



Niemann's HOFZEITUNG

2021



Unser Grünspargel

**Erdbeeren aus
geschütztem
Anbau**

**Nachhaltigkeit
& Klimaschutz**

**Unsere
Verkaufsstellen**

„Äten und Trinken holt Lief und Seel tohopen“



Diesen Spruch hatte meine Mutter früher in ihrer Küche hängen. Und die Corona-Zeit macht noch einmal deutlich: Ja, gutes Essen und Trinken halten wirklich Leib und Seele zusammen!

Wir freuen uns, wenn unsere Produkte zu Ihrer Lebensqualität beitragen.

Herzlich Willkommen in unserem Hofladen oder an einem unserer Verkaufsstände.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Spargelbauer
Hinrich Niemann



Joost geht in die 5. Klasse und sticht hier den ersten Spargel der Saison



Gunda hat neben der Familie auch viele Aufgaben im Betrieb



Peer geht in die 7. Klasse und hilft schon nach Kräften mit

Unsere ganze Erfahrung, Aufmerksamkeit und Leidenschaft ist auf ein Ziel gerichtet: Wir wollen Sie mit dem leckersten Spargel und den besten Erdbeeren verwöhnen! Sie erhalten unsere Produkte in unserem Hofladen sowie an zehn weiteren Verkaufsständen (siehe Rückseite). Weitere spannende Einblicke erhalten Sie in unserem Youtube-Hofvideo.



Unser Betrieb:

ca 20 ha Spargel
0,6 ha Erdbeeren im geschützten Anbau (Sonnentunnel)
0,75 ha Blühfläche für Wild- & Honigbienen

Vor gut einem Jahr hatten wir ein Problem: Wegen der beginnenden Pandemie kamen nur 5 von unseren eigentlich eingeplanten 20 Erntehelfern aus Polen und Bulgarien. Gleichzeitig meldeten sich aber viele Einheimische, die durch den Lockdown viel Zeit hatten. Aber würden diese Köche, Studentinnen und Flugzeugpiloten diese schwere Arbeit meistern können? So viele motivierte, aber ungeübte Helferinnen und Helfer? Wie ist es gelungen, letztendlich doch alle Erdbeeren und den Spargel zu ernten?

Knochenjob Spargel- und Erdbeerernte



Im Jahr 2008 haben wir einen Lehrfilm für Erntehelfer gedreht

Schon in den frühen Morgenstunden geht es raus auf's Feld



Die Spargelernte ist körperlich sehr anstrengend!



Handarbeit statt Hörsaal



Studentin Maren bei der Erdbeer-Ernte



Zunächst haben wir alle Anrufe notiert. Drei DIN A 4 Seiten voll! Für die Einarbeitung wurden dann kleine Gruppen mit geeigneten Personen gebildet. Zum Glück hatten wir vor vielen Jahren mal einen Lehrfilm für die gute Spargelernte produziert. Dieser Film zeigt innerhalb von 7 Minuten, wie es geht. Das war natürlich auch sehr hilfreich.

Selbst unser Spargelmann trägt Mundschutz



Ein weiterer wichtiger Aspekt war unser „Schichtmodell“. Nicht 8 Stunden am Stück arbeiten, sondern nur 4 Stunden täglich. Bei der Bezahlung gab es den Mindestlohn plus einen Bonus, wenn eine gewisse Mindestleistung erreicht wurde. Jedes Feld hatte eine „Feldpatin oder Feldpaten“ mit zusätzlichen Aufgaben.

Natürlich wurden parallel weitere Möglichkeiten genutzt, die Früchte zu ernten. Insgesamt haben die insgesamt 15 hiesigen Helferinnen und Helfer aber maßgeblich dazu beigetragen, dass wir am Ende der Saison doch alles ernten konnten und nichts verderben lassen mussten.

**Herzlichen Dank
an alle Helferinnen
und Helfer!**

Grünspargel

Wussten Sie schon, dass weltweit mehr Grünspargel angebaut wird als weißer Spargel? In Deutschland liegt die Quote bei ca. 4% - mit steigender Tendenz. Und auch viele unserer Kunden wissen die Vorzüge des Grünspargels bereits zu schätzen!

Deshalb bauen wir seit einigen Jahren eigenen Grünspargel an. Das Feld hat die Größe eines Fußballfeldes (ca. 0,6ha). Auf diesem Feld haben wir die Grünspargelsorte „Xenolim“ gepflanzt. Diese Sorte hat eine schöne grüne Farbe, geschlossene Köpfe und schmeckt sehr lecker.

Die Sortenwahl ist also ein wichtiger Unterschied zum Bleichspargelanbau. Ein weiterer Unterschied ist, dass beim Grünspargel keine Dämme gezogen werden – er wächst oberirdisch. Mittlerweile sind wir schon richtige Grünspargel-Profis! Wir schaffen es nämlich, ihn über die gesamte Spargel-Saison anzubieten. Das kriegen wir hin, indem wir eine Hälfte des Feldes mit kleinen Folientunneln verfrühen. Hier können wir von Anfang April bis Mitte Mai ernten.

Die andere Hälfte des Feldes verspäten wir, und ernten hier von Mitte Mai bis zum 24. Juni.



Hier wächst der späte Grünspargel



Jetzt nur noch abschneiden



Agnieszka und Marta auf dem Feld



Der Tunnel schützt auch vor Frost

Vorzüge des Grünspargels

- **Weniger Schälabgang**
Nur das untere Drittel muss geschält werden
- **Einfach in der Zubereitung**
In der Pfanne oder einfach zum weißen Spargel dazu geben
- **Etwas kräftiger im Geschmack**

Probieren Sie!

Erdbeer-Anbau

Lange wurde überlegt:
Sollen wir Erdbeeren
selbst anbauen?

Eine sehr intensive
Kultur, bei der auch
viel schief laufen kann!
Oder einfach welche
dazu kaufen?



Unsere Tunnel direkt am Hof



Die ersten Erdbeerpflanzen
wurden 2014 gepflanzt

Die Früchte bekommen
im Tunnel keinen Regen
ab. Dadurch ist die
Qualität immer topp



Immer saubere Früchte



Im Freiland-Anbau musste
Stroh eingestreut werden



Für die Ernte haben wir
spezielle Sitzkarren

Im Jahr 2014 haben wir dann die ersten Erdbeeren im Freiland gepflanzt. Dies hat auch grundsätzlich geklappt. Allerdings gab es zwei Probleme: Erstens beginnt die Ernte im Freiland nicht vor Mitte/Ende Mai. Zweitens hat man bei Regenwetter oft matschige Früchte. Diese beiden Probleme kann man lösen, indem man die Erdbeeren im sogenannten „geschützten Anbau“ kultiviert. Also im Tunnel.

Seit 2016 haben wir alle Erdbeeren im geschützten Anbau direkt bei uns am Hof. Wir haben also keinen Freiland-Anbau mehr. Zusätzlich haben wir seit 2017 noch 3 Tunnel bei der Biogasanlage in Böddenstedt. Hier nutzen wir die Abwärme, um noch früher zu sein. Jetzt gelingt es uns, fast über den gesamten Zeitraum der Spargelsaison (Ende April bis 24. Juni) immer sehr leckere Erdbeeren aus eigenem Anbau anbieten zu können.

Ganz entscheidend ist auch, welche Sorte man wählt. Wir bauen ausschließlich die beiden Sorten „Flair“ und „Malling Centenary“ an. Beide Sorten haben einen etwas geringeren Ertrag, zeichnen sich dafür aber durch einen besonders tollen Erdbeer-Geschmack aus.



Kurze Wege - vom Tunnel bis
zum Hofladen sind es nur 200m!

**Frisch & fruchtig
- einfach lecker!**

Was tun wir für mehr Nachhaltigkeit & Klimaschutz?

Zwischen die Spargelreihen säen wir Gras und Klee - wodurch CO₂ aus der Luft gebunden wird.



Wir nutzen die Folie bis zu acht Jahren. Danach wird sie recycelt.



Aus der alten Spargelfolie wird ein hochwertiges Granulat gewonnen.



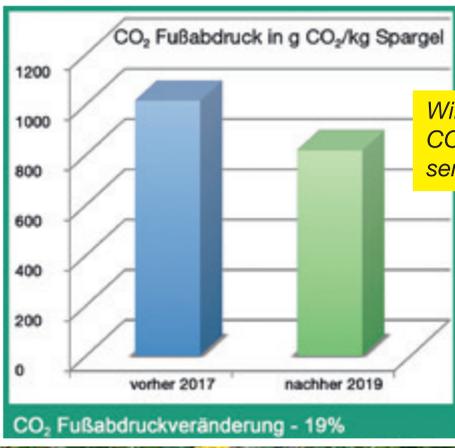
Wir liefern jetzt mit unserem Elektroauto auch klimafreundlich aus.



Blühfläche für Bienen
Niemann's SPARGEL
GESUND GEMESSEN!

Auf 0,75ha wird nichts erzeugt - die Fläche dient ausschließlich als Bienenweide.

Unsere PV-Anlage liefert klimafreundlichen Strom für unsere Spargelhalle.



Wir arbeiten daran unseren CO₂ Fußabdruck weiter zu senken.



Bunte

Bilder von unserem Hof

Unser Jubiläums-Spargelfest
muss leider noch etwas warten.
Wir hoffen, dass es im nächsten
Jahr stattfinden kann.



Wir stehen für leckeren Spargel
frisch vom Feld!



Unser Vorarbeiter Andreas kommt
bereits seit 16 Jahren zu uns.



Unsere moderne
Aufbereitungshalle.



Unser Verkaufsstand auf dem
Vitalmarkt in Uelzen



Hier summt und brummt es.



Spargelsorten-Versuchsfeld



Im Juli und August braucht der
Spargel viel Wasser. Auf man-
chen Feldern nutzen wir Tropf-
schläuche zur Bewässerung.



Pause auf der schönen
Streuobstwiese.



Die Hummeln helfen bei der
Bestäubung der Erdbeeren.



**Unsere Verkaufsstellen
und Öffnungszeiten:
Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

