



Ihr Presse-Ansprechpartner:
Christoph Köster
Barbara Köster
Tel. | + 49 208 67 19 63
E-Mail | koestershof@gmail.com

Oberhausen, 26. April 2024

Köstershof: Landwirt Christoph Köster baut seit vielen Jahren Spargel an

„Der Spargel aus Oberhausen-Schmachtendorf ist einzigartig“

„Wahrscheinlich bin ich einer der letzten Stadtbauern im Ruhrgebiet.“ Wer auf die Website oder die Social-Media-Kanäle des Köstershofes schaut, wird überrascht sein: Landwirt Christoph Köster führt in 5. Generation einen Hof, der für eigene Kartoffeln, Wiesen-Eier, Bullen-Fleisch und Erdbeeren bekannt ist. Aber nicht nur das: Seit mehr als 20 Jahren baut Köster auf seinen eigenen Feldern auch regionalen Spargel an. In diesem Jahr schafften es Landwirt und die Natur, dass kurz nach dem Osterfest bereits der erste Spargel gestochen werden konnte. Und das im Oberhausener Norden. Ist das „königliche Gemüse“ für manch einen Liebhaber per se nicht schon ein wunderbares und saisonales Gericht, so ist der Spargel aus Schmachtendorf zudem kulinarisch etwas ganz Besonders. Warum genau? Der Frage sind wir einmal nachgegangen.

OBERHAUSEN. „Eigentlich ist es eher überraschend, dass der Spargel schon zur Osterzeit erntereif war. Ostern war in diesem Jahr sehr früh“, blickt Christoph Köster kurz wenige Tage zurück. „Trotz



der ausgeprägten Niederschläge im Winter und der bislang sehr wenigen Sonnenstunden ist der Spargel wüchsig, obwohl der Boden immer noch sehr feucht ist“, wundert sich der Agrar-Ingenieur. Die Dämme seiner Spargelfelder liegen seit einem Monat unter einem speziellen Thermo-Vlies, einer Art Wärme- und Schutzfolie. Köster ist eben nicht nur in Sachen Spargel ein echter Experte, das wissen auch die Kundinnen und Kunden des angeschlossenen Hofladens zu schätzen. Viele von ihnen fahren u.a. nur für das „königliche Gemüse“ nach Oberhausen-Schmachtendorf, denn dieses ist nicht nur im Geschmack einzigartig.

„Was unseren Spargel so besonders macht, ist zum einen eine regionale Begebenheit“, erklärt der 50-Jährige. „Der Boden in Schmachtendorf ist sandig, die darin gespeicherten Mineralien verleihen dem Gemüse einen einzigartigen Geschmack. Wenn man anderen Spargel kennt und unseren probiert, schmeckt man den Unterschied“, bringt es Köster auf den Punkt. „Dazu ist unser Spargel sehr frisch. Wir haben extrem kurze Wege. Man kann schon fast sagen: Aus der Erde auf den Tisch.“ Die Spargeldämme liegen fast schon in Sichtweite zum Hofladen. Wer mag, kann seinen Spargel zudem vor Ort geschält erwerben. „Genussfertig“, lacht Köster.

Immer zur Spargelsaison verlängert der Hofladen an der Gabelstraße 71 seine Öffnungszeiten. „Jedes Jahr bis zum Johannis-Tag am 24. Juni bieten wir eine Sonder-Öffnungszeit am Sonntag in der Zeit von 10 bis 13 Uhr an. So lange werden wir Spargel ernten können“, berichtet Köster. Liebhaber des saisonalen Gemüses mögen besonders den hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Zudem ist Spargel sehr kalorienarm sowie variantenreich und schnell



zubereitet.

Auch Christoph Köster freut sich zusammen mit seiner Familie auf diese Zeit, denn auch seine junge Bauern-Familie weiß diesen Leckerbissen zu schätzen. „Unsere Kinder sind hier nicht zurückhaltend“, lacht Köster. Der Appetit und das Verlangen käme bei vielen erst mit dem Alter, weiß der Landwirt zu berichten. Er selber liebt das Gericht klassisch mit eigenen Kartoffeln, Schinken und Sauce. „Aber auch gegrillt ist der Spargel eine echte Delikatesse“, hat Köster noch einen persönlichen Tipp auf Lager.

Weitere Infos unter:

www.facebook.de/hofladenkoester oder www.koestershof.de

Zeichen: 3.203 / Fotos (4)