



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.

Spargelpizza

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 Pizzateig

(selbstgemacht oder fertig gekauft)

1 Bündchen Spargelspitzen

(500 g vom Walbecker Spargel g. g. A.)

200 g Salami

(Würfel oder gekochter Schinken)

2 Tomaten (in Scheiben)

200 g grüne Erbsen

(frisch oder gefroren)

100 g geriebener Allgäuer

Emmentaler oder Gouda

Sauce Hollandaise

1-2 EL Pizzagewürz



Zubereitung

Den Backofen vorheizen

(Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C).

1 ½ l Wasser mit 1 TL Salz und 1 Stück Butter oder mit

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Die Spargelspitzen

hineingeben und ca. 8 Minuten (bissfest) kochen. Spargel

herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Den Pizzateig

ausrollen und auf ein Backblech legen. Den Pizzaboden mit

Sauce Hollandaise bestreichen. Pizza mit den Spargelspitzen

und den Salamiwürfeln oder dem gekochten Schinken belegen

und die Tomatenscheiben auf den Spargel legen. Erbsen, Käse

und Pizzagewürz darüberstreuen. Pizza auf der 2. Schiene im

Backofen etwa 20 bis 30 Minuten backen.

