



Niemann's HOFZEITUNG

2024



Dankeschön!

Ich bin dreifach dankbar:

Erstens, dass wir am besten Ort der Welt und zur besten Zeit leben dürfen. Denn ich möchte nirgendwo anders leben, und ich möchte auch mit keinem meiner Vorfahren tauschen.

Zweitens bin ich dankbar für all die tollen Menschen, die uns tagtäglich unterstützen. Danke, dass ihr jeden Tag erntet, wascht, schält und verkauft!

Und drittens danke ich Ihnen – also all unseren treuen Kundinnen und Kunden, die uns mit ihrem Einkauf unterstützen. Herzlichen Dank für Ihre Treue! Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Stöbern auf den folgenden Seiten. Bei Fragen sprechen Sie mich gerne an.

Ihr Spargelbauer
Hinrich Niemann
mit Familie




Unsere fleissigen Helferinnen und Helfer für die Ernte.



Unsere freundlichen Verkäuferinnen und Verkäufer.

Unser Betrieb:

ca 20 ha

Spargel

0,6 ha

Erdbeeren im geschützten Anbau (Sonnentunnel)

0,75 ha

Blühfläche für Wild- & Honigbienen

NEU

Finden Sie den „Spargeltaler“

**Gewinnen Sie
2 x je 500,-
für Ihren
Lieblingsverein!**

In diesem Jahr haben wir uns etwas Neues für Sie ausgedacht. Was ist das und wie funktioniert es?

Irgendwann in der ersten Saisonhälfte verstecken wir **zwei „Spargeltaler“ jeweils im Wert von 500,- €** in irgendeiner Tüte geschältem Spargels. Mit etwas Glück finden Sie einen der beiden Spargeltaler, wenn Sie Ihren geschälten Spargel zuhause auspacken.

Sie melden sich umgehend bei uns. Nach unserer Bestätigung haben Sie 10 Tage Zeit zu überlegen, welcher Verein die **500,- €** von uns erhalten soll.

Der von Ihnen ausgewählte Verein erhält die 500,- € Geldspende von uns feierlich überreicht.

Also aufgepasst und gut nachgeschaut!

Wir wünschen viel Glück!

Voll im Trend „Grünspargel“

täglich
frisch



Zu 95% bauen wir weißen Spargel an.
Der Grüne holt aber langsam auf!
Der Anbau ist ganz anders als beim
Weißen.



Die anstrengende
Erntearbeit



Der Grünspargel
braucht keinen
Spargel-Damm!



Waschen,
abschneiden und
sortieren



Selbst
entwickelter
Grünspargel-Flieger



Greifen
Sie zu!

Vorzüge des Grünspargels

- Weniger Schälabgang – nur das untere Drittel muss geschält werden
- Einfach in der Zubereitung (In der Pfanne dünsten oder einfach zum Weißen dazugeben)
- Etwas kräftiger im Geschmack

Probieren Sie!

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.

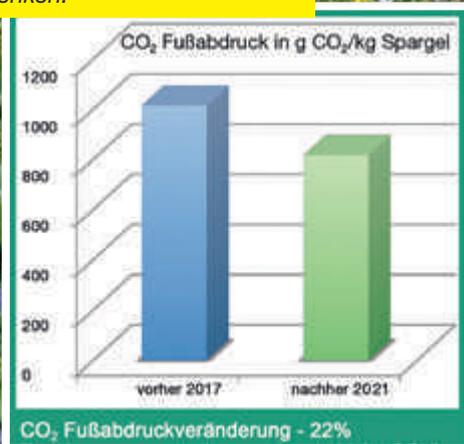


Unsere PV-Anlage liefert klimafreundlichen Strom für unsere Spargelhalle.



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

Wir arbeiten daran, unseren CO₂ Fußabdruck weiter zu senken.



„Niemanns Tütenprämie“
Helfen Sie mit, den Kunststoffkonsum zu reduzieren. Sie erhalten von uns eine wasserfeste und wiederverwendbare Spargeltüte. Darin fühlt sich der Spargel rundum wohl, auch im Kühlschrank!
Wenn Sie die Tüte bei Ihrem nächsten Einkauf wieder mitbringen, erhalten Sie 10 Cent Rabatt auf Ihren Einkauf!



Impressionen



Hummeln zur Bestäubung der Erdbeeren



Lieblingsort Erdbeertunnel



Reiche Ernte!



Hier werden 12 Stangen gleichzeitig geschält.



Kurze Besprechung an der Schälmaschine.



Wir kontrollieren jede Stange.



Spargelernte ist zu 100% Handarbeit.



Die „Spargelspinnen“ für schonende Spargelernte!



Folie aufwickeln für das nächste Jahr.



Wir sind Spargel- und Erdbeerprofis!



An einem unserer Verkaufsstände.



Unser Hofladen hat jeden Tag durchgängig geöffnet.



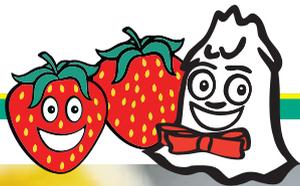
Gute Nachbarschaft



Mit Freude bei der Arbeit.



Ella wartet auf Kundschaft.



KULINARISCHES SPARGEL-EVENT

DANNENFELD
CUISINIER



Das exklusive Hofevent für wahre Spargelgenießer.

Erhalten Sie exklusive Einblicke in unseren Spargelhof.
Bei einer Führung lernen Sie die Feinheiten des Spargelanbaus
und Hintergründe zu verschiedenen Spargelsorten kennen.

Was wäre eine Spargelhofführung ohne kulinarische Highlights?
Lassen Sie sich im Anschluss im modernen Ambiente der Kulisse Eimke
von Cuisinier Jens Dannenfeld mit Spargel delikatessen verwöhnen!

- | | |
|-----------|--|
| 16.00 Uhr | Empfang der Gäste auf unserem Hof in Wichtenbeck
– Hofexkursion |
| 17.00 Uhr | Abfahrt zur Kulisse nach Eimke
– Sektempfang mit dreierlei Fingerfood |
| 17.45 Uhr | Großes Spargelbuffet |

VORSPEISEN **Spargelsüppchen mit Spargel und Forellenfilet**
Marinierter Spargel mit Croutons und Belugalinsen
Spargelparfait, Erbsendipp und Heideschinken
Ofenspargel und Zander Escabeche
Spargel „asiatisch“ und pikante Sateè vom Huhn

HAUPTGERICHT **Traditioneller Stangenspargel mit guter Hollandaise,
Butter und Spargelsauce**
**Schweineschnitzel, Schinken
und Spitzkohlst Steak,**
Heidekartoffeln

DESSERT **Frische Erdbeeren, Erdbeersorbet, Vanillesauce,
Sauerrahmeis, Crumble**

Termine: Mittwoch, 22. Mai 2024, 29. Mai 2024, 05. Juni 2024
Veranstalter: Dannenfeld Cuisinier GmbH, 29525 Uelzen, 0176 24 54 40 44
Buchung ist ausschließlich über den Stilotte Shop möglich. →



www.stilotte.de/shop

pro Person
ohne Getränke

69€

NEU

WhatsApp Newsletter

- **Günstige Spar-Angebote exklusiv für Newsletter Abonnenten!**
- **Sie erhalten spannende Infos vom Hof mit einem Schnappschuss vom Hofgeschehen!**
- **Kostenlos, interessant und direkt auf Ihr Handy!**

**Und so einfach geht`s:
Scannen Sie den Code
und schon geht`s los!**



Unsere Verkaufsstellen und Öffnungszeiten:

