

**Spargel ist derzeit in aller Munde**  
**Genießerwoche Spargel im i-Punkt GRÜN vom 12. bis 18. Juni 2017**

Die Geschichte des Spargels reicht zurück bis ins alte Griechenland (ca. 500 Jahre vor Christi). Allerdings war es zunächst wild gesammelter Spargel, der in der Medizin genutzt wurde. Die Römer haben Spargel erstmals in Kultur genommen und zu einem geschätzten Gemüse gemacht. Wahrscheinlich waren es auch die Römer, die die edlen Stangen in den deutschsprachigen Raum einführten. Zunächst als Medizin genutzt, eroberte sich der Spargel bereits im 16. Jahrhundert seinen Platz in der Küche. Anfang des 17. Jahrhunderts entstanden die ersten Anbauggebiete. Seit 150 Jahren wird um Beelitz der Spargel feldmäßig angebaut. Heute werden in Brandenburg auf 4.400 Hektar Spargel (davon 1.000 Hektar im Ertrag) angebaut, auf den Beelitzer Raum entfallen etwa 1.000 Hektar.



Vier bekannte Brandenburger Spargelanbauer präsentieren sich vom 12. bis 18. Juni in der Genießerwoche auf der IGA. Das Programm ist vielfältig und geht über Spargel und Spargelprodukte hinaus. Die Spargelexperten aus den Unternehmen können viel über Anbau, Sorten und die Verwendung des Spargels in der Küche berichten.

**12. und 13. Juni 2017 – Domstiftsgut Mötzow**

Domstiftsgut Mötzow Spargel & Beerenfrüchte GmbH und Co. KG  
Gutshof 1, 14778 Beetzseeheide

☎ (033836) 2080

☎ (033836) 20819

@info@domspargel.de

🏠 www.vielfruchthof.de

*Die Mitarbeiter des Unternehmens stellen ihr saisonales Angebot vor – Spargel, Erdbeeren und Mairüben. Dazu kommen Konfitüre und Direktsaft. Alles kann gekostet werden. Wer möchte kann sich zur Verwendung des Spargels in der Küche beraten lassen. Es ist weit mehr möglich als Spargel klassisch.*

**14. Juni 2017 – Agrargenossenschaft „Unterspreewald“ eG, Dürrenhofe**

Agrargenossenschaft "Unterspreewald" e. G.  
Lübbener Str. 7 a, 15913 Märkische Heide OT Dürrenhofe

☎ (035472) 6610

☎ (035472) 66144

@info@agrارhandel-duerrenhofe.de

🏠 www.agrarhandel-duerrenhofe.de

*Die Mitarbeiter zeigen, wie Spargel optimal geschält werden kann. Geübte Hände sind mindestens so schnell wie Maschinen. Natürlich geben sie Kostproben ihres bekannten und beliebten Spargels aus dem Spreewald.*

### **15. und 16. Juni 2017 – Buschmann & Winkelmann Spargelhof Klaistow**

Spargelhof Klaistow Buschmann & Winkelmann

Glindower Str. 28, 14547 Beelitz

☎ (033206) 61070

☎ (033206) 61089

@info@buschmann-winkelmann.de

🏠 www.buschmann-winkelmann.de

*Mitarbeiter des Unternehmens stellen den Spargelhof am Rande Berlins vor. Sie bringen Spargel und Erdbeeren mit und bieten auch Produkte rund um den Spargel zum Kosten an. Wer möchte kann sich vom Geschmack des Spargel-Sahne-Likörs oder des Spargelgeistes überzeugen.*

### **17. und 18. Juni 2017 – Jakobs Höfe Beelitz**

Jakobs Hof Beelitz

Kähnsdorfer Weg 1 a, 14547 Beelitz

☎ (033204) 62727

@info@jakobs-hof.de

🏠 www.jakobs-hof.de

Jakobs Hof Schäpe

Schäpe 21 (früher Dorfstr. 21), 14547 Beelitz OT Schäpe

☎ (033204) 41970

☎ (033204) 41969

@info@jakobs-spargel.de

🏠 www.jakobs-spargel.de

*Beelitzer Spargel steht im Mittelpunkt. Zubereitet als Spargelsalat in verschiedenen Varianten wird er zum Kosten angeboten. Auch vom guten Geschmack der Beelitzer Spargelcremesuppe können sich die Besucher überzeugen. Spargelexperten beantworten alle Fragen zu Anbau, Ernte, Kochen, Schälen und Sortierungen.*