

Editorial

Liebe Freundinnen und Freunde,

da war er wieder – der Startschuss zur Saison 2023. Wie immer plötzlicher als erwartet, aber dennoch wieder pünktlich zum Osterfest. Wir freuen uns sehr, nach unserer ersten Kürbissaison im Herbst letzten Jahres nun endlich wieder mit frischem Spargel, Erdbeeren und Co. in unseren Hofläden und Verkaufsständen für Euch da zu sein.

In unserer ersten Ausgabe in diesem Jahr lest Ihr unter anderem alles Wissenswerte zu unserem geplanten Regenauffangbecken. Mit dem neuen Bauprojekt versorgen wir in Zukunft unsere Pflanzen auf unserem Hof mit dem aufgefangenen Regenwasser nahezu ohne zusätzliche Wasserressourcen. Dies ermöglicht uns weitaus effizienter und nachhaltiger zu wirtschaften.

Den Hof Werner erleben. Das wird ab diesem Jahr ebenfalls Programm. Ab sofort bieten wir Euch vermehrt verschiedenste Veranstaltungen, um unsere Frischeprodukte und unseren Hof hautnah zu erleben. Neben Hoftouren, Grillseminaren, Shopping-Abenden mit Live Musik und -Cooking und unserem berühmten Spargellauf am 2. Juni findet dieses Jahr erstmalig unser großes Herbstfest – das Kürbisspektakel – und ein Weihnachtsmarkt statt. Einen Flyer mit Eventkalender gibt's zum Mitnehmen an unseren Ständen und in unseren Hofläden. Alternativ klickt online auf unsere Website. Ebenso neu ist unsere Kundenkarte – die sogenannte WernerCard – die ab sofort unsere alte Stempelkarte ablöst. Auch hier findet Ihr Infomaterial online oder in unseren Hofläden und Ständen.

Darüber hinaus stellen wir unsere Auszubildende Cagla vor. Wir danken Dir recht herzlich für Deinen Einsatz und wünschen Euch nun viel Spaß beim Lesen unserer Spargelpost.

Herzliche Grüße
aus Deinsten
Familie
Werner



Regionaler Genuss

Grünspargel -
beliebter denn je!

Nicht nur farbenfroh kommt er daher. Auch im Geschmack ist unser Grünspargel ein wahrer Genuss. Mild-nussig und intensiv grün erfreut er von Jahr zu Jahr immer mehr Kundinnen und Kunden. Gerade bei den Jüngeren unter uns ist er wahrlich ein Trend.

Grünspargel wächst im Vergleich zum klassischen, weißen Spargel oberirdisch und nicht im Damm. Er startet deshalb aufgrund der kühleren Witterungsverhältnisse oberhalb der Erde auch etwas später in die Saison und ist erst einige Wochen später als der gewöhnliche Weißspargel erhältlich. Da der Grünspargel über der Erde wächst, ist er Lichtreizen ausgesetzt. Das Licht sorgt dafür, dass die Spargelpflanze das sogenannte Pigment „Chlorophyll“ bildet und sich die Stangen dadurch grün färben.

Auch die Ernte erfolgt etwas anders als beim Weißspargel. Unsere Erntehelferinnen und -helfer schneiden den Grünspargel über der Erde ab anstatt ihn im Damm abzustecken. Das vereinfacht auch die Ernte etwas, da nicht erst noch nach der Stange gegraben wird.

Grünspargel schmeckt besonders gut gebraten oder auch gegrillt. Viele verschiedene Rezeptideen halten wir online in unserer Rezeptwelt unter www.werner-derspargelhof.de/rezeptwelt bereit. Worauf wartet Ihr noch? Einkaufen, loskochen und genießen – auf eine schöne Spargelzeit!

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-derspargelhof.de/vorbestellung vorbestellen.

Einfach Standort und Produkte auswählen und am Wunschdatum abholen.



Unsere Lieferanten



Deko von Melissas Farbgedanken

Seit diesem Jahr erhaltet ihr eine Auswahl an Dekoartikeln von Melissas Farbgedanken in unseren sechs Hofläden. Melissa Wieja kommt aus dem kleinen Ort Beckdorf in unserer Region und produziert jeden ihrer Artikel mit viel Liebe und Leidenschaft in Handarbeit.

„Ich freue mich sehr, meine mit Liebe produzierten Artikel ab sofort bei Werner anbieten zu können und bin schon ganz gespannt, wie alles ankommt“, schwärmt Melissa bei der Anlieferung der ersten Waren. Neben Karten und Dekoartikeln findet Ihr die verschiedensten Kerzen im Sortiment. Ob zur Hochzeit, zur Geburt, zur Konfirmation oder zum Geburtstag – es ist mit Sicherheit für jeden Anlass ein schönes Geschenk dabei. Für alle, die sich selbst eine Freude machen möchten, natürlich sowieso.

Schaut gerne in unseren Hofläden vorbei und stöbert durch das schöne Sortiment.

Impressum

Herausgeber:

Werner KG, Kirchweg 6, 21717 Deinste
Telefon: 0 41 49 – 93 48 4 -0

Redaktion:

Dennis Neumann, Spargelhof Werner

Auflage:

05/2023 – 2000 Exemplare

Layout und Herstellung:

HesseDruckGmbH, Klarenstrecker
Damm 11, 21684 Stade
www.hessedruck.de

Nachhaltigkeit

Bewässerung mit Regenwasser

Jahr für Jahr schauen wir, wie wir effizienter und nachhaltiger im Einklang der Natur wirtschaften können. Seit Mitte April bauen wir deshalb ein neues Regenauffangbecken auf unserem Hof und setzen damit zu großen Teilen bei unseren Anbauanlagen der Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren Regenwasser zur Bewässerung ein.

Insgesamt 7000 Kubikmeter Wasser umfasst das Fassungsvermögen des sich gerade im Bau befindenden Regenauffangbeckens. Das entspricht umgerechnet etwa 46.000 volle Badewannen. Je nach Füllstand des Beckens bewässern wir damit unsere 6 ½ Hektar Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Das Regenwasser, das

auf unsere verschiedensten versiegelten Flächen wie Hallendächer und Co. trifft, fangen wir auf und leiten es anschließend in das Becken. Mittels Pumpen und einem Bewässerungssystem befördern wir das Regenwasser zu unseren Pflanzen.

Neben der Wasserersparnis bringt das Regenwasser vor allem viele Vorteile für den Anbau. Mit dem neuen System bewässern wir unsere Pflanzen mit dem besten, natürlichsten Wasser, was wir kriegen können – Regenwasser. Das sehr weiche Wasser fördert – wie jeder Hobby-Gärtner weiß – insbesondere das Wachstum und die Gesundheit der Pflanzen.





Veranstaltungen 2023

Den Hof Werner hautnah erleben

In diesem Jahr veranstaltet der Hof Werner erstmalig eine Vielzahl an abwechslungsreichen Events. Von spannenden Hoftouren über Grillseminare bis hin zu Shopping-Abenden mit Live-Musik und -Cooking erlebt ihr viele neue Formate rund um den landwirtschaftlichen Betrieb Werner und seine Frischeprodukte.

Los geht's Mitte Mai mit einer Premiere: Zum ersten Mal in der Geschichte des Hofes veranstalten wir in Zusammenarbeit mit dem BBQ Laden Buxtehude/Neuklos-

ter zwei Grillseminare rund um Spargel, Beeren und unsere Produkte. Bei gemütlicher Atmosphäre grillen wir gemeinsam unter Anleitung des Grillprofis Christian verschiedene Gerichte – natürlich auch Spargel – und verspeisen sie im Anschluss. Ebenfalls Mitte Mai laden wir euch herzlich zu unserem Night-Shopping im Hofladen Bevern mit Live-Musik und -Cooking ein. Bei gebratenem Spargel, leckeren Drinks stößt ihr durch unseren schönen Hofladen und genießt mit Freunden und

Familie den Abend. Die Nudlei Werner mit ihrer BIO-Pasta ist auch vor Ort.

Weitere Highlights sind wie jedes Jahr unser berühmte Spargellauf am 2. Juni sowie ab diesem Jahr unser großes Herbstfest im Oktober – das Kürbisspektakel – und unser Weihnachtsmarkt über zwei Tage im Dezember. Für alle, die unseren Hof und Felder einmal näher kennen lernen und erleben möchten, empfehlen wir unsere verschiedenen Hoftouren und Diplome. Bei unseren Erdbeer-, Heidelbeer- und Kürbisdiplomen vermitteln wir insbesondere den Kids spielerisch die Ernte direkt auf dem Feld. Am Ende erhalten alle Kinder ihr persönliches Diplom als Urkunde. Mit dem Moorexpress der EVB fahren wir euch sogar an zwei Terminen auf der Schiene zu unserer Beerentour auf den Hof.

Alle Infos, Termine und Buchung online www.werner-derspargelhof.de/events.



Werner's Herzschlag – Unser Team stellt sich vor

Cagla, die Auszubildende



Ich bin Cagla Yaman, 18 Jahre jung und seit November 2022 auf unserem Hof als Auszubildende tätig. Während meiner Ausbildung unterstütze ich die Abteilungen Groß- und Direktvermarktung. Zu meinen Aufgaben gehören die Erstellung von Rechnungen und Lieferscheinen, die Annahme des Telefons, Bürobestellung und vieles mehr. Mir ist es wichtig, dass

ich meine Arbeit sauber und ordentlich abarbeite. Darüber hinaus bin ich sehr glücklich über den starken Zusammenhalt unseres Teams und über Kollegen, mit denen man über alles sprechen und lachen kann. In meiner Freizeit gehe ich gerne Spazieren und verbringe Zeit mit Familie und Freunden.

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



Werner's
Rezept der Woche

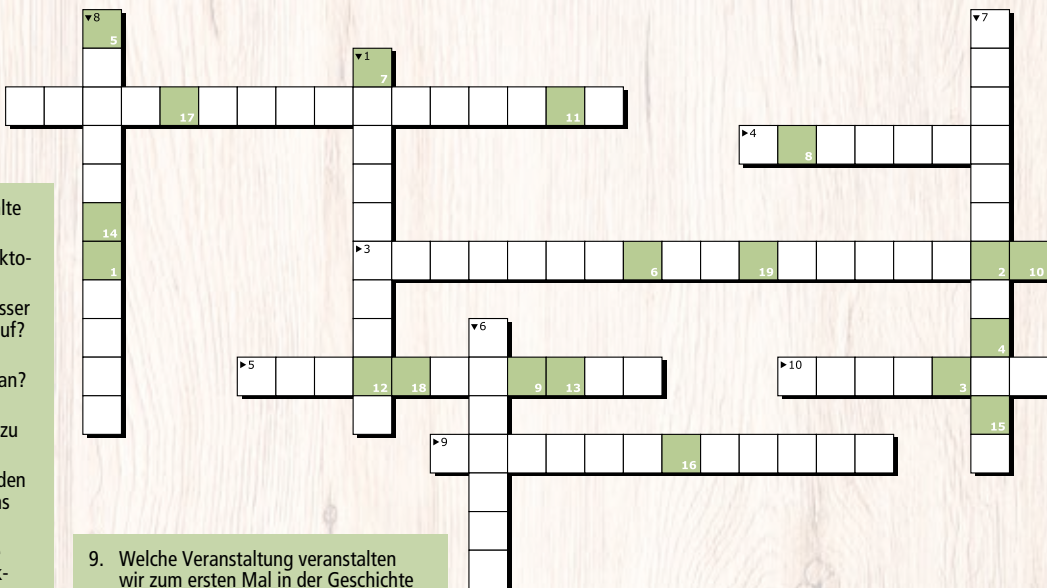


Gedämpfter Spargel mit Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan

In dieser Ausgabe präsentieren wir Euch Judith und Christoph Werners Lieblingsrezept – einst geerbt von ihren guten Freunden Bente und Olli: gedämpften Spargel, naturbelassen mit Olivenöl, Parmesan und Pinienkernen für den puren Spargelgenuss. Das komplette Rezept findet ihr online auf unserer Homepage in der Werners Rezeptwelt. Über den QR-Code oder den folgenden Link kommt Ihr 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. Was löst ab sofort unsere alte Stempelkarte ab? Die ...
2. Was veranstalten wir im Oktober für ein Herbstfest?
3. Womit fangen wir bald Wasser für unsere Anbauanlagen auf?
4. Vom wem bieten wir diese Saison schöne Dekoartikel an?
5. Womit fahren wir euch auf der Schiene in diesem Jahr zu unserer Beerentour?
6. Welche Zutat gehört auf jeden Fall in Judith und Christophs Lieblingsrezept?
7. Worüber ist Cagla – unsere Auszubildende – sehr glücklich?
8. Wie wächst Grünspargel auf dem Feld?

9. Welche Veranstaltung veranstalten wir zum ersten Mal in der Geschichte Werners?
10. Wie kannst du den Hof Werner dieses Jahr erleben?

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

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. Zu gewinnen gibt es einen Präsentkorb. **Einsendeschluss ist der 28. Mai 2023.**

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist leider nicht möglich.

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

