**PRESSEMAPPE**

**Saisoneröffnung Spargel NRW**

am 11. April 2018 in Lünen

**Ihre Gesprächspartner**

**Christina Schulze Föcking**

Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW, Düsseldorf

**Jürgen Kleine Fauns**

Bürgermeister der Stadt Lünen

**Karl Werring**

Präsident der Landwirtschaftskammer NRW

**Vitus Schulze Wethmar**

Betriebsinhaber Biolandhof Schulze-Wethmar

**Willy Kreienbaum**

Vorsitzender der Vereinigung der Spargelanbauer Westfalen-Lippe e. V.

und der Spargelstrasse NRW

**Ralf Große Dankbar** und **Carsten Wenke**

Fachberater der Landwirtschaftskammer NRW

**Anke Knaup**

Geschäftsführerin Vereinigung der Spargelanbauer Westfalen-Lippe e. V.

**Christiane James**

Pressearbeit für die Spargelstrasse NRW

X:\Spargel\Layout\Logo_Spargelvereinigung_300.jpg



**Christine I. ist die neue Königin**

**Westfälin repräsentiert die Branche für zwei Jahre**

Christine Hengemann, Everswinkel, ist die Spargelkönigin 2018/2019 der Spargelstrasse NRW. Als Christine I. wird die 21-jährige als charmante Produktbotschafterin in den Medien und auf vielen Veranstaltungen in diesem und dem nächsten Jahr rund um den Spargel auftreten. Selbstverständlich ist Christine I. vom Fach: Auf dem Spargelhof ihrer Mutter kam sie wie ihre beiden Geschwister bereits in sehr jungen Jahren mit dem edlen Gemüse in engen Kontakt. „Die Spargelsaison ist für die ganze Familie eine arbeitsreiche Zeit. Ich helfe dann zum Beispiel gern in unserer Gastronomie oder im Hofladen mit“ berichtet Christine I. Die Spargelsaison, die in der Regel Mitte April beginnt und traditionell am Johannistag am 24. Juni endet, ist kurz. Deshalb amtieren die Königinnen der Spargelstrasse NRW auch zwei Jahre. Christine I. ist übrigens die siebte Königin, die von der Spargelstrasse NRW als Repräsentantin ausgewählt wurde. „Ich freue mich sehr auf diese Aufgabe, ein bisschen Aufregung ist aber jetzt schon dabei“, gibt Christine I. unumwunden zu. „Meine Familie trägt das mit, auch wenn dann in unserer wichtigsten Saison eine Arbeitskraft fehlt“.

Im Beruf ist die Westfälin zurzeit in der Ausbildung zur Industriekauffrau im benachbarten Telgte. Nach dem Abitur und einem längeren Aufenthalt in Australien hat sich Christine I. für diese Ausbildung als Grundlage für ihren Werdegang entschieden. Nach der Lehre soll noch ein Studium folgen – vermutlich wird es in Richtung Wirtschaft gehen, doch noch hat die junge Frau genug Zeit für eine endgültige Entscheidung. Christine I. ist sehr sportlich, zu ihren liebsten Hobbies gehört Handball. Sie spielt aktiv beim SC DJK Everswinkel in der Landesliga. Daneben pflegt sie gern viele Freundschaften. In der Spargelsaison kommt dann auch Christines Lieblingsgericht auf den Tisch: Die Spargel-Pizza hat es ihr angetan.

**Pressekontakt:**

Spargelstrasse NRW

Christiane James | Tel.: 02834 984727 | E-Mail: [its-jam@t-online.de](mailto:its-jam@t-online.de)

**Spargel: Zahlen 2017, Prognose 2018**

**Gute Ernte erwartet**

2017 wurden in Deutschland 127.800 Tonnen Spargel geerntet, das entspricht einer Steigerung von 6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Mit einer Anbaufläche von insgesamt 23.100 ha bleibt Spargel mit Abstand das wichtigste Gemüse im deutschen Freilandanbau. Wegen des kalten Winters erwarten die Experten der Landwirtschaftskammer NRW und Spargelstrasse NRW für die Saison 2018 eine gute Ernte, die regulär ab Mitte April beginnen wird. Nachdem dem extrem warmen Frühjahr 2017, in dem bereits im März Spargel aus dem Freiland zu haben war, normalisiert sich 2018 die Ernteperiode wieder auf die klassische Zeit von Mitte April bis zum 24. Juni, dem Johannistag. An diesem Tag wird traditionell der letzte Spargel gestochen, danach brauchen die Pflanzen den Sommer um für das nächste Jahr Kraft zu schöpfen.

Besonderes Kennzeichen des Spargelanbaues in Deutschland ist der extrem hohe Selbstversorgungsgrad: Laut statistischem Bundesamt kommen 87 Prozent des in Deutschland verkauften Spargels aus dem Land selbst. Damit ist der Selbstversorgungsgrad des Edelgemüses doppelt so hoch wie bei anderen Gemüsearten.

Bei den Farben des Spargels gilt: Der weiße Bleichspargel steht mit 88 Prozent Markanteil in der Gunst der deutschen Gourmets an erster Stelle, danach folgt der Grünspargel, der über der Erde wächst. Die grünen Stangen sind vor allem bei jungen Käufern beliebt. Weil man beim grünen Spargel nur das untere Drittel der Stangen schält, ist seine Zubereitung etwas einfacher – vermutlich ist das der Grund für seine Beliebtheit bei jungen Käufern.

Das Ranking der Bundesländer nach Fläche hat sich in den letzten Jahren kaum verändert: Niedersachen führt mit 5100 ha, es folgen Brandenburg mit 4000 ha und Nordrhein-Westfalen mit 3800 ha. Bayern kommt mit 3100 ha auf den vierten Platz. Bei den Erntemengen spielen diese Bundesländer ebenfalls die wichtigste Rolle: Niedersachen führt die Liste mit 30.300 Tonnen an, danach folgt Brandenburg mit 22.200 Tonnen. Nordrhein-Westfalen kommt nun mit 18.900 Tonnen auf den dritten Platz, den vierten nimmt jetzt Bayern mit 17.800 Tonnen ein.

Quelle: Landwirtschaftskammer NRW, Statistisches Bundesamt/Agrarmarkt-Informationsgesellschaft (AMI)

**Pressekontakt:**

Landwirtschaftskammer NRW

Herrn Bernhard Rüb | Tel.: 0221 5340351 | E-Mail: [bernhard.rueb@lwk.nrw.de](mailto:bernhard.rueb@lwk.nrw.de)

**13 Jahre Spargelstrasse NRW**

**Erfolgsgeschichte rund um edles Saisongemüse**

Die Spargelstrasse NRW wurde vor dreizehn Jahren gegründet. Wesentlicher Bestandteil dieser Gemeinschaft ist der Internetauftritt [www.spargelstrasse-nrw.de](http://www.spargelstrasse-nrw.de)

Daten und Fakten rund um die Spargelstrasse NRW:

* 2005 bis 2007 Anschubförderung durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW. Start mit knapp 100 Mitgliedsbetrieben.
* 2006 Wahl der ersten Spargelkönigin, seit dem in jedem 2. Jahr Wahl einer neuen Repräsentantin für jeweils 2 Jahre.
* 2008 Die Spargelstrasse NRW steht ab sofort finanziell auf eigenen Beinen.
* 2016 Der Internetauftritt wurde überarbeitet.
* 2018 Mit „Christine I.“ stellt die Spargelstrasse NRW ihre siebte Königin vor.
* Die Spargelstrasse NRW ist eine virtuelle Straße, Kern des Auftritts ist die Internetseite www.spargelstrasse-nrw.de mit Informationen über die Mitglieder, über Spargel und touristische Angebote wie zum Beispiel die fünf Radtouren.
* Ab diesem Jahr wird es neu eine digitale Spargel-Genuss-Route entlang der Mitgliedsbetriebe geben, die in Zusammenarbeit mit dem Reiseführer GRAND TOUR zusammengestellt wird. Dadurch können die Routen von den Verbrauchern bequem mit Rad, Auto Motorrad oder dem Caravan per Navigation mit Smartphone oder dem Tablet erkundet werden.
* Enge Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer NRW bei der Fachberatung der Betriebe.
* Heute gehören zur Spargelstrasse NRW 131 Mitgliedsbetriebe in 5 Anbaugebieten in NRW vom Teutoburger Wald im Norden über das Münsterland und Ruhrgebiet bis Aachen und Köln-Bonn im Süden.
* Die Spargelstrasse NRW ist ein sehr gutes Beispiel für die erfolgreiche Vermarktung von regionalen landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

**Pressekontakt:**

Spargelstrasse NRW

Christiane James | Tel.: 02834 984727 | E-Mail: [its-jam@t-online.de](mailto:its-jam@t-online.de)

|  |  |
| --- | --- |
| **BETRIEBSSPIEGEL** | **Biolandhof Vitus Schulze Wethmar**  Waldweg 3  44534 Lünen-Wethmar  <Tel:02306> 50390  **info@schulze-wethmar.de** |

**LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB**

**Landwirtschaftliche Nutzfläche:**

* landwirtschaftliche Nutzfläche: 200 ha
  + angebaute Kulturen: Spargel, Erdbeeren, Möhren, Feingemüse (Salate, Kohlgemüse etc.), Weizen, Triticale, Roggen, Gerste, Kleegras, Kartoffeln, Zuckerrüben, Ackerbohnen
* Forst: 10 ha

**Produktionsschwerpunkt:**

* Spargel
* Erdbeeren

**Viehhaltung:**

* 20 Mastbullen

**ARBEITSKRÄFTE:**

**❒** Familie: 4

**❒** festangestellte Arbeitskräfte: 3

* + Saisonarbeitskräfte: nach Bedarf 40

**Beschreibung:**

Der Hof Schulze Wethmar wurde erstmals im 9. Jahrhundert urkundlich erwähnt und gehört somit zu den ältesten Höfen in Lünen. Bereits 1990 entschloss sich Dirk Schulze Wethmar den Betrieb ökologisch zu führen. Seitdem wird sowohl der Ackerbau, als auch die Tierhaltung unter den strengen ökologischen Richtlinien des Bioland Anbauverbandes bewirtschaftet. Ein Hauptaugenmerk der Familie Schulze Wethmar liegt beim Anbau des eigenen Gemüses.   
Zum Sortiment gehören Möhren, Kartoffeln, Broccoli, Fenchel, Zwiebeln, Zucchini, Kohlsorten, Salatsorten und noch eine Vielzahl an weiteren Gemüsesorten. Eine Besonderheit des Betriebes ist wahrscheinlich neben den eigenen Erdbeeren auch der Anbau von Biospargel. Dieser wird nun schon über 28 Jahren auf dem landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt.   
  
Die Tiere werden mit Futtermitteln aus dem betriebseigenen Anbau versorgt, welches ebenfalls den strengen Richtlinien von Bioland untersteht. Alle Lebensmittel, die auf dem Hof erzeugt werden, können in der „alten Tenne“, dem Hofladen erworben werden. Damit den Kunden ein noch vielseitigeres Angebot zur Verfügung steht, kauft Schulze Wethmar einige Produkte von anderen Biobauern aus der Region zu. Ebenso wird das komplette Naturkostsortiment angeboten.

**Lieblingsrezept – Schlemmen wie die Königin!**

**Christines Spargelpizza**

Ein einfaches und schnelles Spargel-Rezept ist das Lieblingsrezept von

„Christine I.“, der Spargelkönigin der Spargelstrasse NRW für die Saison 2018/2019.

**Man nehme:**

* 1,5 kg Spargel in kleinen Stücken
* 16 Scheiben Toastbrot
* 300 g Schinkenspeck gewürfelt
* 6 Eier
* 400 ml Sahne
* 8 Esslöffel geriebenen Käse
* Salz und Pfeffer

Das Backblech mit den Toastscheiben auslegen. Die Spargelstückchen kurz kochen, sie sollten noch fest sein. Spargelstücke und Schinkenspeck auf den Toastscheiben verteilen. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf die Toastscheiben geben, mit Käse bestreuen und sofort bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Warm servieren und genießen!