

WERNER
— SEIT 1984 —

DIE WERNER *Post*
Unser kleines, kompaktes Magazin

ES IST WIEDER
SPARGELZEIT!

WERNER SPARGELLAUF
Staffellauf für Groß & Klein

EIN HERZ FÜR ERDBEEREN
- und gute Ideen

  @WERNER.KULTUREN

 WERNER *App*

 @WERNER-KULTUREN

 www.werner-frische.de

APRIL 2025

Editorial

LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE,

der Frühling bei WERNER ist immer etwas ganz Besonderes – nicht nur, weil unsere Felder langsam wieder grün werden, sondern weil die Spargelzeit ihren Höhepunkt erreicht. Regional, frisch und mit ganz viel Handarbeit gestochen – so kommt unser Spargel auch in diesem Jahr wieder auf deinen Teller.

In dieser Ausgabe der WERNER Post – ganz im neuen Gewand kompakter und moderner – nehmen wir dich mit auf eine Reise hinter die Kulissen: Wie viele Schritte braucht es eigentlich bis zur perfekten Stange? Warum haben wir unsere Sortierungen überarbeitet – und was hat das mit Nachhaltigkeit zu tun?

Außerdem stellen wir dir zwei ganz besondere High-

lights vor: unseren Spargel-Staffellauf im Juni und das 9-Gänge-Spargel-Menü im Erdbeer-Gewächshaus. Zwei Events, die zeigen, wie lebendig Regionalität schmecken kann.

Mit dabei sind auch wieder ein leckeres Rezept, ein Mitmachrätsel – und ein Blick in unser Team: diesmal mit Stella aus der Vermarktung.

Wir wünschen dir viel Freude beim Lesen – und natürlich beim Genießen!

Herzliche Grüße aus Deinsten
Familie Werner und das gesamte Team



Es ist wieder Spargelzeit!

REGIONAL, FRISCH UND MIT VIEL
HERZ GESTOCHEN:
SO BEGINNT BEI UNS DIE
SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES

Der Frühling liegt in der Luft, und mit ihm kehrt eine der traditionsreichsten und beliebtesten Delikatessen zurück auf unsere Teller – der Spargel! Wenn bei uns auf den Feldern die weißen und grünen Stangen durch die Erde brechen, beginnt für uns und viele Genussmenschen in der Region die wohl schönste Zeit des Jahres. Die Spargelsaison ist mehr als nur ein kulinarisches Highlight – sie ist ein Fest der Regionalität, Handarbeit und Frische. Und wir bei WERNER stecken auch dieses Jahr wieder all unsere Leidenschaft und unser Know-how in das königliche Gemüse.

MIT HAND UND HERZ: DER
WEG DES SPARGELS

Bevor du bei uns deinen frischen Spargel genießen kannst, hat jede einzelne Stange bereits eine echte Reise hinter sich – und das nicht etwa maschinell, sondern zu einem großen Teil in liebevoller Handarbeit. Vom ersten Spatenstich auf dem Feld bis zur perfekt sortierten Stange im Hofladen, Verkaufsstand oder anderer Verkaufsorte sind unzählige Handgriffe nötig. Wie viele es genau sind, zeigen wir dir in unserer Foto-reportage auf www.werner-frische.de/der-weg-des-spargels.

Schon früh im Jahr beginnt unsere Arbeit: Zunächst bereiten wir die Felder vor und legen sogenannte Spargelklauen in die Erde – das sind junge Wurzeln, aus denen später die begehrten Stangen wachsen. Geduld ist





gefragt, denn erst im dritten Jahr können wir zum ersten Mal im Vollertrag ernten. Und dann beginnt die tägliche Herausforderung: Spargel wächst bei wärmeren Temperaturen bis zu sieben Zentimeter pro Tag. Das bedeutet, dass wir mitunter zweimal täglich aufs Feld müssen, um die Stangen im perfekten Zustand zu stechen. Dabei ist Finger-spitzengefühl gefragt – jede einzelne Stange wird vorsichtig aus dem Boden gelöst, ohne sie zu beschädigen.

Übrigens: Die schwarze Folie, die du auf vielen Feldern siehst, ist kein Müll – sondern ein cleveres System zur Temperaturregulierung. Und auch hier denken wir nachhaltig: Unsere Folien verwenden wir rund zehn Jahre und recyceln sie anschließend.

QUALITÄT DURCH TECHNIK – UND EIN AUGE FÜRS DETAIL

Nach der Ernte geht's bei uns direkt in die Sortierung. Hier trifft Hightech auf Handwerk: Jede Spargelstange wird bei uns bis

zu drei mal fotografiert, bevor sie in die passende Sortierung gelangt. Unsere moderne Anlage prüft Krümmung, Dicke und Farbe – und sorgt dafür, dass du genau den Spargel bekommst, der zu deinem Geschmack und Verwendungszweck passt.

In diesem Jahr haben wir unsere Sortierungen verändert bzw. erweitert. Warum? Weil wir dadurch besser auf die wachsenden Wünsche unserer Kundinnen und Kunden eingehen können – und gleichzeitig nachhaltiger wirtschaften. Weniger Ausschuss, bessere Warenverfügbarkeit und faire Preise sind das Ergebnis. Neben den klassischen Sortierungen bieten wir zum Beispiel auch geschälten Bruchspargel an – ideal für Suppen, Pfannengerichte oder einfach als günstige Alternative für Spargelliebhaber.

FRISCH VOM FELDE – DIREKT AUS DEINER REGION

Spargel ist für uns nicht einfach nur ein Produkt. Er ist ein Stück Heimat. Seit 1984 bauen

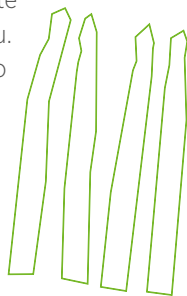
wir bei WERNER Spargel im Landkreis Stade an – regional, nachhaltig und mit echter Begeisterung. Die kurzen Transportwege sorgen nicht nur für eine erstklassige Frische, sondern auch für eine hervorragende CO₂-Bilanz. Nachhaltigkeit ist für uns mehr als nur ein Schlagwort. Von der mehrjährigen Bodenvorbereitung über die wiederverwendbaren Folien bis hin zur sortenspezifischen Vermarktung denken wir jeden Schritt mit Blick auf die Umwelt. Und natürlich auch auf dich: Denn durch weniger Ausschuss und passgenaue Sortierung können wir weiterhin faire Preise anbieten – und gleichzeitig höchste Qualität garantieren.

„PRO MUND EIN PFUND“ – SPARGELGENUSS, WIE DU IHN LIEBST

Ob klassisch mit zerlassener Butter und Kartoffeln, mit Sauce Hollandaise, Schinken oder als Salat – Spargel ist unglaublich vielseitig. Und nicht nur das: Er ist auch gesund! Mit nur 18 Kalorien pro 100 Gramm, dafür aber reich an Folsäure, Vitaminen und entwässernden Eigenschaften, tut er deinem Kör-

per ebenso gut wie deinem Gaumen. Unser Tipp: Kaufe deinen Spargel möglichst frisch, lagere ihn nur ein bis zwei Tage im Kühlschrank – am besten in ein feuchtes Tuch gewickelt – und bereite ihn möglichst schnell zu. Denn wie heißt es so schön? Frischer Spargel ist guter Spargel.

SPARGELZEIT IST WERNER-ZEIT



Wir freuen uns, dich auch in dieser Saison wieder mit unserem frischen, regionalen Spargel zu begeistern. Schau gerne bei uns in den Hofläden vorbei, kontaktiere unser Vermarktungs-Team, nutze unseren Schälservice oder bestelle dir deine Wunschmenge vor. Alle Infos zu Standorten, Angeboten, Ansprechpartnern und Sortierungen findest du online unter www.werner-frische.de. Lass dir die Saison nicht entgehen – sie ist nur kurz, aber umso köstlicher!



Zwei Mal Spargel.

ZWEI MAL ERLEBNIS!

EVENTS, GENUSS & BEWEGUNG: SO FEIERST DU MIT UNS DIE SPARGELSAISON

Spargelzeit ist bei WERNER nicht nur Erntezeit – sondern auch Zeit für besondere Erlebnisse. In diesem Frühling laden wir dich zu zwei Highlights ein, bei denen unser Lieblingsgemüse im Mittelpunkt steht: sportlich beim WERNER Spargellauf oder genussvoll beim exklusiven PopUp-Restaurant „Amuse-Bouche“. Beide Veranstaltungen zeigen, wie lebendig und vielseitig Regionalität sein kann – erlebe mit uns den Frühling von seiner schönsten Seite!

WERNER SPARGELLAUF: STAFFELLAUF FÜR GROSS, KLEIN, FAMILIE ODER BETRIEBE

Am Freitag, den 6. Juni 2025 um 18 Uhr fällt der Startschuss für unseren 19. Spargellauf in Deinste – und du kannst dabei sein! Ganz gleich, ob du läufst oder walkst: Die 5,5 km

lange Strecke führt dich quer durch unsere Felder – vorbei an frisch gestochenem Spargel und unter dem blühenden Frühlingshimmel. Das Besondere: mit einer Spargelstange als Staffelstab.

Hier zählt nicht die Zeit, sondern das Erlebnis. Und das feiern wir im Anschluss mit einem bunten Rahmenprogramm direkt auf unserem Hof. Freu dich auf unsere kulinarische Meile mit regionalen Spezialitäten, jede Menge Spargel zum Genießen, kühlen Drinks und Kinderprogramm. Das Beste: Alle Teilnehmenden landen automatisch im Lostopf mit der Chance auf den Hauptgewinn – das gesamte Team wird in Spargel, Beeren, Schinken, Kartoffeln und Sauce aufgewogen.

Alle Informationen und Teamanmeldung online unter: www.werner-frische.de/werner-spargellauf



Amuse-Bouche

9-GÄNGE-SPARGEL-MENÜ MITTEN IM GEWÄCHSHAUS

Feinschmecker aufgepasst! Am 10. oder 11. Mai 2025 verwandeln wir unser Erdbeer-Gewächshaus in Deinste in ein stilvolles PopUp-Restaurant. Gemeinsam mit dem Genusshotel Claus Peter aus der Wingst servieren wir dir ein ganz besonderes Erlebnis: ein 9-Gang-Menü rund um den Spargel, kreativ und mit viel Liebe zur Region zubereitet.

Bevor du Platz nimmst, entführen wir dich auf eine 1,5-stündige Hoftour durch unsere Kulturen. Du erfährst aus erster Hand, wie viel Arbeit, Leidenschaft und Handwerk in unserem Spargel steckt – und bekommst einen ganz neuen Blick auf deinen Teller.

Zwischen Erdbeerpflanzen, Kerzenschein und festlich gedeckten Tafeln servieren dir die Auszubildenden des Genusshotels kulinarische Highlights – von Spargelmousse, über Spargelsuppe bis Schokoladenwolke mit Beeren ein Abend für alle Sinne. Weitere Informationen zum Menü und Ablauf sowie Tickets online unter www.werner-frische.de/shop.

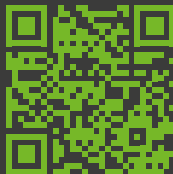


Claus Peter, Inhaber des Genusshotel

Events TERMINE

6.6.25, 18 Uhr
Spargellauf

10. oder 11.05.25
Amuse-Bouche



Auf Anfrage, WERNER Hoftour und
Diplome
www.werner-frische.de/events

IMPRESSUM

Herausgeber:

Werner KG, Kirchweg 6, 21717 Deinste
Telefon: 04149 93484-0

Redaktion:

Dennis Neumann, WERNER

Auflage:

04/2025 – 2100 Exemplare

Fotocredit:

Jörg Struwe

Layout und Herstellung:

HesseDruck GmbH
Klarenstrecker Damm 11
21684 Stade
www.hessedruck.de

Ein Herz für Erdbeeren UND GUTE IDEEN

TEAMVORSTELLUNG: STELLA WIEBUSCH AUS DER VERMARKTUNG

Seit September 2024 gehört Stella Wiebusch zum WERNER-Team – und hat sich in kurzer Zeit zu einem echten Allroundtalent in unserer Vermarktung entwickelt. Die 24-Jährige ist mit viel Herz und frischen Ideen dabei: Sie betreut unsere Kunden, entwickelt neue Produkte mit – und hat ein besonderes Faible für schöne Verpackungen.

„Ich liebe es, Dinge visuell auf den Punkt zu bringen“, sagt sie mit einem Lächeln. Kein Wunder also, dass sie bei allem rund ums Design besonders aufblüht. Privat tankt Stella Energie bei ausgedehnten Fahrradtouren – und natürlich beim Naschen ihrer Lieblingsfrucht: Erdbeeren. Am liebsten direkt vom Feld!

Auf die Frage, was WERNER für sie be-

sonders macht, kommt die Antwort wie aus der Pistole geschossen: „Die Herzlichkeit im Team – hier wird jeder so angenommen, wie er ist. Und es ist toll, dass bei uns die Türen für neue Ideen immer offenstehen.“ Für Stella die perfekte Basis, um sich zu entfalten und mitzugestalten.

Und was ihr beim Kundenkontakt am wichtigsten ist? Ehrlichkeit, Freundlichkeit – und ein lautes Lachen. Damit steckt sie nicht nur Kolleginnen an, sondern auch unsere Kundinnen.

„Ich persönlich bin ... Stella. Hahahaha. Neugierig aufs Leben und all was noch vor mir liegt.“ – Und wir freuen uns, dass du bei uns bist!



Knusperfrucht Erdbeere

DER NEUE STAR DER WERNER GENUSSKULTUR

Fruchtig. Knusprig. Einfach wow! Mit unserer neuen „Knusperfrucht Erdbeere“ erweitern wir die Produkte unserer WERNER Genusskultur um ein echtes Highlight. Die kleinen, intensiv schmeckenden Erdbeerstücke sind gefriergetrocknet – ganz ohne Zusatzstoffe, aber mit 100 % WERNER Frucht.

Was dahintersteckt? Unsere eigenen Erdbeeren – sonnengereift, sorgfältig geerntet und in einem besonders schonenden Verfahren veredelt. Beim Gefrier Trocknen wird den Früchten sanft das Wasser entzogen, sodass Geschmack, Farbe und Nährstoffe erhalten bleiben. Das Ergebnis: Eine knackige, natürlich süße Nascherei, die lange haltbar ist – ganz ohne Zuckerzusatz.

Ob als Snack für unterwegs, im Müsli oder als Topping auf Kuchen, Joghurt oder Eis: Unsere Knusperfrucht ist ein echtes Multitalent. Du findest sie ab sofort in unseren Hofläden, an den Verkaufsständen – und auch im Sortiment von Partnern im Lebensmittelhandel. Denn egal, ob du privat genießt

oder als Händler verkauft: Das Produkt ist immer das gleiche – mit viel Liebe gemacht und 100 % WERNER.

Mit der WERNER Genusskultur zeigen wir, wie köstlich echte Regionalität sein kann – mit unseren Früchten, aus eigener Ernte, weitergedacht. Natürlich. Transparent. Und unglaublich lecker.





WERNER
Genusskultur

Rezept der Woche

SPARGEL-KARTOFFEL-SALAT MIT GUACAMOLE

In dieser Ausgabe stellen wir dir einen echten Frühlingsliebling vor: unseren Spargel-Kartoffel-Salat mit Guacamole. Frisch, würzig und mit einer cremigen Avocado-Note kommt er auf den Tisch – ideal für die ersten Sonnenpicknicks, als Beilage beim Grillen oder als leichtes Hauptgericht. Grüner und weißer Spargel, zarte Kartoffeln und eine selbstgemachte Guacamole verbinden sich hier zu einem wunderbar harmonischen Genuss.

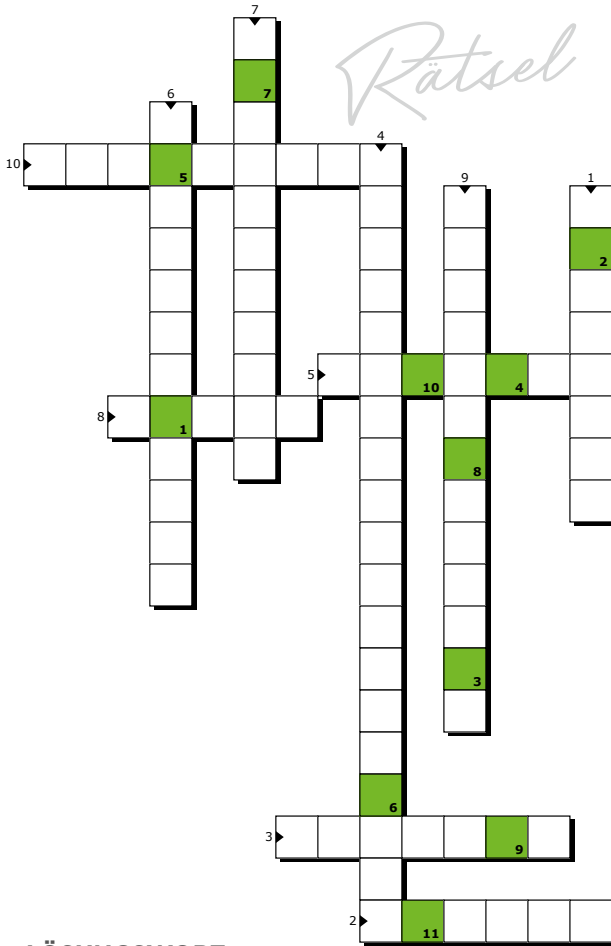
Das vollständige Rezept findest du wie immer online in unserer WERNER Rezeptwelt. Scanne einfach den QR-Code oder gib den Link direkt in deinen Browser ein:

www.werner-frische.de/rezeptwelt. Übrigens: Unsere Rezepte sind alle aus der Praxis für die Praxis. Wir kochen jedes Gericht mindestens einmal selbst in unserer Hofküche, probieren es, perfektionieren es – und fotografieren es dann für dich.

So kannst du sicher sein: Was du siehst, bekommst du auch – nur noch besser, weil frisch von dir zubereitet.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit – dein WERNER Genussmoment wartet!





LÖSUNGSWORT:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Bitte sende das richtige Lösungswort per Mail an gewinnspiel@werner-frische.de mit Angabe der vollständigen Adresse und Telefonnummer. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird per Losverfahren ermittelt. Zu gewinnen gibt es einen Präsentkorb. **Einsendeschluss ist der 4. Juni 2025.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist leider nicht möglich. Der Präsentkorb muss in der Verwaltung oder je nach Öffnungszeiten an einem WERNER Verkaufsstandort abgeholt werden. Der Versand ist ausgeschlossen.

1. Welche Frucht wird für die neue Knusperfrucht in der WERNER Genusskultur verwendet?
2. Welche Mitarbeiterin liebt Verpackungsdesign und Fahrradtouren?
3. Welches Gemüse steht im Mittelpunkt der Titelstory?
4. In welchem Gewächshaus findet das exklusive 9-Gänge-Menü statt?
5. In welchem Ort findet der Spargellauf und das 9-Gänge-Menü statt?
6. Welche nachhaltige Folie wird beim Spargelanbau zur Temperaturregulierung eingesetzt?
7. In welcher Abteilung arbeitet unsere Kollegin Stella?
8. Wie lautet das Motto für eine angemessene Spargelportion pro Person?
9. Wie oft wird jede Spargelstange bei der Sortierung fotografiert?
10. Welches cremige Element macht den Spargel-Kartoffel-Salat besonders frisch?



Präsentkorb
ZU GEWINNEN!

Willkommen UNSERE HÖFLÄDEN

Öffnungszeiten und weitere Informationen zu unseren Höfläden und Verkaufsständen findest du online unter

www.werner-frische.de/hoflaeden-standorte

Deinste NEUERÖFFNUNG AN NEUER ADRESSE

Stade Sachsenstraße | Dünenfähr

Bremervörde | Stade Harburger Straße

Sparen mit der
WERNER-App

25% zur Registrierung geschenkt!



Alle Informationen zur neuen WERNER App oder alternativ zur WERNER Card findest du unter www.werner-frische.de/werner-app und www.werner-frische.de/werner-card