

Reine Handarbeit: Stange für Stange wird der Bleichspargel aus den Erddämmen geholt – erst freibuddelt und dann gestochen



Spargel vom Zwei-Generationen-Hof am Niederrhein

ERNTEFRISCH VOM FELD AUF DEN TISCH



Duo: Rachel Poen und ihr Cousin Hendrik Jordans teilen sich die Arbeit auf dem Hof



Trio: Spargel, Kartoffeln und Erdbeeren wachsen auf den Feldern

Spitze: Der weiße Spargel ist der Renner unter den Dreien

Ein typischer Hof am Niederrhein nahe der holländischen Grenze – hier lebt und arbeitet die Familie



Es ist Spargelzeit! In dem Betrieb der Familie Poen packen jetzt alle mit an, um das „weiße Gold“ von den Feldern zu holen und daheim auf dem Hof zu waschen, zu sortieren und im Hofladen an den Kunden zu bringen.

Schon als Kind war Rachel, die Älteste von fünf Geschwistern, mit ihren Eltern und den Erntehelfern auf dem Spargelacker – als Zehnjährige stach sie die ersten Stangen selbst. An den Stellen, an denen sich leichte Risse im Erdwall zeigten, legte sie die Spargelspitzen frei, fuhr dann mit Zeige- und Mittelfinger an den glatten Stangen entlang und buddelte die Erde beiseite. Wenn die oberen zwei Drittel der Stangen freigelegt waren, stach sie das Stechmesser in den Boden und schnitt die Stangen auf die gewünschte Länge ab. Sie wusste: Man muss dabei vorsichtig sein, weil sonst die benachbarten



Stangen, die ebenfalls aus den unterirdischen Knospen der Pflanze wachsen, verletzt werden können. So erfuhr sie schon früh, dass Spargelstechen Präzisionsarbeit und auch sehr anstrengend ist – wenn man in gebückter Haltung an

den Erddämmen entlanggeht, um das Frühlingsgemüse Stange für Stange aus den Boden zu holen.

FAMILIENBETRIEB DURCH UND DURCH

Seit der ersten Ernte sind gut 25 Jahre vergangen. Rachel ist mittlerweile in puncto Spargel äußerst versiert – und das, obwohl sie keine klassische landwirtschaftliche Ausbildung gemacht hat. Sie lernte ihr „Handwerk“ von der Pike auf, indem sie alle erforderlichen Arbeitsschritte vom Stechen des Spargels über das Verarbeiten (wie waschen, sortieren und schälen) bis hin zum Vertrieb



Hendrik Jordans begutachtet Flächen mit Grünspargel, der oberirdisch wächst



Auf einer kleinen Fläche wächst neuerdings auch violetter Spargel



Grüner Spargel wächst am Licht und bildet grüne Farbstoffe



Das Zwei-Generationen-Team: Jann-Henn, seine Frau Friederike Poen mit Tochter Rachel sowie deren Cousin Hendrik Jordans

zunehmend selbstständig praktizierte. Heute bewirtschaftet die 36-jährige gelernte Ergotherapeutin den Hof zusammen mit ihren Eltern und ihrem Cousin, dem Agraringenieur Hendrik Jordans. „Von uns Geschwistern entschied sich leider keiner für eine klassische landwirtschaftlichen Ausbildung“, erzählt die junge Frau. Da traf es sich gut, dass sich ihr Cousin, der schon seit jeher besonders eng zur Familie dazugehörte, interessiert zeigte. „Hendrik hat die Hälfte seiner Kindheit bei uns verbracht; er war das sechste Kind im Haus.“ Heute bearbeitet der 36-Jährige die Felder und ist für die gesamte Außenwirtschaft



Weißer Spargel wächst im Dunkeln und bleibt so bleich und zart



Die „Spargelspinne“ hebt die Folie an und dreht sie



Auch das Pflanzen des Spargels erfordert viele Arbeitskräfte

„Wir wollen den Leuten auch zeigen, wo der Spargel herkommt. Darum bieten wir Hofführungen an, damit jeder sehen und begreifen kann, was hier passiert.“

zuständig. „Mit ihm bleibt unser Hof ein Familienbetrieb, und es geht Hand in Hand weiter.“

VIELE HELFENDE HÄNDE IN ARBEITSSPITZEN

Während der Cousin nicht nur die Spargel-, sondern auch die Erdbeer- und Kartoffelfelder bewirtschaftet, ist die Verarbeitung und Vermarktung Rachels Aufgabe. Sie teilt sich diese arbeitsaufwendige Arbeit mit ihren Eltern, Jann-Henn und Friederike Poen. Sie waren es, die Ende der 80er-Jahre mit dem Spargelanbau auf dem Hof begannen. Durch die leichten Böden und die milden Temperaturen waren hierfür beste Bedingungen gegeben; nicht umsonst ist die Region am unteren Niederrhein ein klassisches Spargelanbaugebiet. Die Umstellung auf die Spezialkultur musste gut überlegt

werden, denn Spargel ist eine mehrjährige Kultur mit ausgeprägten Arbeitsspitzen. Außerdem dauert es nach der Anlage der Felder zunächst einige Jahre, ehe man ernten und einen Verdienst erzielen kann. „Bis zum ersten Stechen vergehen vier Jahre“, berichtet die Juniorchefin Rachel, „weil sich die Wurzel im Boden erst gut etablieren muss – sie muss wachsen und sich stärken. Im vierten Standjahr ist dann die erste volle Ernte.“ Wie lange die Spargelfelder dann genutzt werden, „...das hängt ein bisschen davon ab, wie tief die Wurzeln gepflanzt wurden und wie die Beschaffenheit des Bodens ist“, so die Expertin. Im Schnitt werden die Flächen etwa acht bis zehn Jahre alt, dann muss neu gepflanzt werden. Heute baut die Familie auf insgesamt rund 15 Hektar Spargel an. Als neue Kulturen kamen in den vergangenen



Der Spargel spitzt; das wichtigste Werkzeug für die Ernte sind die Hände, das Stechmesser und die Kelle

Grüner und weißer Spargel an Nudel-Rucola-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg weißer Spargel**
- 1 kg grüner Spargel**
- 500 g Nudeln (z. B. Fusilli)**
- 6 Tomaten**
- 1 großes Bund Rucola**
- 1 Bund glatte Petersilie**
- 3 Knoblauchzehen**
- 2 EL Aceto balsamico**
- 150 ml trockener Weißwein**
- 3 EL Gemüsebrühe**
- 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer**
- Grana Padano**

1 Tomaten und Petersilie waschen. Tomaten in Würfel schneiden, Petersilie zerkleinern. Rucola putzen und je nach Wunsch etwas zerhacken. Weißen Spargel komplett, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Beide mit schrägem Anschnitt in 3 cm lange Stücke schneiden.

2 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe vierteln und hinzugeben. Weißen Spargel für ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Grünen Spargel hinzugeben und leicht anbräunen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein und Gemüsebrühe hinzufügen. Eine Knoblauchzehe hinzupressen. Spargel kochen, bis er die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.

3 Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen.

4 Rucola und Tomatenstücke in einer großen Salatschüssel mischen. Mit 2 EL Öl, 2 EL Aceto balsamico, 1 gepressten Knoblauchzehe sowie Salz und Pfeffer anmachen. Gekochte Nudeln untermischen.

5 Den Spargel samt Sud über den Salat geben und ebenfalls untermischen. Grana Padano darüberhobeln.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

834 kcal, 27 g E, 27 g F, 111 g KH

Eingespieltes Team: Auch beim Sortieren des Spargels werden viele helfende Hände benötigt



Jann-Henn Poen freut sich, dass es mit dem Hof gut weitergeht



Immer im Einsatz: Seniorchefin Friederike Poen beim Schälen des Spargels

Jahren Grünspargel und violetter Spargel dazu, die aber nicht so große Bedeutung haben wie der weiße Spargel, der wegen seines unterirdischen Wachstums in den Erddämmen auch Bleichspargel genannt wird. Außerdem gehören zum Betrieb noch eine Fläche von etwa zwei Hektar mit Erdbeeren und drei Hektar mit Frühkartoffeln.

EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN WERFEN

Da sich die Arbeit für alle diese Kulturen insbesondere auf den Zeitraum zwischen März und Juli konzentriert, ist die Familie auf viele Saisonarbeitskräfte angewiesen. Ohne sie ginge es nicht. „In Spitzenzeiten sind bis zu sechzig Personen täglich im Einsatz – von den Erntehelfern auf dem Feld, über das Team in der Verarbeitung bis hin zu unseren Verkäuferinnen.“ Der meiste

Spargel wird direkt vermarktet, d. h. im eigenen Hofladen und an vier weiteren Standorten im Kreis Kleve. Im Hofladen können sich die Kunden, viele von ihnen sind übrigens Stammkunden, in aller Ruhe umsehen und einen „Schnack“ mit den Besitzern und Verkäuferinnen halten.

Transparenz wird bei den Poens großgeschrieben. Deshalb bietet die Familie auch Feldführungen an, und jedes Jahr am Pfingstsonntag findet ein großes Hoffest statt. Dann gibt es alles, was das Feinschmeckerherz begehrt – vom leckeren, klassischen Spargelessen bis hin zum Pfannengericht mit den typischen „Schmörkes“ (junge, ungeschälte Bratkartoffeln – eine Spezialität vom Niederrhein). Auch leckere selbst gebackene Kuchen und Torten sind dann im Angebot. „Bei jedem Hoffest bieten wir unseren Besuchern einen lustigen und



Der Hofladen ist das Herzstück des Betriebs



Juniorchefin Rachel verkauft das Edelgemüse oft selbst

einer „Spargelolympiade“, bei der Spiel und Spaß garantiert waren.

SPARGEL MIT FRÜH-KARTOFFELN – LECKER!

Der Wunsch der Familie Poen ist es, ein weiteres Standbein für den Betrieb in Form einer Hofgastwirtschaft zu schaffen. Dort sollen selbstverständlich viele der eigenen Produkte verarbeitet werden. Zu klären bleibt nur noch die Frage: Welches sind eigentlich die Lieblingsgerichte der Familie Poen? „Da sind wir alle altherkömmlich. Wir essen am liebsten weißen Stangenspargel mit geschmolzener Butter oder Sauce hollandaise und Schinken“, verrät Rachel. Am allerbesten schmeckt ihnen das königliche Gemüse, wenn die ersten Frühkartoffeln von den eigenen Feldern dabei sind. Der Spargel

spannenden Höhepunkt“, so die Familie Poen. In den vergangenen Jahren bestand dieser aus einem Schweinewettrennen, einem Eselwettkampf, einem bombastischen Erdbeerkuchen oder



Ein Highlight des Hoffestes: das Ferkelrennen!



Jetzt gibt es auch den beliebten Erdbeerfruchtaufstrich

Spargel-Küchentipps

Wie kann ich erkennen, ob der Spargel tatsächlich frisch ist?

Machen Sie den „Quietschtest!“ Frischer Spargel quietscht, wenn man die Stangen aneinanderreibt.

Wie kann ich Spargel lagern?

Wird er nicht gleich verarbeitet, schlägt man ihn in ein feuchtes Handtuch ein und bewahrt ihn im Gemüsefach des Kühlschranks auf. Ganz wichtig: Die Schnittstellen müssen feucht bleiben, da die Stangen hier die meiste Feuchtigkeit verlieren.

Wo kaufe ich ihn am besten?

Möglichst in der Region, natürlich am besten beim Erzeuger oder auf dem Markt und an anderen Verkaufsstellen, an denen es frischen heimischen Spargel gibt. Es lohnt sich in Bezug auf Geschmack und Umwelt auf weit gereiste Importware zu verzichten und die Saison abzuwarten.

kommt aber auch oft als Salat auf den Tisch. „Meine Mutter verwendet dafür insbesondere die dünneren Stangen, die kurz gegart und dann bissfest mit einer leckeren Vinaigrette angerichtet werden.“ Die Juniorchefin selbst isst auch besonders gern grüne und weiße Spargelstücke in diversen Nudelgerichten. „Ich bin nämlich absoluter Pastafan.“ Spargel an Nudel-Rucola-Salat ist beispielsweise eines ihrer Lieblingsgerichte. Schön, dass sie uns das Rezept (siehe Kasten Seite 34) dazu verraten hat.

Text: Christiane Koch

Fotos: Wolfgang Radtke und Ruth Poen

Nordrhein-Westfalen



Familie Poen
Hochwald-Spargel GbR
Am Hochwald 5
47589 Uedem
Tel. 0 28 25/5 54
E-Mail: familie.poen@hochwald-spargel.de
www.hochwald-spargel.de