



# Walbecker Spargel g. g. A.

## Das weiße Gold vom Niederrhein

Das Anbaugebiet für den Walbecker Spargel liegt in der nieder-rheinischen Tiefebene im äußersten Westen Nordrhein-Westfalens. In den 1920er Jahren begann der pensionierte Major Walther Klein-Walbeck, auf den mageren, sandigen Böden rund um Schloss Walbeck mit dem Spargelanbau zu experimen-tieren. Schnell überzeugte er auch die ortsansässigen Landwirte von der guten Eignung der Böden speziell für dieses Gemüse.



## Gemeinsam seit 1929

Im Jahr 1929 gründeten die örtlichen Spargelbauern die Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend eG, heute mit rund 40 Mitgliedern Garant für die herausragende Qualität des Walbecker Spargels. Folgerichtig beantragte die Genossenschaft den Schutz der Marke und erhielt im Jahr 2013 das EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“.

## Edel in drei Farben

Walbecker Spargel g. g. A. darf sich seitdem nur nennen, was im genau definierten Gebiet entlang der Grenze zu den Nieder-landen wächst. Der frische weiße, grüne oder violette Spargel wird ungeschält oder geschält angeboten. Die Spargelstangen müssen von gleichmäßigem, geradem Wuchs und maximal 22 Zentimeter lang sein. Genau festgeschriebene Erzeugungsschritte und Anbaubedingungen, die lange Tradition und die Besonderheiten von Boden und Wasser garantieren die fein-faserigen, zarten Spargelstangen mit ihrem einzigartigen leicht nussigen und intensiven Geschmack.

# Feuriger Walbecker Spargel g. g. A. mit süßen Erdbeeren

## Zutaten

Für 4 Portionen:

750 g weißer Walbecker  
Spargel g. g. A.  
250 g grüner Walbecker  
Spargel g. g. A.  
250 g hiesige Erdbeeren  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 rote Peperoni  
1 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
4 EL Portwein

1 EL frischer geriebener Ingwer  
2 EL Sojasoße  
1 EL gehackte frische Petersilie  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Dieses Rezept stammt von der  
Walbecker Spargelprinzessin

Simone I. Spieske (2013): Den grünen Spargel im  
unteren Drittel, den weißen Spargel komplett schälen.

Die holzigen Endstücke entfernen und den Spargel in 2 cm  
lange Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in  
Scheiben schneiden. Peperoni längs halbieren, entkernen und  
fein würfeln. Den Spargel, Peperoni und den geriebenen Ingwer  
ins heiße Butter-Öl-Gemisch geben und unter Schwenken  
5-8 Minuten braten, Frühlingszwiebeln nur kurz anbraten. Mit  
Portwein, Soja- und Chilisoße ablöschen und mit Pfeffer, Salz  
und Zucker würzen. Erdbeeren waschen, putzen und in Schei-  
ben schneiden. Mit der Petersilie kurz vor dem Servieren unter  
den Spargel heben. Dazu werden z. B. ein frisch gebratener  
Garnelenspieß oder Rinderfiletstreifen und hausgebackenes  
Brot gereicht.

