



# SPARGEL SAISON

2024

**Regionalität. Frische. Spitzenqualität.**  
Wir liefern was andere versprechen.

# Erntezeit

DARUM CF GASTRO

## ENDLICH FRÜHLING SPARGELSAISON 2024

## DIE REGIONALEN SPARGEL- ERZEUGER DER CF GASTRO

Frisch geerntet in Ihre Küche: Bei CF legen wir besonderen Wert auf regionale Qualität und Nachhaltigkeit. Deswegen stammt unser saftiger Spargel von Feldern direkt aus Ihrer Umgebung. Vertrauen Sie auf unser Lieferpartner-Netzwerk und unsere einzigartige Frische-Logistik.

**Mit CF wird die Spargelzeit zum absoluten Hochgenuss für Ihre Kundinnen und Kunden:**

### QUALITÄT AUS DER REGION

Unser Spargel stammt direkt aus dem regionalen Anbau unserer bundesweit verteilten Erzeuger. Mit unserer Frische-Logistik garantieren wir Ihnen kurze Lieferwege und höchste Qualität – über die gesamte Spargelsaison hinweg.

### KULINARISCHES HIGHLIGHT

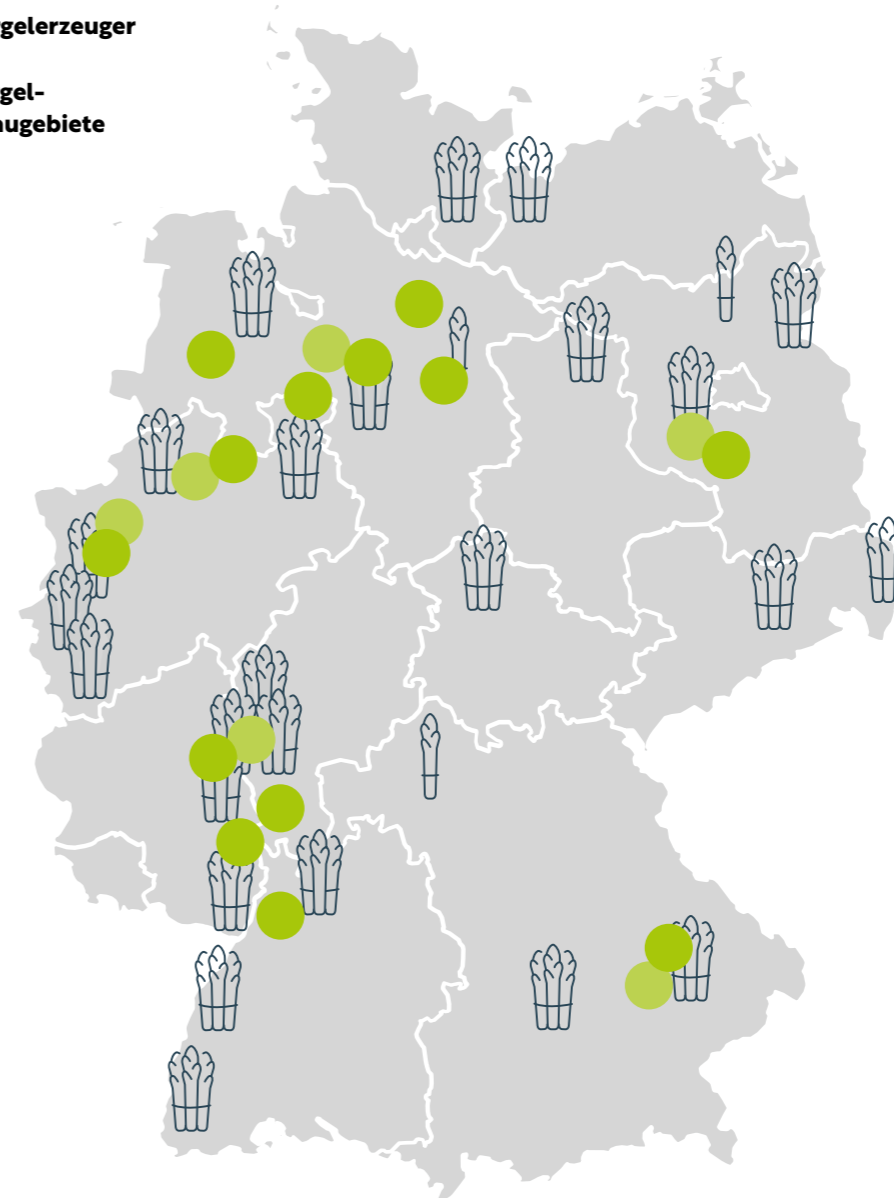
Spargel ist für uns und unser Partnernetzwerk mehr als nur Gemüse. Er ist der erste kulinarische Höhepunkt des Jahres. Deswegen bieten wir Ihnen neben erstklassigem Spargel auch alle Produkte an, die Sie zur Zubereitung des Königsgemüses benötigen.

### NATÜRLICH VON UNS

Mit unseren Eigenmarken „napuro“ und „cold'n'fresh“ ergänzen wir auf innovative Weise unser Sortiment und bieten Ihnen Genusswaren der Premiumklasse sowie hochwertige Artikel zu den besten Konditionen.

● Spargelerzeuger

🌿 Spargel-  
anbaubiete



**Beelitzer Spargel**  
Ernst August Winkelmann



**Kirchdorfer Spargel**  
Axel Scholz



**Griesheimer Spargel**  
Helmut Steinmetz



# NUR GEDULD!

DER ANBAU VON SPARGEL ERFORDERT VIEL ZEIT UND PFLEGE DURCH UNSERE SPARGELBAUERN. MEIST KANN DER SPARGEL ERST IM DRITTEN JAHR GEERNTET WERDEN.

**Spargel gilt nicht umsonst als königliches Gemüse und erster Frühlingsbote. Fein und aromatisch im Geschmack, ist er reich an Nährstoffen und wirkt sich positiv auf den Körper aus. Doch bis zur Ernte müssen verschiedene Phasen des Spargelanbaus mit sorgfältiger Planung und aufmerksamer Pflege gemeistert werden. Unsere Spargelerzeuger berichten, wie sie hierbei vorgehen und worauf sie achten:**

## 1 Standortwahl

Für eine erfolgreiche Spargelernte wählen wir einen sonnigen Standort mit einem gut durchlässigen, sandigen Boden und einem neutralem pH-Wert.

## 2 Pflanzung

Spargel wird im Frühjahr angepflanzt. Wir lockern den Boden tief und reichern ihn mit reichlich organischem

Material an. Die Pflanzung erfolgt in sogenannten „Gräben“, bei denen auf ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Pflanzen (ca. 25 cm) und Reihen (ca. 1,2 m) geachtet werden muss.

## 3 Pflege

Die regelmäßige Pflege unserer Spargelpflanzen ist für ihre Gesundheit und ihr Wachstum unerlässlich. Wir kümmern uns darum, Unkraut zu entfernen und die Pflanzen ausreichend zu bewässern. Dabei nutzen wir auch Mulch, um die Feuchtigkeit zu speichern und das Wachstum von Unkraut zu unterdrücken.

## 4 Wachstumsphasen

Jetzt ist Geduld gefragt, denn Spargel durchläuft mehrere Wachstumsphasen, ehe er erntereif ist – das dauert in der Regel zwei bis drei Jahre. In dieser



## 5 Ernte

Wenn der Spargel erntereif ist, schneiden wir die Stangen vorsichtig unter der Erde ab, um die Pflanzen nicht zu beschädigen. Die Erntezeit variiert je nach Klima und Region, dauert aber meist vom Frühjahr bis zum Frühsommer. Wir sind stets darauf vorbereitet, den Spargel zum richtigen Zeitpunkt zu ernten, um Ihnen die bestmögliche Qualität zu bieten.

## 6 Ruhezeit

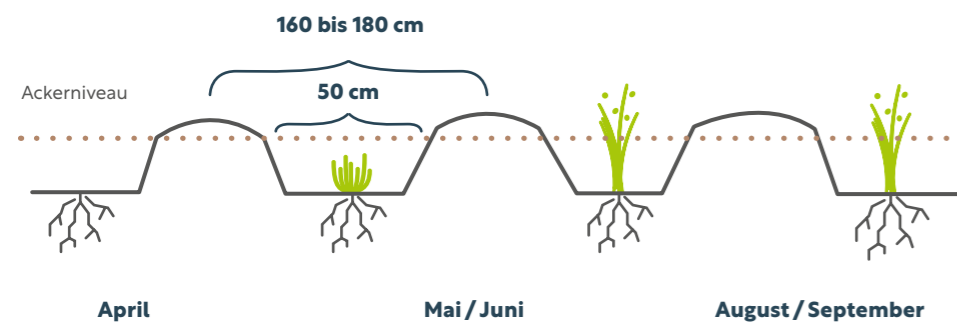
Im Herbst lassen wir einige Spargelstangen stehen, damit sich die Pflanzen erholen und Nährstoffe für die nächste Saison sammeln können.

## 7 Winterpflege

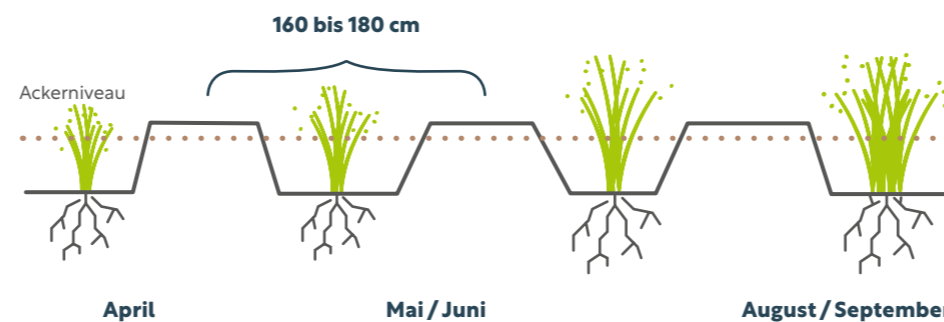
Um unseren Spargel im Winter vor Frost zu schützen, decken wir den Boden mit Stroh oder Mulch ab. Das isoliert gegen die Kälte und bewahrt die Pflanzen vor winterlichen Temperaturen.

Zeit beobachten wir unsere Spargelpflanzen genau und geben ihnen die nötige Unterstützung, um gut zu gedeihen.

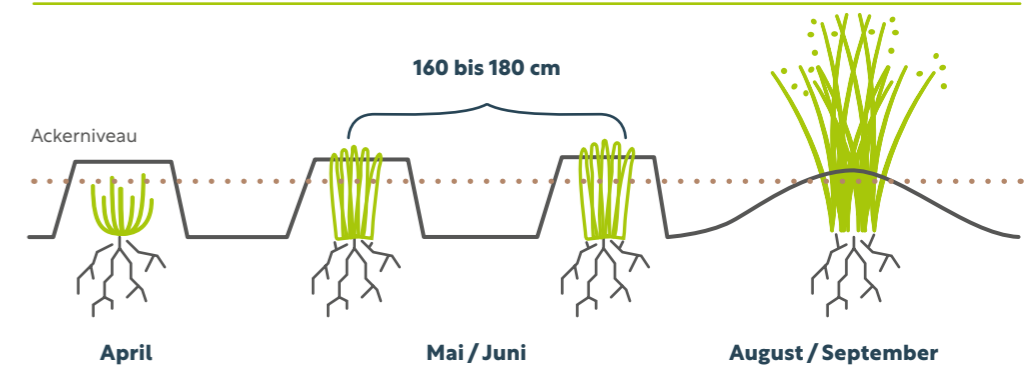
### 1. JAHR: PFLANZJAHR



### 2. JAHR: WACHSTUM



### 3. JAHR: 1. ERNTEJAHR



# RUND UM DEN SPARGEL


## DEUTSCHER SPARGEL – GESCHÄLT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
25.330.250	<b>Spargel geschält, weiß, Kaliber 16–26 mm, 4 kg</b>	napuro	Frisch gestochener, junger, weißer bis leicht violetter geschälter Spargel, ganze Stangen, gerade, geschlossene Köpfe.
25.330.255	<b>Spargel geschält, weiß-violett, Kaliber 16–28 mm, 4 kg,</b>	cold´n´fresh	Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte Stangen.
25.330.257	<b>Spargel geschält fein, weiß-violett, Kaliber 14–18 mm, 4 kg</b>	cold´n´fresh	Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte dünne Stangen.
25.330.265	<b>Spargel Spitzen weiß, ca. 11 cm, Kaliber 16–26 mm</b>	napuro	Frisch gestochener, junger, weißer bis leicht violetter geschälter Spargel, geschlossene Köpfe.
25.335.000	<b>Spargel Stücke geschält, weiß-violett, Länge ca. 30–80 mm, 4 kg</b>	cold´n´fresh	Stücke vom frisch gestochenen, jungen, weiß bis violetten geschälten Spargel. Mischung aus Spargelstücke, mit geschlossenen und geöffneten Köpfen.

## DEUTSCHER SPARGEL – ROHWARE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
15.300.530	<b>Deutscher Spargel weiß 16+, Kl. I, 5 kg Karton, Kaliber 16–26 mm, Länge 17–22 cm</b>	regional	Frisch gestochener weißer Spargel. HKL 1, Kaliber 16 mm+. Gerade und unbeschädigte Stangen mit fest geschlossenen Köpfen.
15.282.510	<b>Deutscher Spargel grün, Kl. I, 500 g Bund, Kaliber 12–20 mm</b>	regional	Frisch gestochener junger grüner Spargel. HKL 1, Farbe hellgrün. Der grüne Spargel steht uns erst ab ca. KW 19 zur Verfügung und nur bis Anfang Juni.

## UNSERE BESTEN SAISONBEGLEITER 2024

Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke	Art.-Nr.	Bezeichnung	Marke
45.001.050	<b>Kräuterbutter Rolle 4 x 250 g</b>	Meggle	26.873.050	<b>Peggys Eier pasteurisiert 90 St.</b>	eipro
45.001.053	<b>Butter Rolle 8 x 250 g</b>	Meggle	26.875.072	<b>Schlemmerrührei BH 12x1kg</b>	eipro
41.001.120	<b>H-Sauce Hollandaise klassik 12 x 1l</b>	Frischli	13.298.321	<b>Petersilie kraus 250 g Bund</b>	regional
41.001.127	<b>H- Sauce Hollandaise 1l</b>	Lukull	23.906.074	<b>Kart. Homemade Potatos 2 kg</b>	Peka
55.002.265	<b>Sauce Hollandaise 1000 ml</b> 	bedda	23.845.125	<b>Kart. gegart Delikartoffel 2 kg</b>	Peka

# SPARGELPFANNKUCHEN MIT VEGANER HOLLANDAISE

## ZUTATEN für 2–3 Portionen

### Soße Hollandaise

- 15 g Margarine –
- 15 g Mehl –
- 150 ml ungesüßter Pflanzendrink –
- 50 ml Weißwein –
- 1 TL scharfer Senf –
- 1 Prise Muskatnuss –
- Salz & (weißer) Pfeffer –
- Zitronensaft –

### Pfannkuchen

- 300 g Dinkelmehl –
- 500 ml Pflanzendrink –
- 1 Prise Salz –
- 1 Prise Kurkuma –
- 1 Bd. Schnittlauch und Petersilie –
- Pflanzenöl –

### Spargel

- 6 mittlere Stangen Spargel pro Portion –
- 1–2 TL Salz –
- 2–3 TL Rohrzucker –

## ZUBEREITUNG

Für die Hollandaise-Soße schmelzen Sie in einer Pfanne Margarine und rühren das Mehl ein. Fügen Sie den Pflanzendrink hinzu und lassen Sie die Mischung eindicken. Geben Sie Weißwein, Senf, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in die Soße – für mehr Cremigkeit können Sie optional Hefeflocken unterrühren. Schmecken Sie die Hollandaise mit Zitrone ab.

In einem zweiten Gefäß verrühren Sie nun das Mehl und den Pflanzendrink zu einem glatten Teig und geben anschließend Salz, Kurkuma, Schnittlauch und Petersilie dazu. Braten Sie den Teig dünn in einer Pfanne an, bis er von beiden Seiten goldbraun ist. Halten Sie die fertigen Pfannkuchen bis zum Anrichten im Ofen warm.

Setzen Sie in einem großen Topf Wasser mit Salz und Rohrzucker auf. Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden, bevor Sie ihn für 15–18 Minuten kochen, bis er biegsam wird.

Erwärmen Sie nun die Hollandaise und belegen in der Zwischenzeit die Pfannkuchen mit dem gekochten Spargel. Beträufeln Sie die Spargelpfannkuchen mit der warmen Soße und garnieren Sie alles mit etwas Schnittlauch. Die restliche Hollandaise können Sie nach Belieben dazu reichen.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

# Rezept



# AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER  
**30**

**REGIONALE  
LIEFERPARTNER**



MEHR ALS

**5.000**

**MITARBEITER**



**1.700**

**MODERNE  
KÜHLFAHRZEUGE**



CA.

**35.000**

**STOPPS AM TAG**

## DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

**A+S Frucht GmbH & Co. KG**  
[www.as-frucht.de](http://www.as-frucht.de)

**Abels Früchte Welt GmbH**  
[www.abelsfruechtewelt.de](http://www.abelsfruechtewelt.de)

**Andreas Kupfer & Sohn GmbH**  
[www.kupfer-sohn.de](http://www.kupfer-sohn.de)

**CF Gastro Service GmbH & Co. KG**  
[www.cf-gastro.de](http://www.cf-gastro.de)

**C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG**  
[www.schoonhoven-rheine.de](http://www.schoonhoven-rheine.de)

**Denscheilmann + Wellein GmbH**  
[www.de-we.de](http://www.de-we.de)

**Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse  
Großhandels GmbH**  
[www.dieter-fuhrmann.de](http://www.dieter-fuhrmann.de)

**Frisch Frucht Erfurt GmbH**  
[www.frischfruchterfurt.de](http://www.frischfruchterfurt.de)

**Friweika eG**  
[www.friweika.de](http://www.friweika.de)

**Frucht Hartmann GmbH**  
[www.fruchthartmann.de](http://www.fruchthartmann.de)

**Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG**  
[www.fruchthof-northeim.de](http://www.fruchthof-northeim.de)

**Früchte Feldbrach GmbH**  
[www.fruechte-feldbrach.de](http://www.fruechte-feldbrach.de)

**Grabmayr GmbH - Obst- und  
Gemüsegroßhandel**  
[www.grabmayr.at](http://www.grabmayr.at)

**Grafetstetter GmbH**  
[www.fruechteexpress.de](http://www.fruechteexpress.de)

**Grünzeug & Mehr GmbH**  
[www.gruenzeugundmehr.at](http://www.gruenzeugundmehr.at)

**Häusler Frischeservice GmbH**  
[www.haeusler-frischeservice.de](http://www.haeusler-frischeservice.de)

**Henning Broscheit GmbH**  
[www.broscheit.de](http://www.broscheit.de)

**JHG GastroExpress**  
[www.gastro-express.info](http://www.gastro-express.info)

**Josef Ochs GmbH**

**Kai Brüning Obst- und  
Gemüsegroßhandel GmbH**  
[www.brueening-nortorf.de](http://www.brueening-nortorf.de)

**Köhra - Frische GmbH**  
[www.koehra.de](http://www.koehra.de)

**Lindner GmbH**  
[www.lindnerfood.de](http://www.lindnerfood.de)

**Manss GmbH Frischeservice**  
[www.manss.nrw](http://www.manss.nrw)

**Marker oHG**  
[www.unternehmen-frische.de](http://www.unternehmen-frische.de)

**Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH**  
[www.msfrucht.de](http://www.msfrucht.de)

**Oliver Fruchthandels GmbH**  
[www.oliver-fruchthandel.de](http://www.oliver-fruchthandel.de)

**Peter Blessing GmbH**  
[www.blessingmarkt.de](http://www.blessingmarkt.de)

**Rothenburger Marktfrisch  
Verarbeitungs- u. Handels-  
gesellschaft mbH**  
[www.marktfrisch-rothenburg.de](http://www.marktfrisch-rothenburg.de)

**Sapros GmbH**  
[www.sapros.de](http://www.sapros.de)

**Sapros Handels- und Vertriebs GmbH**  
[www.sapros-ka.de](http://www.sapros-ka.de)

**Schwabfrucht Gastro GmbH**  
[www.schwabfrucht.de](http://www.schwabfrucht.de)

**Steinkrüger Frucht- &  
Frischehandel GmbH**  
[www.steinkrueger.de](http://www.steinkrueger.de)

**Töpfer GmbH**  
[www.toepfer-salate.de](http://www.toepfer-salate.de)

**Weihe GmbH**  
[www.weihe.de](http://www.weihe.de)

**Werder Frucht GastroService GmbH**  
[www.werder-frucht.de](http://www.werder-frucht.de)