



Hochgenuss vom Hof

Spargel direkt vom Feld auf dem Hof Albert

Wenn auf den Feldern rund um Altgalendorf die Spargelsaison beginnt, herrscht auf dem Hof Albert Hochbetrieb. Täglich wird der weiße und grüne Spargel frisch gestochen und gelangt dank kurzer Transportwege oft noch am selben Tag auf den Teller.

Erhältlich ist der Spargel im Hofladen sowie auf den Wochenmärkten in Burg auf Fehmarn, Eutin und Lütjenburg. Auf Wunsch wird er im Hofladen auch direkt geschält.

In wenigen Wochen ergänzen die ersten Frühkartoffeln aus eigenem Anbau das Angebot – eine klassische Kombination zur Spargelzeit. Dazu passend sind im Hofladen auch direkt geschälte und Sauce Hollandaise erhältlich.

Ganzjährig bietet der Hof außerdem frische Eier, Hähnchenfleisch aus eigener Haltung sowie Wildfleisch aus der eigenen Jagd an. Ergänzt wird das Sortiment durch hausgemachte Spezialitäten wie Eierlikör und Marmelade.

Neu im Angebot ist das Bauernhofeis der Familie Steffens aus Ahrensböök, das sich gut als süßer Abschluss eines Spargelessens eignet. „Gerade nach einem klassischen Spargelessen ist das Eis eine schöne Ergänzung“, sagt Katrin Albert.

HOF ALBERT

Dörferstraße 23, 23758 Altgalendorf
Tel. 04361/8815
www.hof-albert-altgalendorf.de
Öffnungszeiten Hofladen:
Mo.-Sa. 9-12.30 Uhr, Mi.-Fr. 15-18 Uhr
So. 9-12 Uhr



Katrin Albert präsentiert eine Kiste mit frisch gestochenen Spargel. Foto: hfr

Deutschland feiert seinen „Local Hero“

Regional, frisch, vielseitig: Der 5. Mai ist der Tag des Spargels

Wenn die ersten Spargelstände öffnen, wird der Frühling plötzlich schmeckbar – ein Moment, dem viele Menschen in Deutschland jedes Jahr entgegenfiebert. Kaum ein anderes Gemüse steht so sehr für Saisonalität, Vorfreude und bewussten Genuss wie Spargel. Rund 100.000 Tonnen wurden zuletzt hierzulande verzehrt, pro Kopf etwa 1,15 Kilogramm. Damit bleibt Spargel unangefochten das beliebteste Frühlingsgemüse – wenn auch ein bewusst kurzzeitiges Vergnügen.

Denn von Saisonbeginn bis zum traditionellen Ende am 24. Juni bleibt nur ein begrenztes Zeitfenster. Grund genug, diesem besonderen „Local Hero“ einen eigenen Festtag zu widmen: den „Tag des deutschen Spargels“ am 5. Mai.

Mitten in der Saison rückt der Aktionstag heimischen Spargel in den Mittelpunkt. Zugleich geht es um mehr als Genuss: Der „Tag des deutschen Spargels“ lädt dazu ein, genauer hinzusehen – auf Herkunft, Produktionsbedingungen und die Auswirkungen des Kaufes. Denn während importierter Spargel oft günstig erscheint, bringt er lange



Schmackhaft und vielseitig: Weißer und grüner Spargel. Foto: ExQuisine Fotolia

Transportwege und eine deutlich schlechtere Klimabilanz mit sich.

Deutscher Spargel überzeugt durch Frische, kurze Wege, Transparenz sowie hohe soziale und ökologische Standards. Wer sich für heimische Ware entscheidet, stärkt zudem rund 1.350 Betriebe und eine der arbeitsintensivsten Kulturen im deutschen Gemüsebau.

Ob klassisch oder kreativ – Spargel kann beides. Für die einen ist er ein Stück Kindheit auf dem Teller, für die anderen ein Spielfeld moderner Küche. Und das spiegelt sich in der Zubereitung wider. Traditionell wird Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise serviert –

ein Duo, das nie aus der Mode kommt. Gleichzeitig zeigt sich Spargel heute vielseitiger denn je: gegrillt, im Salat, als pflanzenbasierter Hauptdarsteller oder feine Beilage. Gerade dieses Wechselspiel aus Tradition und Innovation macht Spargel zu einem echten Kultprodukt – fest verankert in der deutschen Esskultur und offen für neue Genusswelten.

Dabei macht jede der drei Spargelsorten den Frühling zu einem kulinarischen Erlebnis. Weißer Spargel ist der milde und zarte Klassiker. Grüner Spargel ist würziger und unkomplizierter in der Zubereitung. Violetter Spargel ist eine besondere Rarität. *ots*

Der ideale Begleiter zu frischem Spargel

Schinkenräucherei Braasch bietet leckeren Holsteiner Katenschinken zum schmackhaften Stangengemüse



Fotos: ExQuisine, Fotoknips Kay Taenzer, Pixelot / Fotolia

Wenn in Schleswig-Holstein die Spargelzeit beginnt, gehört ein guter Schinken einfach dazu. Kaum ein Produkt verbindet traditionelle Handwerkskunst und feinen Geschmack so überzeugend wie der Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch.

Seit 1663 steht der Familienbetrieb für echtes Räuchereihandwerk, für Zeit, Geduld und Qualität. Das Fleisch wird zunächst sorgfältig gesalzen, in der historischen Räucherkatte über Buchenspänen veredelt und dann über Monate schonend getrocknet. So entsteht ein Schinken mit besonders mildem, weichem Aroma, der auf der Zunge zergeht und doch charakterstark bleibt.

Gerade zur Spargelsaison zeigt der Holsteiner Katenschinken seine Stärke: Er ergänzt den feinen, leicht nussigen Geschmack des Spargels perfekt, ohne ihn zu überdecken. Ob klassisch mit weißem Spargel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, als feine Beilage zu grünem



Christian Braasch präsentiert leckeren Schinken mit Spargel. Foto: hfr

Spargel oder kreativ in sommerlichen Vorspeisen und leichten Gerichten – der Schinken von Braasch setzt einen regionalen Akzent.

Die Schinkenräucherei Braasch verbindet bewährtes Handwerk mit moderner Vermarktung und liefert ihre Spezialitäten weit über die Region hinaus. Wer zur Spargelzeit auf Qualität setzt, findet hier den passenden Begleiter für die Frühlingsküche. Ein Besuch der Schinkenräucherei lohnt sich besonders auch am 23. Mai – dann veranstaltet Braasch von 9 bis 15 Uhr ein Spanferkelessen vom Grill.

BRAASCH

SCHINKENRÄUCHEREI
Hauptstraße 25, 23738 Harmsdorf
Tel. 04363/1612
www.schinken-braasch.de

Müssener Hofladen
eigener Spargel
Kartoffeln, Schinken
Eier u.v.m.
Schwarzenbeker Straße 1
21516 Müssen
Tel. 0 41 55 / 7 19 85 87
Mo., Di., Mi. + Sa. 09.00 - 12.30 Uhr
Do. + Fr. 09.00 - 12.30
und 14.30 - 18.00 Uhr
So. + Feiertags 10.00 - 12.00 Uhr
www.muessener-hofladen.de

SCHARNWEBER LANDSCHLACHTEREI
Nix wie hin...
Inhaber: Thomas Bez e. K.
Alte Schulstr. 8 - 23626 Ratekau - ☎ 04504-1524
Bei uns erhalten Sie klassische und herzliche Begleiter zum Spargel:
Kochschinken, Katenschinken, Schnitzel, Kotelett oder Steak.
Partyservice? Sprechen Sie uns an oder besuchen Sie uns unter
www.landschlachtereischarnweber.de
Unsere Automaten „Emil“ und „Paula“ sind für sie 24/7 im Einsatz!
„Emil“: Dänischburger Landstr. 9, 23569 Lübeck
„Paula“: Dornbreite 117, 23556 Lübeck
Sie finden uns auch auf den Wochenmärkten
Bad Schwartau, Mi. u. Sa. v. 7-13 Uhr • Stockelsdorf, Fr. v. 7-14 Uhr

Frischer Spargel vom Spargelhof Hay

Erntefrischer Ostsee-Spargel und mehr von Familie Hay im Hofladen

Seit April gibt es auf dem Spargelhof Hay endlich wieder frischen Ostsee-Spargel – weiße und grüne Stangen von bester Qualität. Täglich wird der Spargel auf den Feldern mit Ostseeblick geerntet und in verschiedenen Sortierungen im Hofladen in Kembs, auf Fehmarn, in Lensahn und auf dem Wochenmarkt in Heiligenhafen angeboten. Auf Wunsch wird der Spargel im Hofladen auch geschält.

Angeboten wird zudem alles, was man für ein Spargelmenü braucht: Holsteiner Katenschinken, goldgelbe Kartoffeln, Petersilie, Sauce



Familie Hay freut sich über einen Besuch auf dem Spargelhof. Foto: hfr

Hollandaise, erlesene Weine und vieles mehr – und on Top auch schon frische Erdbeeren.

SPARGELHOF HAY

Hufenweg 15, 23758 Kembs
Bestellungen: Tel. 04362/1356
Mo. - Sa. 9 - 18 Uhr, So./Feiertage 9 - 16 Uhr

Lödings Spargelfest & Kunsthandwerkermarkt
Bauernhof am See
Gottesdienst, Spargel-Tombola, Schälwettbewerb mit Spargelherzogin Hanna I., Musik: Motion Events, Theater Zaunkönig, Köstlichkeiten vom SeePft-Schwein
Torten & Kuchen, 30 Kunsthandwerker...
Viele Kinderaktivitäten!
Auf dem Ortskampe 1
23911 Buchholz/Ratzeburg
Sonntag, 17. Mai
10:00 - 18:00 Uhr
Buffet-Anmeldung: 04541/801713
oder www.spargelbuffet.de
Fr.-So. 11:00 - 18:00 Uhr
Frucht-Café
Rhabarber-Baiser-Torte

HOF ALBERT
Täglich frisch
im Hofladen und
auf den
Wochenmärkten in
Burg a. Fehmarn,
Lütjenburg und
Eutin
Frischer Spargel
vom Hof Albert
Goldgelbe Kartoffeln
aus eigenem Anbau
Eier, Hähnchen, Wildfleisch
aus dem eigenen Revier
und vieles mehr
LANDWIRTSCHAFT AM MEER
Mo - Sa : 9 - 12.30 Uhr, Mi - Fr : 15 - 18 Uhr, So 9 - 12 Uhr
Hof Albert, Dörferstraße 23, 23758 Altgalendorf
Tel.: 04361/8815 hof-albert-altgalendorf.de

Spargelhof Hay
Hufenweg 15
23758 Kembs
Telefon
0 43 62 - 13 56
www.spargelhof-hay.de
Täglich frischer Spargel
und Erdbeeren!
Speisekartoffeln, Katenschinken,
Saucen, Weine u.v.m.
Verkaufsstände
> Lensahn: Gewerbegebiet
> Burg auf Fehmarn: Amalienhof
> Heiligenhafen: Wochenmarkt
Kostenloser Sofort-Schälservice im Hofladen in Kembs
Öffnungszeiten:
Mo-Sa 9-18 Uhr,
So & Feiertage 9-16 Uhr
Spargelhof Hay
spargelhofhay

HOLSTEINER KATENSCHINKEN
Aus einer der letzten traditionellen
Räucherkatte Schleswig-Holsteins
Erleben Sie echten Genuss aus
alter Handwerkskunst:
Unser Holsteiner Katenschinken
reift langsam im Rauch – für ein
unvergleichliches Aroma,
mild im Geschmack und
zart im Biss.
So schmeckt ein Original –
so wie ein Original-Holsteiner
Katenschinken soll.
Tradition, die man schmeckt.
Qualität, die überzeugt.
SCHINKENRÄUCHEREI BRAASCH
Tradition seit Generationen
Veranstaltungstipp:
Am Samstag vor Pfingsten,
23.05.2026
von 09:00 – 15:00 Uhr
Spanferkel
essen
bei Braasch
Genießen Sie:
• Spanferkel frisch vom Grill
im Brötchen 3,90 €
• oder als Tellergericht mit
Krautsalat und Baguette 9,95 €
Für Getränke
ist auch gesorgt!
Schinkenräucherei Braasch GmbH • Hauptstraße 25 • 23738 Harmsdorf
Telefon 04363 1612 • www.schinken-braasch.de

LOHFF'S Fachgeschäft
für regionale
Spezialitäten
Ihre Fleischerei seit 1873
Holsteiner Katenschinkenspeck
nach altem Familienrezept auf Buchenholz
geräuchert
100 g 1,99 €
**Wildschinken mit
Wacholder & Wildkräutern**
von Wild aus eigener Jagd
100 g 3,99 €
www.lohff.de Travemünde info@lohff.de
Am Dreilingsberg 2 - Tel. 0 45 02/26 34