

WERNER
— SEIT 1984 —

DIE WERNER *Post*
Unser kleines, kompaktes Magazin

Spargel

REGIONAL, FRISCH
UND MIT VIEL HERZ



WERNER SPARGELLAUF
Jubiläum 20 Jahre

SO KOMMT DER WERNER SPARGEL ZU DIR
Online-Vorbestellung

  @WERNER.KULTUREN

 WERNER *App*

 @WERNER-KULTUREN

 www.werner-frische.de

APRIL 2026

Editorial

LIEBE FREUNDINNEN, LIEBE FREUNDE,

die Spargelsaison ist bei WERNER in vollem Gange – und mit ihr beginnt für uns die schönste Zeit des Jahres. In dieser Ausgabe der WERNER Post nehmen wir dich mit auf unsere Felder, hinter die Kulissen der Produktion und mitten hinein in das, was Regionalität für uns bedeutet: Handarbeit, Qualität und stetige Weiterentwicklung.

Du erfährst, wie Spargel wächst, welche Schritte nötig sind, bis er frisch bei dir ankommt – und warum wir in diesem Jahr in neue Technik investiert haben, die unser Team entlastet und für noch gleichmäßigere Qualität sorgt. Außerdem stellen wir dir unsere zwei neuen Produkte vor und zeigen, wie

du deine Lieblingsprodukte bei uns (online) vorbestellst.

Natürlich geht es auch um Erlebnisse: Wir blicken auf das große Spargellauf Jubiläum und laden dich ein an unserem Kreuzworträtsel teilzunehmen. Zu gewinnen gibt es wie immer einen großen Präsentkorb. Kurz gesagt: Diese WERNER Post steckt voller Genuss, Geschichten und echter Nähe zur Region. Wir wünschen dir viel Freude beim Lesen – und natürlich beim Genießen!

Herzliche Grüße aus Deinste
Familie Werner und das gesamte Team



Spargel

REGIONAL, FRISCH UND MIT VIEL HERZ UND JETZT NOCH SMARTER: SO STARTET BEI UNS DIE SPARGELSAISON

DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES – DIREKT VON UNSEREN FELDERN

Wenn der Frühling in Norddeutschland anklopft, beginnt bei uns die Zeit, auf die wir jedes Jahr hinfiebern: die Spargelzeit. Auf unseren Feldern im Landkreis Stade wachsen die weißen und grünen Stangen in ihrem eigenen Tempo – und wir begleiten sie mit Erfahrung, Geduld und echter Handarbeit. Nach einem langen, kalten Winter sind die Pflanzen kräftig in die Saison gestartet. Die Kälte war ein wichtiger Reiz für die Wurzeln, das sonnige Frühjahr hat dann für ordent-

lich Schub gesorgt. Seit Ostern liegt frischer WERNER Spargel an all unseren Verkaufsständen bereit.

MIT HAND UND HERZ: DER WEG DES SPARGELS

Bevor Du bei uns Deinen frischen Spargel in Händen hältst, hat jede einzelne Stange bereits eine kleine Reise hinter sich. Auf dem Feld ist Fingerspitzengefühl gefragt: Spargel kann bei warmem Wetter mehrere Zentimeter am Tag wachsen – deshalb sind wir oft frühmorgens draußen, um im perfekten Moment zu stechen. Danach geht es zügig in





die Kühlung, denn Frische ist nicht verhandelbar. Die schwarze Folie auf den Dämmen hilft bei der Temperatursteuerung, wird viele Jahre genutzt und später recycelt. Viele Schritte bleiben bewusst Handwerk: kontrollieren, aussortieren, vorbereiten, verpacken.

UNSER HIGHLIGHT 2026: DIE NEUE SORTIERMASCHINE MIT ROBOTERARM

In dieser Saison setzen wir ein starkes Zeichen für Zukunft und Qualität: Erstmals arbeitet bei WERNER eine neue Sortieranlage mit Roboterarm. Der Roboter übernimmt das Einlegen des Spargels vor der Sortierung und lagert die sortierten Stangen anschließend automatisch in Kisten um. Das ist Hightech – und vor allem Entlastung für unser Team an körperlich anstrengenden Arbeitsplätzen. Weniger Heben, weniger monotone Handgriffe, mehr Fokus auf das,

was wirklich zählt: Kontrolle, Hygiene, Produktqualität.

Für Dich bedeutet das: konstant sortierte Ware, verlässliche Abläufe und eine noch bessere Vorbereitung Deiner Wunschmengen – gerade an Tagen, an denen es auf jedem Feld und an jedem Stand richtig rundgeht.

WARUM WIR INVESTIEREN: ENTLASTUNG, QUALITÄT, ZUKUNFT

Steigende Löhne – vor allem durch den Mindestlohn – und höhere Produktionskosten treffen den Anbau direkt. Technik ist für uns deshalb kein Selbstzweck, sondern ein Werkzeug: Wir reduzieren den Personaleinsatz dort, wo die Arbeit besonders schwer ist, und halten die Qualitätskontrolle hoch. So bleibt regionaler Spargel aus Deiner Nähe auch künftig zuverlässig und bezahlbar verfügbar.

QUALITÄT, DIE DU WÄHLEN KANNST – VON KLASSISCH BIS PREISBEWUSST

Spargel ist nicht gleich Spargel, und genau deshalb sortieren wir so sorgfältig. Dicke, Form und Erscheinungsbild entscheiden darüber, ob Deine Stangen perfekt fürs klassische Spargeessen sind oder ob sie als Alternative mit gleichem Geschmack überzeugen. Preislich besonders beliebt ist unser Bruchspargel: geschmacklich gibt es keinen Unterschied – nur in der Form. Ideal für Suppe, Pfanne, Salat oder Spargel aus dem Ofen. Aber auch der Premium Spargel findet je nach Gericht und Anspruch natürlich den Weg in deinen Einkaufskorb. Für Jeden das, was er liebt.

HEIMAT AUF KURZEN WEGEN: DIREKT, REGIONAL, TRANSPARENT

Wir setzen bewusst auf Direktvermarktung: kurze Wege, maximale Frische und ein offenes Wort darüber, was Spargelanbau heute bedeutet. Du bekommst unseren Spargel in vielen Hofläden und Verkaufsständen im Landkreis Stade und auch in Hamburg – und damit genau da, wo Du ihn brauchst. Alle unsere Hofläden und Verkaufsstände findest du im übrigen online auf unserer Homepage.

VORBESTELLEN, ABHOLEN, GENIESSEN – SO EINFACH WIE NIE

Weil Spargelzeit oft auch Alltagszeit ist, machen wir Dir den Einkauf so bequem wie möglich. Über die WERNER App kannst Du Deine Wunschmenge vorbestellen, Standort auswählen, online bezahlen und Deine Bestellung ohne lange Wartezeit abholen

– vorbereitet und garantiert verfügbar. Neu ist: Vorbestellen geht jetzt auch über unseren Online-Shop, ohne App-Download, ohne Kundenkonto. So bleibt mehr Zeit fürs Genießen – ganz entspannt, klar. Mehr Infos findest du auch weiter hinten im Heft.

UNSER TIPP FÜR ZUHAUSE: SO BLEIBT SPARGEL RICHTIG FRISCH



Am besten schmeckt Spargel ganz frisch. Wenn Du ihn kurz lagern möchtest, wickel ihn in ein nass-feuchtes Baumwoll- oder Leinentuch und lege ihn in den Kühlschrank – so bleibt er ein bis zwei Tage knackig. Und nach dem Spargel? Den ersten Grünspargel und die ersten Erdbeeren erwarten wir ab Mitte April – der Frühling bleibt also genussvoll.

WERNER-ZEIT: KURZ, KÖSTLICH, VOLLER HEIMAT

Spargel ist für uns mehr als ein Produkt. Er ist ein Stück Heimat: gewachsen in Norddeutschland, geerntet mit Erfahrung, sortiert mit Sorgfalt – und jetzt unterstützt von moderner Technik, die unsere Menschen entlastet. Ob klassisch mit Butter, kreativ vom Grill oder unkompliziert als Pfannengericht: Lass Dir die Saison nicht entgehen. Wir freuen uns auf Deinen Besuch in unseren Hofläden und an unseren Ständen – und auf viele Genussmomente mit Dir.

Jubiläumsfeier

20 JAHRE SPARGELLAUF

EIN JUBILÄUM, DAS VERBINDET

Was vor 20 Jahren als kleine Laufidee entlang unserer Felder begann, ist heute ein fester Termin im Kalender vieler Familien, Teams und Laufbegeisterter aus der Region. Am Freitag, den 5. Juni ab 18 Uhr, feiern wir dieses besondere Jubiläum dort, wo alles begann: auf und rund um unsere Felder am Kirchweg 6 in Deinste. Der WERNER Spargellauf steht seit jeher für Bewegung an der frischen Luft, Regionalität und echtes Miteinander – ganz ohne Leistungsdruck, aber mit umso mehr Herz.

FÜR ALLE, DIE LUST AUF BEWEGUNG HABEN

Ganz egal, ob Du zum ersten Mal bei einem Lauf dabei bist, regelmäßig joggst oder einfach mit Freunden, Kollegen oder der Familie etwas erleben willst: Beim Spargellauf ist jede

Fitness willkommen. Die 5,5 Kilometer lange Strecke kannst Du gehen, walken oder laufen. Niemand muss Profi sein – mitmachen zählt. Gestartet wird im 5er-Team als Staffel. Hier geht es nicht um Zeiten, sondern um gemeinsame Erlebnisse.

EIN STAFFELSTAB DER BESONDEREN ART

Typisch Spargellauf: Statt eines klassischen Staffelstabs wird eine echte Spargelstange von Läufer zu Läufer übergeben. Die Strecke führt durch unsere Landschaft, vorbei an Feldern, begleitet von Zuschauern, Musik und jeder Menge guter Stimmung. Entlang der Strecke und im Zielbereich wartet ein buntes Rahmenprogramm mit kulinarischer Meile, Getränken und Angeboten für Groß und Klein. Der Spargellauf ist nicht nur ein sportliches Event – er ist ein Fest für die



ganze Region.

GEWINNEN PER GLÜCK UND GEMEINSCHAFT

Bei uns gewinnt nicht das schnellste Team, sondern das glücklichste. Alle teilnehmenden Teams landen automatisch im Lostopf. Wird Dein Team gezogen, geht es gemeinsam auf unsere große Waage – und genau dieses Gewicht gibt es als Gewinn: Spargel, Kartoffeln, Schinken und Erdbeeren. Zusätzlich vergeben wir einen Jugendpreis. Doch ganz ehrlich: Der größte Gewinn entsteht meist im Zielmoment, wenn alle zusammen ankommen.

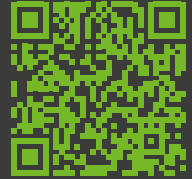
JUBILÄUMS-EXTRAS & ANMELDUNG

Zum 20. Jubiläum haben wir uns besondere Highlights einfallen lassen: ein Jubiläums-Glücksrad, ein kostenloses Jubiläumsmagazin und das besondere Jubiläums-Laufshirt. Die Anmeldung läuft bereits online unter www.werner-frische.de/werner-spargellauf. Vielleicht ergatterst du noch

Spargellauf 2026

SAVE THE DATE 5. JUNI 2026

Startschuss: 18 Uhr
Ort: Kirchweg 6,
21717 Deinste



www.werner-frische.de/werner-spargellauf/

einen der begehrten Startplätze? Das hochwertige Jubiläums-Laufshirt, exklusiv zum Geburtstag des Spargellaufs, gibt es bei uns im Online-Shop unter www.werner-frische.de/shop. Also: Team zusammenstellen und dabei sein – wir freuen uns auf Dich.

Erdbeerdiplome

LERNEN, ERLEBEN UND GENIESSEN



Erdbeeren schmecken noch besser, wenn man weiß, wo sie herkommen. Mit unseren WERNER Erdbeerdiplomen laden wir Kinder und (Kindergarten-)Gruppen zu einem ganz besonderen Erlebnis ein. Auf spielerische Weise entdecken kleine und große Erdbeerkonsumenten, wie Erdbeeren wachsen, was sie brauchen und warum regionale Landwirtschaft so wertvoll ist. Fragen stellen, anfassen, staunen und probieren gehören genauso dazu wie Bewegung an der frischen Luft.

Am Ende wartet für jeden Teilnehmenden ein echtes Erdbeerdiplome – als Erinnerung an einen Erlebnistag zwischen Feld und Frucht. Die Erdbeerdiplome eignen sich perfekt für Kindergeburtstage oder Kitas. Lernen darf Spaß machen – vor allem, wenn es so süß schmeckt. Mindestteilnehmerzahl sind 10 Personen. Weitere Infos findest du unter <https://www.werner-frische.de/werner-diplome>.

Vorbestellen leicht gemacht

SO KOMMT DER WERNER SPARGEL ZU DIR

Einkaufen, wann es Dir passt – und abholen, wenn es für Dich am besten ist: Mit unseren Vorbestellmöglichkeiten machst Du Deinen Einkauf bei WERNER einfach und bequem. Der schnellste und vorteilhafteste Weg ist unsere WERNER App. Hier wählst Du Deine Lieblingsprodukte aus, legst Standort und Abholzeit fest, bezahlst online und wir bereiten alles für Dich vor. Deine Wunschmenge ist garantiert verfügbar, die Wartezeit vor Ort minimal. Zusätzlich profitierst Du von vielen Extras: Du sammelst automatisch Treuepunkte, nutzt Coupons, lädst Prepaid-Guthaben auf, erhältst News, einen Geburtstagscoupon und Deinen digitalen Kassenzettel. Sogar Expressbestellungen für den gleichen Abholtag sind möglich. Mehr Infos findest Du unter www.werner-frische.de/werner-app.

Neu ist unser WERNER Online-Shop unter www.werner-frische.de/shop. Hier kannst Du jetzt auch Frischeprodukte wie Spargel, Erdbeeren und Co. ganz bequem zur Abholung auswählen, online bezahlen und dann bequem am Wunschstandort abholen. Zusätzlich bietet der Shop die Möglichkeit, ausgewählte Artikel wie Fruchtaufstriche zu dir nach Hause versenden zu lassen. Ein Kundenkonto ist im Vergleich zur App nicht erforderlich, die früheste Abholung nach 24 Stunden möglich.



Natürlich kannst Du auch weiterhin persönlich an unseren Standorten oder telefonisch über unsere Zentrale oder direkt vor Ort vorbestellen. Egal wie: Produkte auswählen, Standort festlegen, online bezahlen und entspannt abholen – einfacher geht's nicht.



www.werner-frische.de/vorbestellung

Neu aus unserer Küche

EHRlich GEKOCHT. KREATIV GEDACHT.

SPARGEL, ABER FLÜSSIG **VEGAN**

Unser Spargel zum Löffeln: In dieser Suppe steckt purer WERNER Spargel, schonend gekocht und fein abgeschmeckt mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Zitrone sorgt für Frische, Wurzelgemüse für eine runde, natürliche Tiefe. Ideal als schnelle Mahlzeit



oder elegante Vorspeise. Einfach mit Sahne, Crème fraîche oder veganer Alternative und Spargelspitzen, Croutons oder Schinkenwürfeln verfeinern. Fertig. Einfach erhitzen, genießen und Spargelsaison schmecken. Ebenfalls hausgemacht und mit besten Zutaten aus eigener Produktion.

Die Spargelsuppe gibt es ab sofort in unseren Hofläden und an allen WERNER Standorten.

BROMBEERE, ABER BBQ-STYLE (BALD ERHÄLTlich!)

Fruchtig, rauchig, überraschend anders: Unsere Barbecue-Sauce verbindet sonnengereifte WERNER Brombeeren mit Tomaten, Apfelsaft und roten Zwiebeln. Abgerundet mit Balsamico, braunem Zucker, Honig, Knoblauch, Chili und einer feinen Rauchnote entsteht eine Sauce mit Tiefe, Süße und angenehmer Schärfe. Perfekt zum Grillen, zu Rind, Pulled Pork oder Burgern – aber auch als Dip zu Käse, Wraps oder zum Verfeinern von Ofengemüse ein echtes Highlight. Der Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Hausgemacht, mit Liebe gekocht und bei uns selbst produziert.

Die BBQ-Sauce ist ab Sommer erhältlich. Freu dich drauf!

WERNER
Genusskultur

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Redaktion:

Dennis Neumann, WERNER

Auflage:

04/2026 – 2100 Exemplare

Fotocredit: Jörg Struwe

Layout und Herstellung:

HesseDruckGmbH
Klarenstrecker Damm 11
21684 Stade
www.hessedruck.de

WERNER *Rezeptwelt*

Die kompletten Rezepte findest du online in unserer WERNER Rezeptwelt. Scanne einfach den QR-Code oder gib den Link direkt in deinen Browser ein: www.werner-frische.de/rezeptwelt. Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit – dein WERNER Genussmoment wartet!

Vegane Spargel-Grillfackeln



<https://www.werner-frische.de/vegane-spargel-grillfackeln/>

Zarter Spargel, raffiniert gewürzt und kunstvoll gerollt – diese veganen Grillfackeln sind ein echter Hingucker auf dem Rost. Außen knusprig, innen saftig und voller Geschmack. Ideal für alle, die Spargel mal anders genießen möchten.

Spargel-Risotto mit Pecorino

Cremiges Risotto trifft auf feinen Spargel und würzigen Pecorino. Ein Hauch Frische rundet das Gericht perfekt ab. Dieses Rezept verbindet italienische Küche mit regionalem Spargelgenuss und sorgt für echtes Wohlfühl-Feeling am Tisch.



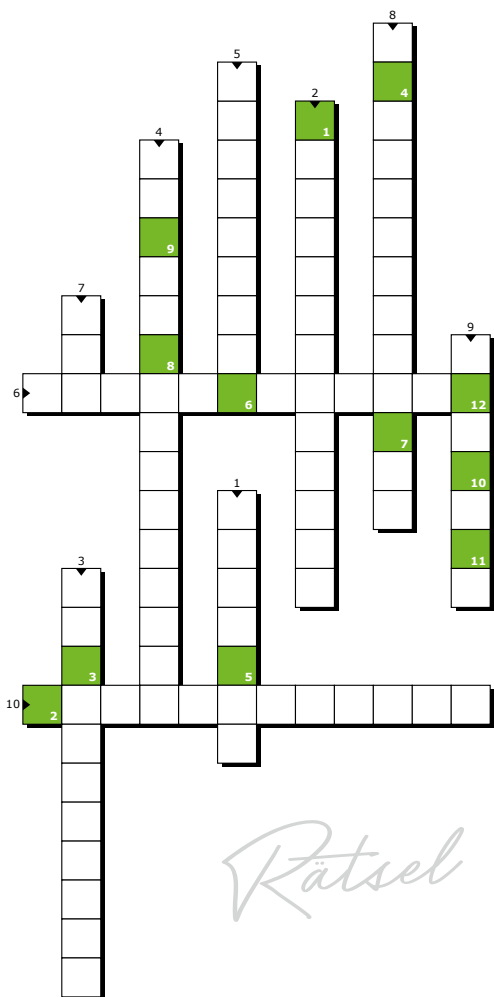
<https://www.werner-frische.de/spargel-risotto-mit-limette-und-pecorino/>

Spargel-Basilikum-Suppe



<https://www.werner-frische.de/frische-spargel-basilikum-suppe>

Samtig, frisch und wunderbar aromatisch: Diese Spargelsuppe bekommt durch Basilikum eine besondere Note. Leicht und dennoch vollmundig – ideal als Vorspeise oder schnelles Frühlingsgericht, das die Spargelsaison perfekt einläutet.



Rätsel

1. Welches Gemüse steht im Mittelpunkt der WERNER Post und wird regional im Landkreis Stade angebaut?
2. Mit welchem besonderen Staffellauf wird beim WERNER Spargellauf gelaufen?
3. Wie heißt das große Lauf-Event, das 2026 sein 20-jähriges Jubiläum feiert?
4. Welche neue Technik entlastet 2026 das Team bei der Spargelverarbeitung?
5. Welche Frucht steht neben Erdbeeren im Fokus der neuen BBQ-Sauce?
6. Wie heißt die Suppe mit WERNER Spargel, die man einfach erwärmen und genießen kann?
7. Mit welcher WERNER Anwendung kann man Spargel zur Abholung vorbestellen und Treuepunkte sammeln?
8. Welche Aktion richtet sich speziell an Kinder und vermittelt Wissen rund um Erdbeeren?
9. In welcher norddeutschen Ortschaft befinden sich die Felder und der Hauptstandort von WERNER?
10. Was kann man gewinnen, wenn man das Kreuzworträtsel richtig löst?

LÖSUNGSWORT:

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|

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 22. Mai 2026.** 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 Verkaufsort abgeholt werden. Der Versand ist ausgeschlossen.



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 | Stade Sachsenstraße | Dünenfähr
Bremervörde | Stade Harburger Straße**

Jetzt
Hof-tour
buchen!



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