

Rechtzeitig zur Saison 2014 öffnet am 1. April 2014 das Vestische Spargelmuseum NRW im Spargeldorf Hertenscherlebeck seine Pforten.

Es hat auf dem Hof von *Bauer Südfeld* direkt hinter dem Cafe und dem Hofladen sein Zuhause gefunden.



Öffnungszeiten
1. April bis 30. Juli 2014
Montag bis Sonntag
10:00 bis 19:00 Uhr

Eintritt
Erwachsene: 1,50 Euro
Kinder: 0,50 Euro (bis 5 Jahre frei)

Vestisches Spargelmuseum NRW
Backumer Straße 416
45701 Hertenscherlebeck

Telefon: 02366-4419
Fax: 02366-4484
E-Mail: info@vestisches-spargelmuseum-nrw.de

So finden Sie das Vestische Spargelmuseum NRW in Scherlebeck:



Gruppenführungen nach Absprache. Besichtigung des Spargelanbaus und der Ernte sind als Gruppe möglich.

Das Vestische Spargelmuseum NRW auf Hof Südfeld befindet sich im Herzen des Spargeldorfes Scherlebeck in der Ried. Inmitten des traditionellen Anbauggebietes des köstlichen „Scherlebecker Spargels“ liegt das neue Museum, das von April bis Juli Auskunft über Geschichte, Anbau und Ernte geben wird.

Einzelbesucher, Familien, Vereine oder Großgruppen sind herzlich willkommen und werden im Vestischen Spargelmuseum NRW einen Tag voller Erlebnisse verbringen.



Vestisches Spargelmuseum NRW

www.Vestisches-Spargelmuseum-NRW.de
Spargeldorf Scherlebeck



Die Geschichte

Bereits bei den Griechen und Römern war der Spargel als Heilpflanze und Gemüse bekannt. Erst im 19. Jahrhundert erreichten bürgerliche Schichten den Wohlstand, dass sie sich den Genuß von Spargel erlauben konnten.

Spargelanbau in Scherlebeck

Erstmals wurde Spargel im Spargeldorf Scherlebeck in den 70er Jahren angebaut. Von Anfang an wurde der Gedanke der Direktvermarktung – vom Feld zum Kunden – in die Tat umgesetzt. In den heute im Spargeldorf Scherlebeck ansässigen Hofläden kann der Kunde den erntefrischen Spargel nach Handelsklassen sortiert kaufen.



Radlergruppen haben das Naherholungsgebiet in der Ried längst erkannt und zum beliebten Reiseziel gemacht. Auf Bestellung kann für Gruppen im Rahmen der Besichtigung eine Bewirtung – draußen wie drinnen – vorbereitet werden.



Was geschieht, bevor der Spargel auf den Teller kann?

Im Spargelmuseum werden Geräte, Fotos, Modelle und Filme gezeigt, die sich mit dem Anbau, der Ernte und der Verarbeitung des Spargels befassen. Im Hof des Museums werden Feldbearbeitungsgeräte vergangener Tage gezeigt.

Die Spargelpflanze

Spargel wird auf humusreichem, sandigem Boden angepflanzt. Im Museum wird gezeigt, wie aus einem winzigen Samenkorn ein kräftiger Wurzelstock wird. Ab dem 3. Jahr, wird etwa 8 Jahre lang Spargel gestochen. Bevor die junge Pflanze in den Boden gesetzt wird, muß der Spargelacker tiefgründig vorbereitet werden.

Erst kurz vor der Ernte, Anfang bis Mitte März, werden die auffälligen, die Landschaft prägenden Spargeldämme geformt, in denen die Spargelsprossen ohne Licht nach oben wachsen. Die Dämme werden meist mit Folie abgedeckt, um den unter der Folie entstehenden Treibhauseffekt nutzbar zu machen.

Die Ernte ist harte Saisonarbeit

Der unter der Folie im Damm wachsende weiße Bleichspargel wird je nach Witterung ab Mitte April bis Johanni (24. Juni) gestochen. Dies geschieht auch heute noch per Hand mit Hilfe klassischer Geräte wie Messer, Korb und Glättkelle.



Die Verarbeitung

Der erntefrische Spargel wird unter Lichtausschluss direkt nach der Ernte vom Feld zur Weiterverarbeitung zum Spargelhof gebracht. Die Spargelstangen werden hier auf einheitliche Länge geschnitten, gewaschen und in Güteklassen sortiert. Bei allen Arbeitsabläufen ist in erster Linie Handarbeit gefragt. Technische Hilfen in diesem Bereich sind bei der Sortierung das Förderband und die Spargel-Schälmaschine.

Regionalvermarktung und Lagerung

Der Verkauf der frischen Ware durch den Spargelbauern im eigenen Hofladen, auf Wochenmärkten oder aber in der hofeigenen Gastronomie hat sich in den letzten Jahren immer mehr durchgesetzt. Spargel kann eingefroren oder aber auch in Weißblechdosen oder Gläsern eingemacht und somit haltbar gemacht werden. Wie das funktioniert, erfährt man beim Besuch des Vestischen Spargelmuseum NRW auf Hof Südfeld.

Wer möchte, kann bei unterschiedlichsten Veranstaltungen im Vestischen Spargelmuseum NRW z. B. das Spargelabitur ablegen, beim Spargelwettschälen mitmachen oder aber einfach Spargel als Köstlichkeit genießen, wenn während der Spargelsaison am Museum gekocht und geschlemmt wird.

Aktuelle Informationen gibt es im Internet unter:
www.vestisches-spargelmuseum-nrw.de

