welche Kultur haben wir in der Landwirtschaft den Tim als Verantwortlichen eingestellt?
4. Als was bezeichnet Judith Werner die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne noch?
5. Zu unseren neuen Lieferanten gehört die kleineLandrösterei ...
6. Wer ist bei uns neuerdings für den Einkauf zuständig?
7. Wie viele Hofläden haben wir ab diesem Jahr?
8. Was bieten wir einmal in der Woche an?
9. In welchem Social Media Netzwerk findest Du uns?
10. Wo befindet sich unser Firmensitz?

Lösungswort:



Bitte sendet das richtige Lösungswort per Mail an gewinnspiel@werner-spargel.de mit Angabe der vollständigen Adresse und Telefonnummer. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird per Losverfahren ermittelt. **Einsendeschluss ist der 1. Mai 2022.**

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist leider nicht möglich. Gern nutzen wir Eure Mailadresse, um Euch über Angebote und Veranstaltungen rund um den Spargelhof Werner zu informieren.

Präsentkorb zu gewinnen!



Unsere Hofläden

Deinste

Hauptstraße 9
21717 Deinste
Tel: 0 41 49 - 93 39 382

Stade

Harburger Straße 24
21680 Stade
Tel: 0 41 41 - 77 84 91

Bremervörde

Neue Straße 65
27432 Bremervörde
Tel: 0 47 61 - 74 82 10

Jork

Am Elbdeich 5a
21635 Jork
Tel: 0 41 62 - 91 39 17

Dünenfähr

Dünenfähr 5
27612 Bexhövede
Tel: 0 47 03 - 92 05 96

Bevern

Hauptstraße 8
27432 Bevern/
Bremervörde
Tel.: 0 41 49 - 93 48 40



Infos

Öffnungszeiten und weitere Informationen zu unseren Hofläden findet Ihr online unter www.werner-spargel.de

