



# 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 experimentieren. 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 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 Niederlanden 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 feinfaserigen, zarten Spargelstangen mit ihrem einzigartigen leicht nussigen und intensiven Geschmack.

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

## Zutaten

Für 4 Portionen:	1 EL frischer geriebener Ingwer
750 g weißer Walbecker Spargel g. g. A.	2 EL Sojasauce
250 g grüner Walbecker Spargel g. g. A.	1 EL gehackte frische Petersilie
250 g hiesige Erdbeeren	1 EL Zucker
1 Bund Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 rote Peperoni	
1 EL Olivenöl	
1 EL Butter	
4 EL Portwein	



## 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, die Peperoni und den geriebenen Ingwer ins heiße Butter-Öl-Gemisch geben und unter Schwenken 5-8 Minuten braten, Frühlingszwiebeln nur kurz anbraten. Mit Portwein und Sojasauce ablöschen und mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben 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.



[nrw-isst-gut.de](http://nrw-isst-gut.de)



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

