



# 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.

# Walbecker Rahmspargel in Blätterteig

## Zutaten

Für 4 Portionen:  
400 g Blätterteig  
12 Stangen Walbecker Spargel g. g. A.  
3 EL Kräuterfrischkäse  
200 ml Sahne  
12 Cherrytomaten  
Petersilie (gehackt)  
Salz und Pfeffer  
2 Eigelb



## Zubereitung

Dieses Rezept stammt von der Walbecker Spargelprinzessin Annette I. Kisters (2011): Den Blätterteig in Pastetenform bringen, mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C ca. 10-15 Minuten backen. Den geschälten und blanchierten Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterfrischkäse dazugeben und mit Sahne aufgießen. Die Cherrytomaten halbieren und mit der gehackten Petersilie in die Pfanne geben. Das Ganze ca. 4 Minuten einkochen lassen, die Blätterteigpasteten damit füllen, auf einem Teller anrichten und servieren.

