



Foto: Pixabay

KÖSTLICHE SPARGELZEIT

DAS FRÜHLINGSGEMÜSE IST JETZT STARK GEFRAGT



Foto: dpa

**Dorfgemeinschaftshaus
Krähenwinkel**

*Spargel essen im
Dorfgemeinschaftshaus*

Freitag	9. Mai	ab 18 Uhr	satt 34,90 €
Donnerstag	15. Mai	ab 18 Uhr	Teller 24,00 €
Samstag	17. Mai	ab 18 Uhr	satt 34,90 €
Donnerstag	22. Mai	ab 18 Uhr	Teller 24,00 €
Donnerstag	29. Mai	ab 12 Uhr	satt 34,90 €
Freitag	6. Juni	ab 18 Uhr	satt 34,90 €
Sonntag	8. Juni	ab 12 Uhr	satt 34,90 €
Montag	9. Juni	ab 12 Uhr	satt 34,90 €

Teller Gericht **24,-€** satt **34,90 €** p.P.

Tanz in den Mai mit DJ am 30.4.2025 ab 19 Uhr im DGH
Eintritt 12 € inkl. Begrüßungsgetränk – Anmeldeschluss: 23.4.
Kleine Speisekarte wird bis 22.30 Uhr angeboten

Auf dem Moorhofe 6 - 30855 Langenhagen
Tel. 0511-53913063 - mobil: 0162-6271309

14285901_002625



In Niedersachsen hat die Spargelernte begonnen. Mit steigenden Temperaturen sind wachsende Erntemengen zu erwarten. Foto: Jai79 / pixabay.com

ERDBEERPARADIES
KRÄHENWINKEL

AB JETZT FRISCHER SPARGEL – eigene Ernte

Hofladen täglich geöffnet

Hainhäuser Weg 60/Ecke Sportplatzweg · 30855 Langenhagen
Tel. 0511/72 47 08 63
www.erdbeerparadies.de

13895601_002625

„Echter Wedemarker Genuss!“

Spargelhof Hemme
Landwirtschaft · Direktvermarktung · Ausbildungsbetrieb

Täglich frischer Spargel
- auch kostenlos geschält -

Saisonaler Hofladen mit regionalen Lebensmitteln, teils auch aus eigenem Anbau
Montag - Sonntag 8 - 18 Uhr

Spargelhof Hemme • Wasserwerkstraße/Ecke Plumhofer Str. · Wedemark/Elze
Tel 05130/ 40 155 - gerne vorbestellen!

13895601_002625

**Spargel
Grüenspargel**

Wir sind für Sie da ...

Großburgwedel Hof Kuhlmann Hannoversche Str. 12 Di./Fr. 9-13 Uhr	Mellendorf Hof Bleckert Wedemarkstr. 51 Di. / Fr. 9-12 Uhr	Hänigsen Feldmann's Bauernladen Alte Bahnhofstr. 9
Großburgwedel vor Moss Delikatessen Dammstraße 10 Sa. 8-13 Uhr	Isernhagen FB Parkplatz REWE Markt Lohner Weg 1 Mi. 9-12 Uhr	Hänigsen Hof Bergmann am Pappaul Henighuser Str. 7 Mi. 9-11/Sa. 8-11 Uhr
Thönse Parkplatz Nebeling Lange Reihe 36 Mi./Sa. 9-12 Uhr	Isernhagen HB Art-Optik Burgwedeler Str. 139 Do. 9-12/Sa. 8-12 Uhr	Brückel Hof Müller Zirkenteilstr. 2 Do.- Mo. 9-13 Uhr
Wettmar Friseur Haarscharf Hauptstr. 64 Di./Fr. 9-12 Uhr	Bissendorf gegenüber Friseur Grotheer Scherenbosteler Str. 24 Di./Fr. 9-12.30 Uhr	

Hofladen in Nordburg
Mo. – So., auch feiertags, durchgehend von 8 – 19 Uhr
für Sie geöffnet. Wir liefern auch geschälten Spargel
Burgstr. 20 · 29342 Wienhausen
Tel. 05082 272 · www.spargelhof-santelmann.de

Hoffest:
Sonntag, 11. Mai,
ab 11 Uhr
Familienspaß
für Jung und Alt

13797201_002625

Spargelernte in Niedersachsen

Vorbereitungen laufen besser als im regenreichen Vorjahr

Nach einer Wetter-Periode mit wenig Regen und noch ausreichend Feuchtigkeit im Boden haben die meisten niedersächsischen Spargelanbaubetriebe die Saisonvorbereitungen erfolgreich abgeschlossen. Die Flächen seien gut befahrbar, so dass die Spargelernte starten könne, berichtete die Landwirtschaftskammer Niedersachsen (LWK).

VORBEREITUNG LÄUFT SEIT HERBST 2024

Die Vorbereitung der Flächen für die Spargelsaison beginnt bereits im Vorjahr: Im Herbst ziehen Anbaubetriebe die Dämme, legen Fo-

lie und stecken bereits Stäbe für die spätere Tunnelfolie als zweite Abdeckung. Hintergrund dieser Vorbereitungen ist nicht ausschließlich ein früher Erntebeginn des Gemüses, sondern auch die bessere Befahrbarkeit der einzelnen Schläge. Während diese Vorbereitungen im regenreichen Herbst 2023 vielerorts gar nicht möglich waren, liefen die Vorarbeiten für die Spargelsaison 2025 meist reibungslos.

ZAHLN UND FAKTEN: ANBAUFLÄCHE UND ERNTEMENGE

Nach Angaben des Landesamts für Statistik ist Niedersachsen 2024 deutsches Spargelland Nr. 1 ge-

blieben, doch die Abnahme von Anbaufläche und Erntemenge machen sich weiterhin bemerkbar. Daten für 2025 liegen noch nicht vor. Auf 3.900 Hektar (ha) ertragsfähiger Fläche (2023: 4.400 ha) wurden im vergangenen Jahr 21.700 Tonnen (t) Spargel geerntet. Mit 20,3 Prozent lag 2024 in Niedersachsen der größte Anteil der deutschen Anbaufläche für Spargel (bundesweit rund 20.000 ha). 223 Betriebe bauten 2024 in Niedersachsen den Asparagus officinalis an. 23 Betriebe produzierten Spargel durch ökologischen Anbau.

Spargel ist nach Zwiebeln/Zwiebelgewächsen die flächenstärkste Kultur im niedersächsi-

schen Gemüseanbau. Zu den Zentren des niedersächsischen Spargelanbaus gehören die Regionen rund um Hannover, Nienburg, Lüneburg, Uelzen sowie das Osnabrücker Land.



Spargelernte. Foto: Getty Images

Welcher Wein passt zum Spargel?

Wenn der Frühling Einzug hält, beginnt auch die Saison eines der beliebtesten Gemüseklassiker: Spargel. Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, als Salatvariante oder modern interpretiert in Bowls und Pastagerichten – Spargel ist nicht nur geschmacklich vielfältig, sondern stellt auch kulinarisch hohe Ansprüche an seine Begleitung. Insbesondere die Wahl des passenden Weins will wohlüberlegt sein, denn das edle Stangengemüse reagiert sensibel auf dominante Aromen und Tannine.

Zu weißem Spargel harmonieren am besten frische, trockene Weißweine mit feiner Säure und zarter Fruchtigkeit. Ein Silvaner aus Franken oder Rheinhessen gilt als Klassiker zur Spargelzeit – dezent, mineralisch und mit einer eleganten Struktur, die den feinen Geschmack des Spargels unterstreicht, statt ihn zu überlagern. Ebenfalls hervorragend eignen sich Weißburgunder und Grauburgunder, die mit ihrer milden Art besonders gut zu sahnigen Saucen oder zartem Fisch passen. Für Liebhaber aromatischerer Weine empfiehlt sich ein Sauvignon Blanc, der mit grasigen Noten und lebendiger Frische besonders gut zu grünen Spargelvarianten oder modernen Spargelgerichten mit



Weißwein ist ein Klassiker zur Begleitung von Spargel. Doch welcher eignet sich am besten?

Foto: Nati / Pexels

asiatischem Twist passt. Auch alkoholfreie Alternativen dürfen in der modernen Tischkultur nicht fehlen. Eine hausgemachte Kräuterlimonade mit Zitronenmelisse oder Minze, leicht gesüßt und mit Sprudel aufgegossen, bringt Frische und Leichtigkeit. Wer es etwas raffinierter mag, greift zu alkoholfreiem Riesling oder zu fermentierten Getränken wie Kombucha – vorzugsweise in floralen oder zitrusbetonten Varianten. Auch kalte Aufgüsse mit Gurke, Ingwer und frischen Kräutern bieten eine stilvolle und gesunde Begleitung zum Frühlingsgemüse.

Ofenspargel mit Pfirsich, Nuss und Mozzarella

Wenn grüner Spargel auf süße Pfirsiche, geröstete Nüsse und zart schmelzenden Mozzarella trifft, entsteht ein aromatisches Zusammenspiel aus süßen, nussigen und herzhaften Noten. Dieses Ofengericht lässt sich unkompliziert zubereiten und eignet sich als leichtes Hauptgericht oder als raffinierte Beilage. Frische Kräuter verleihen dem Ganzen eine besondere Frühlingsnote.

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g grüner Spargel
- 2 reife Pfirsiche
- 3 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)
- Frische Kräuter nach Wahl (z. B. Basilikum, Thymian, glatte Petersilie)

Zubereitung:
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen halbieren, wenn sie sehr lang sind. Pfirsiche entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Spargel, Pfirsichspalten und Schalotten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Alles gut vermengen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Spargel gar, aber noch bissfest ist und die Pfirsiche leicht karamellisieren. In der Zwischenzeit die Pinienkerne und gehackten Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mozzarella in Stücke zupfen. Das fertige Ofengemüse auf einer Platte anrichten, mit den gerösteten Nüssen bestreuen und den Mozzarella darauf verteilen. Mit frisch gehackten Kräutern garnieren und lauwarm servieren. Ein leichtes Gericht mit überraschender Tiefe – ideal für Frühlingsabende mit einem frischen Baguette oder als besonderer Begleiter zu Gebrülltem.