

## „Bornheimer Spargel“



Spargelanbau am Eichenkamp

Als „liebliche Speis für Leckermäuler“ lobte Hieronymos Bosch den Gemüsespargel. Die Bornheimer Ackerebene auf der Mittel- und Niederterrasse des Rheins zwischen den Bornheimer Rhein- und den Vorgebirgsorten bietet für den Spargelanbau mit ihren sandigen lößhaltigen Böden **beste Voraussetzungen**. Auch das Klima ist für den Anbau von *Asparagus officinalis* günstig. Die Westwinde erzeugen im Windschatten der Ville einen schwachen Föhnneffekt. Die Niederschläge versorgen die Böden mit genügend Wasser. Der sandige Boden sorgt für eine zügige Abtrocknung und schnelle Erwärmung. Bereits die Römer brachten den Spargelanbau nach Bornheim. Im warmen Mittelalter wurde er verstärkt angebaut.



Frisch gestochen in die Küche

Der Bornheimer Spargel erhielt 2014 das Gemeinschaftszeichen der Europäischen Union für Produkte mit „Geschützter geographischer Angabe“. Er wurde wie z.B. Parmaschinken und Champagner ins **EU-Register** für regionale Spezialitäten eingetragen.

Unser Spargel wird nicht so tief gestochen. Die unteren Enden sind deshalb kaum holzig. Die Stangen müssen laut Qualitätsstandart eine Länge zwischen 16 cm und 22 cm haben. Die „echte Spargelzeit“ beginnt am 30. April und endet zu Johanni. Das Edelgemüse ist



Bornheimer Spargel, eine ganz besondere Delikatesse

kalorienarm und enthält reichlich Vitamin E, ein guter Muntermacher gegen die Frühjahrsmüdigkeit. Der hohe Gehalt an Kalzium wirkt harntreibend. Die Römer schrieben dem Spargel sogar potenzfördernde Wirkung zu. Wie dem auch sei. Tatsache ist:

Frisch geernteter Bornheimer Spargel, der unter dem Slogan „**Brühl-Bornheimer Blauspargel**“ durch die 2005 gegründete Erzeugervereinigung „Bornheimer Spargelanbauer“ vertrieben wird, ist für seinen kräftigen und würzigen Geschmack bekannt!

## Impressum

**Herausgeber:** Landschafts-Schutzverein Vorgebirge e.V.(LSV), Zentwinkelsweg 7, 53332 Bornheim  
[www.lsv-vorgebirge.de](http://www.lsv-vorgebirge.de)

**Autor:** Dr. Michael Pacyna

**Layout:** Klaus Fietzek

## Abbildungsnachweise:

Spargelanbau am Eichenkamp: Michael Pacyna

Frisch gestochen in die Küche: Michael Pacyna

Bornheimer Spargel: Michael Pacyna