



Liebe Kundinnen und Kunden!

Während ich diese Zeilen schreibe, ist es draußen kalt und nass. Auch für die nächste Woche verspricht die Wettervorhersage keine wesentlichen Änderungen. Temperaturen am Morgen um den Gefrierpunkt, sind angesagt. Eigentlich typisches Aprilwetter. Dennoch können wir Ihnen diese Woche in unseren Kisten bereits reichlich Spargel anbieten. Wie geht das zusammen?

Wie sie sicher wissen, ist Gemüsespargel eine mehrjährige Pflanze, die in kurzen Rhizomen überdauert. Weiße Spargelsprossen bleiben weiß, solange sie durch die Erde vor der Sonne geschützt sind. Bei längerer direkter Sonneneinstrahlung werden auch sie grün. Der grüne Spargel wächst oberhalb der Erde, so dass beide Spargel sich im Wesentlichen in der Anbaumethode und den Sorteneigenschaften unterscheiden. Erwärmt sich der Boden, treiben aus den Rhizomen die Stängel ans Tageslicht. Dieser Wachstumsprozess, einmal in Gang gekommen, ist eigentlich nicht mehr zu stoppen, sondern nur noch durch kühle Temperaturen zu verlangsamen.

Nun waren der Februar und auch der März, laut Zeitungsberichten, die wärmsten Monate seit Beginn der Wetteraufzeichnungen in Deutschland. Dadurch hat das Pflanzenwachstum, nicht nur vom Spargel, im Freiland ungewöhnlich früh beginnen können. Der Mutterboden ist aufgrund seiner großen Masse dabei ein sehr träges Wesen. Während wir dünnheutigen Menschen schnell frieren oder

schwitzen, ist dieser Prozess im Boden viel viel langsamer. So kann uns unser langjähriger Spargelanbauer, die Familie Keil in Kelheim, dieses Jahr sehr früh reichlich Spargel anbieten. Donauschwemmland ist der beste Boden für den Spargelanbau. Er ist feinsandig, erwärmt sich schnell und hat natürlicherweise einen hohen Kalkgehalt. Die üppig vorhandenen Mineralstoffe bewirken einen hervorragenden Geschmack des Spargels. Wegen des hohen Grundwasserstandes kennt dieser Spargel keinen Wasserstress - das harmonische Wachstum spürt man wiederum auf der Zunge.

Genießen Sie dieses edle Gemüse auch wenn das Wetter draußen wohl kein typisches Spargelwetter sein wird!

Immer wenn wir Spargel in den Kistensortimenten einplanen, erlauben wir uns für eine Woche die Kistenwerte zu erhöhen, um jeden in den Genuss dieses Spargels zum Sonderpreis kommen zu lassen.



Ein Beitrag von Hanno Willasch, Grüne Kiste

Eigene Produkte

Chicorée, Batavia, Eich- und Kopfsalate, Schnittlauch, Rucola, Dill, Belugalinsen, Lauch, Spinat, Mairübchen, Topfkräuter: Rucola, Basilikum, Majoran, Minze und Koriander, Nudeln, Wurst, Eier, Kartoffeln

Liebling der Woche



Gorgonzola Azzurro

Der Azzurro Gorgonzola ist ein D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkt - ein Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Alle D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

Nicht nur auf einer Käseplatte macht der Azzurro Gorgonzola eine gute Figur, er eignet sich auch bestens als Dessert zu Wein und Oliven. Außerdem verfeinert er als Bestandteil von Saucen jedes Pasta- und Gemüsegericht.

Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels
KG86922 Eresing



Spargel-Gratin

- 1 kg Spargel
- 20 g Weizenvollkornmehl
- 30 g Butter
- 150 ml Spargelwasser
- 200 ml Sahne
- 300 g Blauschimmelkäse oder Parmesan
- 50 ml trockener Sherry (je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 TL Schnittlauch feingeschnitten

Zubereitung:

Spargel schälen, kochen und abgetropft in eine Auflaufform legen. Mehl in der Butter anschwitzen. Spargelwasser und Sahne aufgießen. Blauschimmelkäse oder Parmesan hineinbröckeln. Soße mit Sherry, Gewürzen und Schnittlauch abschmecken und über den Spargel gießen. Im Ofen bei 250 Grad 10 Minuten gratinieren. Dazu passen Frühkartoffeln und frische Blattsalate.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!

