Eine Idee frischer...

Werners
DER SPARGELHOF

Spargelpost

Mai 2022

Editorial

Liebe Freundinnen und Freunde,

seit nun etwas mehr als zwei Monaten sind wir wieder wie gewohnt mit frischem Spargel, Erdbeeren und Co. in unseren Hofläden und Verkaufsständen für Euch da. Wir freuen uns sehr, endlich wieder die vielen glücklichen Gesichter zu sehen und Euch allen – neben den vielen kuriosen Themen in dieser Welt – regionale Genussmomente zu bereiten.

Wie jede Saison liegen schon zahlreiche Herausforderungen hinter uns, die wir erfolgreich meistern konnten: die erste Ernte aus unserem beheizten Gewächshaus, das Onboarding unseres neuen Teams oder die Neueröffnung unseres Hofladens in Bevern. Viele Gespräche und großer Einsatz vom gesamten Team haben dies möglich gemacht.

Am 3. Juni starten wir nach einer langen Corona-Pause endlich mit unserem Spargellauf. Mehr Informationen zum Spaßlauf und zum kulinarischen Rahmenprogramm findet ihr in dieser Ausgabe. Wir freuen uns schon riesig, viele Gäste auf unserem Hof begrüßen zu dürfen. Tragt euch den Termin am besten direkt in euren Kalender ein.

Darüber hinaus bieten wir wieder allen Kindergärten aus der Region unser beliebtes Erdbeerdiplom an. Die Kinder pflücken gemeinsam unsere frischen Erdbeeren, lernen einiges Wissenswerte über die Beeren und erhalten eine Urkunde. Mehr Infos findet ihr online.

Wir wünschen Euch nun viel Spaß beim Lesen!

Herzliche Grüße aus Deinste

Christoph und Judith Werner

Regionaler Genuss

Beerenzeit, schöne Zeit!

Wir ihr wisst, bekommt ihr bei uns nicht nur leckeren Spargel, sondern auch allerlei frische Beerenfrüchte aus der Region. Gestartet sind wir um Ostern herum mit unseren Erdbeeren; vor ein paar Wochen mit den ersten Himbeeren. Nicht mehr lange, dann erwarten euch unsere himmlischen Heidelbeeren und Brombeeren. Etwas aus der Reihe tanzend, dürfen wir aber auch unsere Kirschen nicht vergessen.

Was viele nicht wissen: Der Beerenanbau ist gar nicht so einfach und bringt viele Tücken mit sich. Die Beeren sind sehr empfindlich, was den Ernteprozess sehr herausfordernd macht. Mit viel Gefühl ernten unsere Saisonarbeitskräfte jede Beere von Hand, bevor sie in unserer Produktionshalle für den Transport in unsere Hofläden und Verkaufsstände weiterverarbeitet wird. Nur eine kleine Unaufmerksamkeit und schon ist es passiert: Die Beere erhält Druckstellen und ist in nur wenigen Tagen unansehnlich. Aus diesem Grund legen wir sehr viel Wert auf die gute Ausbildung unserer Saisonarbeitskräfte, um stets qualitativ hochwertige und frische Beeren für euch vorzuhalten.

Was ist denn eure Werner's Lieblingsbeere? Genießt die Beerenzeit, denn sie ist eine schöne Zeit!

Du möchtest Deinen Spargel online vorbestellen?

Kein Problem

Noch bis zum 24. Juni, dem Johannistag, wird der Spargel gestochen. Bis dato könnt ihr euren Spargel und andere Produkte zu einem unserer Verkaufsstandorte online unter **www.werner-spargel.de/vorbestellung** vorbestellen.

Einfach Standort und Produkte auswählen und am Wunschdatum abholen.

Unsere Lieferanten

Mandeln wie auf der Kirmes

Seit 1950 brennt die Familie Morck in der mittlerweile 3. Generation ihre köstlichen gebrannten Mandeln nach traditioneller Rezeptur im Kupferkessel in Bremerhaven.

Ab dieser Saison haben wir für Euch drei verschiedene Mandelsorten von klassisch, über Cappuccino bis hin zu Irish Cream neu in unserem Hofladen-Sortiment. Morck's Mandelwerk verwendet nur ausgesuchte und feinste spanische Largueta Mandeln, um ihren gesetzten, hohen Qualitätsstandard zu halten und den einzigartigen Geschmack dieser Mandeln zu gewährleisten. Darüber hinaus sind alle gebrannten Mandeln zu 100% vegan und somit die perfekte Versuchung für jeden von uns.

Schaut gerne in unseren Hofläden vorbei und probiert die verschiedenen Sorten aus.

Impressum

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

Redaktion:
Dennis Neumann, Spargelhof Werner

Auflage:
05/2022 – 4.000 Exemplare

Layout und Herstellung:
HesseDruckGmbH, Klarenstrecker
Damm 11, 21684 Stade
www.hessedruck.de

Spargelsortierung

Krumm, dünn, dick oder gerade?!

Dies ist eine Frage der Spargelsortierung und des Geschmacks. Und nein – nicht des Spargelgeschmacks. Die Spargelsortierung wählt ihr frei nach eurem Geschmack. Wie ihr es eben am liebsten mögt: kerzengerade, auch mal krumm, dünn oder eben etwas dicker. Bevor der Spargel gewaschen und sortiert in der Warenauslage an unseren Ständen und in den Hofläden ausliegt, sind im Gegensatz zu anderen Gemüsesorten eine Vielzahl an Arbeitsschritten notwendig.

Von der Handarbeit auf dem Feld, über den Transport zur Produktion bis hin zu diversen Waschvorgängen, der Spargelsortierung, der Verpackung und der Auslieferung verarbeiten insgesamt mehr als zehn Personen unseren Spargel. Doch wie legen wir nun eigentlich fest, welche Stange zu welcher Sortierung gehört? Die Antwort lautet: mit maschineller Unterstützung. Unsere Spargelsortier-Maschine macht innerhalb von Sekunden von jeder Stange 24 Fotos und legt im Anschluss mittels einer Software fest, wie gerade, krumm, dünn, dick, weiß die Stange Spargel ist. Im Anschluss sortiert die Maschine die Stangen in die Sortierungen / Kategorien ein, die wir zuvor festgelegt haben. Welche Sortierungen ihr bei uns erhaltet und welche Eigenschaften diese haben, findet ihr in der kleinen Abbildung.

Spargelsortierung	Eigenschaften
Premium weiß 18-23mm	Gerade, weiße Premium-Stangen in unterschiedlichen Durchmessern (1. Klasse)
Premium weiß 23-28 mm	
Premium violett 18-23 mm	Gerade Premium-Stangen in unterschiedlichen Durchmessern mit violetter Spitze (1. Klasse)
Premium violett 23-28 mm	
Royal weiß 14-18 mm	Gerade, weiße Stangen in unterschiedlichen Durchmessern ggf. mit violetten Spitzen (2. Klasse)
Royal violett 14-18 mm	
Hofsortierung 14-18 mm (Klassik)	Etwas krummere Stangen in unterschiedlichen Durchmessern (3. Klasse)
Hofsortierung 18-23 mm	
Hofsortierung 23-28mm	
Jumbo 27mm+	Sehr dicke Stangen
Petit 10-14 mm	Sehr dünne Stangen

Feste und Feiern

Endlich wieder Spargellauf

Insgesamt 225 Teams laufen am Freitag, den 3. Juni 2022 ab 18 Uhr mit jeweils fünf Läuferinnen und Läufern endlich wieder unseren Staffellauf durch Deinste. Eine Strecke ist ca. 5,5 km lang und führt mitten durch unsere Spargelfelder. Zwei Jahre in Folge musste der Lauf leider coronabedingt ausfallen. In diesem Jahr können wir ihn endlich wieder wie gewohnt durchführen.

Das Gewinner-Team wird via Losverfahren ermittelt, am Ende gewogen und erhält das Gewicht mit Spargel, Kartoffeln, Schinken und Erdbeeren aufgewogen. Das ist aber noch nicht genug: Es warten viele kulinarische Highlights auf Euch. Von gebratenem Spargel oder Spezialitäten vom Grill bis hin zu Kaffee und Kuchen oder Leckereien der Nudelei Werner gibt es viele leckere Speisen. Für einen DJ mit Musik

und Tanz bis in die späten Abendstunden ist ebenfalls gesorgt.

Darüber hinaus ist die Landrösterei Seestermühe mit frischem Kaffee und die Feuerwehr Deinste mit einer Grillstation dabei. Am Cocktailtresen und Bierwagen bekommt ihr erfrischende Sommerdrinks und für alle Spargelliebhaber gibt es selbstverständlich unseren geliebten Bratspargel mit Parmesan. Alle Kinder können sich an unserer Hüpfburg austoben.

Den Spargellauf veranstalten wir gemeinsam mit dem VfL Stade, Mohr Sport, der AOK Niedersachsen – Die Gesundheitskasse, dem Stader Tageblatt und der Volksbank Stade Cuxhaven. Wir freuen uns viele Gäste auf unserem Hof begrüßen zu dürfen.

16. Spargellauf 2022 · Freitag, der 3. Juni 2022
Start ab 18 Uhr auf dem Hof im Kirchweg 6 · 21717 Deinste

Werner's Herzschlag – Unser Team stellt sich vor

Joyce aus der Personalbuchhaltung

Ich bin Joyce Kruse, 26 Jahre alt und bin seit November 2021 auf unserem Hof im kleinen Team für die Personal- und Lohnbuchhaltung unserer Saisonarbeitskräfte zuständig. Von der anfänglichen Erstellung der Vertragsunterlagen oder der Anmeldung bei den Krankenkassen und Finanzämtern bis hin zur Lohnauszahlung kümmere ich mich um alle klassischen Personalaufgaben. Mir ist es wichtig, dass die Saisonarbeitskräfte bei uns eine schöne Zeit haben und gut betreut werden. Dazu gehört natürlich auch eine zuverlässige Lohnabwicklung. Darüber hinaus bin ich sehr glücklich über den starken Zusammenhalt unseres Teams und über Kollegen mit denen man auch nach der getanen Arbeit noch einmal ein Bierchen trinken kann.

Auf Facebook und Instagram stellen wir regelmäßig unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor. Schau vorbei!

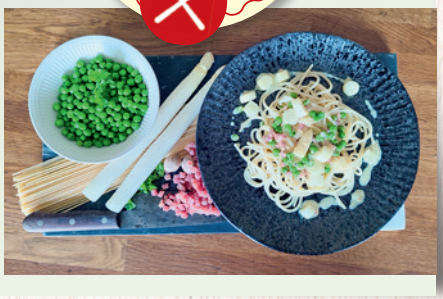
Spargelpost

Eine Idee frischer...

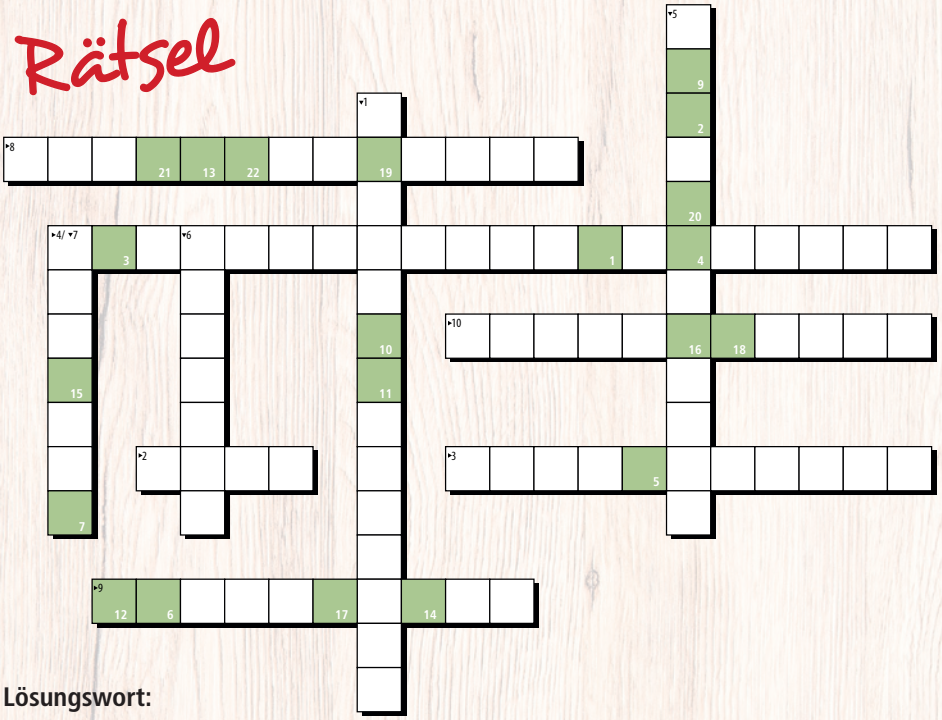
Spaghetti mit Spargel-Carbonara

Jesus's Rezept der Woche

In dieser Ausgabe präsentieren wir Euch unser absolutes Lieblingsrezept: Spaghetti mit Spargel-Carbonara und grünen Erbsen. Das komplette Rezept findet ihr online auf unserer Homepage in der Werner's Rezeptwelt. Über den QR-Code oder den folgenden Link geht's direkt zum Rezept **www.werner-derspargelhof.de/rezeptwelt**. Weitere Rezepte gibt es in allen Hofläden als Inspiration zum Mitnehmen. Jeden Donnerstag erscheint eine neue Rezeptidee. Sendet gerne Eure Lieblingsgerichte unter Angabe Eures Namens per Mail an **rezept@werner-spargel.de**. Wir bereiten das Rezept dann auf und wer weiß – vielleicht findet Ihr dann demnächst Euer eigenes Rezept in unseren Hofläden.



Rätsel



1. Wie viele Fotos schießt die Spargelsortier-Maschine von jeder Stange Spargel?
2. Mehr als ... Personen verarbeiten unseren Spargel.
3. Was findet dieses Jahr endlich wieder statt?
4. Für welches Personal ist Joyce in der Lohnbuchhaltung zuständig?
5. Worin bereitet Morck's Mandelwerk ihre gebrannten Mandeln zu?
6. Aus welchem Land stammen die Qualitätsmandeln von Morck's?
7. Was schmeckt wunderbar in Spaghetti Carbonara und kann in unseren Hofläden gekauft werden?
8. Was können Kinder bei uns auf dem Hof machen?
9. Welche Zeit ist die schönste Zeit?
10. Um was für einen Lauf handelt es sich beim Spargellauf?

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	-	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

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 17. Juli 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**