

## Spargel und Wein aus Brandenburg locken bei der Bundesgartenschau

(GMH/GVBB) Sie sind ein harmonisches Paar: Spargel und Wein bilden für Feinschmecker eine besondere Verbindung. Welch ein Glück, dass sowohl das edle Gemüse als auch das passende Getränk in Brandenburg gedeihen. So können Besucher der Bundesgartenschau Havelregion (BUGA) beides während der „Genießeritage“ verkosten.



Bildnachweis: GMH/GVBB

Spargel frisch aus der Region auf den Tisch: Das edle Gemüse kann bei der „Genießerwoche“ des Gartenbauverbandes Berlin-Brandenburg auf der Bundesgartenschau Havelregion gekostet werden.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/06/GMH\\_2015\\_23\\_02.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/06/GMH_2015_23_02.jpg)

### Anbau mit einer langen Tradition

Kulinarisch hat Brandenburg einiges zu bieten. Bereits seit 150 Jahren wird im Raum Beelitz Spargel angebaut. Heute gibt es die



edlen Stangen rund um Berlin auf insgesamt 3.600 Hektar Anbaufläche. Die meisten Spargelanbauer verkaufen ihre Ernte direkt, denn absolute Frische und kurze Transportwege ermöglichen maximalen Genuss. Der Weinanbau in Brandenburg knüpft an eine alte Tradition an: Vom Mittelalter bis in das 19. Jahrhundert hinein wurde in Brandenburg an vielen Orten Weinbau betrieben und Wein gekeltert. Seit Mitte der 1990-er Jahre produzieren Winzer nun zunehmend wieder gute Tropfen. Auf der Weinliste finden sich traditionelle Weißweinsorten wie Müller-Thurgau und Riesling, doch vor allem neue, besonders widerstandsfähige Reben (so genannte PIWI-Sorten), die 80 Prozent der Anbaufläche ausmachen. Auch Rotwein ist im Angebot.

### **Genießertage machen Lust auf Spargel**

Gleich zweimal lädt der Gartenbauverband Berlin-Brandenburg im Juni während der BUGA zu „Genießertagen“ ein. Vom 10. bis 16. Juni dreht sich alles um den Spargel. Drei der bekanntesten Spargelanbauer aus Brandenburg laden Besucher zum Probieren ein. Am BUGA-Standort Rathenow präsentieren sich die Spargelhöfe Jakobs aus Beelitz und Buschmann & Winkelmann aus Klairow sowie das Domstiftsgut Mötzow. Vor dem Informationszentrum i-Punkt GRÜN kann Suppe, Schnaps und Salat aus Spargel probiert werden; es wird um die Wette geschält, und natürlich geben Profis Tipps zu Anbau, Ernte, Kochen, Schälen und Sortierung. Es liegen auch Flyer zum Mitnehmen aus, in dem drei exklusive Gerichte aus heimischem Spargel vorgestellt werden. Die Rezepte mit Fotos sind Empfehlungen der Regionalmannschaft der Köche Berlin-Brandenburg und sollen dazu inspirieren, neben der klassischen Zubereitungsart auch mal Neues auszuprobieren. Wo es frischen Brandenburger Spargel direkt ab Hof zu kaufen gibt, listet die Internetseite des Gartenbauverbandes Berlin-Brandenburg unter [www.gartenbau-bb.de](http://www.gartenbau-bb.de) auf.

### **Auch Wein kann verkostet werden**

Wer einen passenden Wein ebenfalls aus regionalem Anbau sucht, sollte am Samstag, 20. Juni, an den BUGA-Standort Brandenburg an der Havel kommen. Auf dem Marienberg bieten Brandenburger Winzer aus ihrem umfassenden Sortiment eine Auswahl zum Probieren an. Die vorgestellten Weine können aber



auch entlang der Route Brandenburger Weinkultur direkt beim Winzer genossen werden. Ein Überblick über Winzerfeste und Weinbergführungen gibt es im Internet unter: [www.route-brandenburger-weinkultur.de](http://www.route-brandenburger-weinkultur.de).

-----  
[Kastenelement]

### **Gärtner geben Tipps auf der BUGA Havelland**

Wissenswertes zu Pflanzen und Garten erfahren Interessierte über den gesamten Zeitraum der Bundesgartenschau Havelregion bis zum 11. Oktober im Beratungs- und Informationszentrum i-Punkt GRÜN. Am Weinberg in Rathenow, einem von fünf BUGA-Standorten entlang des Flusses, bekommen Besucher Beratung von Gärtnern zum Thema Pflanzenauswahl und Gartengestaltung, Tipps von Floristen zur Gestaltung mit regionalen Blumen und Pflanzen und Ratschläge vom Pflanzendoktor zur Schädlingsbekämpfung. Zudem können Obst und Gemüse aus der Region verkostet werden. Die BUGA ist täglich von 9 bis 19 Uhr geöffnet, der Eintritt kostet 20 Euro für Erwachsene und 2 Euro für Jugendliche bis 17 Jahre. Für Kinder bis sechs Jahren ist der Eintritt kostenlos.



SAVE AS WWF, SAVE A TREE

---

## Dies ist ein WWF-Dokument und kann nicht ausgedruckt werden!

Das WWF-Format ist ein PDF, das man nicht ausdrucken kann. So einfach können unnötige Ausdrücke von Dokumenten vermieden, die Umwelt entlastet und Bäume gerettet werden. Mit Ihrer Hilfe. Bestimmen Sie selbst, was nicht ausgedruckt werden soll, und speichern Sie es im WWF-Format. [saveaswwf.com](http://saveaswwf.com)

---

## This is a WWF document and cannot be printed!

The WWF format is a PDF that cannot be printed. It's a simple way to avoid unnecessary printing. So here's your chance to save trees and help the environment. Decide for yourself which documents don't need printing – and save them as WWF. [saveaswwf.com](http://saveaswwf.com)

---

## Este documento es un WWF y no se puede imprimir.

Un archivo WWF es un PDF que no se puede imprimir. De esta sencilla manera, se evita la impresión innecesaria de documentos, lo que beneficia al medio ambiente. Salvar árboles está en tus manos. Decide por ti mismo qué documentos no precisan ser impresos y guárdalos en formato WWF. [saveaswwf.com](http://saveaswwf.com)

---

## Ceci est un document WWF qui ne peut pas être imprimé!

Le format WWF est un PDF non imprimable. L'idée est de prévenir très simplement le gâchis de papier afin de préserver l'environnement et de sauver des arbres. Grâce à votre aide. Définissez vous-même ce qui n'a pas besoin d'être imprimé et sauvegardez ces documents au format WWF. [saveaswwf.com](http://saveaswwf.com)