



HEIMANNS GEMÜSEHOF: SPARGEL, EINGELEGTES GEMÜSE KLAUS HEIMANNS

„Wir bauen auf einem der besten Löss-Lehmböden in der Region an. Das macht unsere Produkte besonders lecker.“

- Bester Spargel, reich an Mineralien, auf fruchtbarem Lössboden gewachsen
- Vielfältige Spargelsorten im Angebot: weiße, grüne und sogar violette Stangen
- Schmackhafte Besonderheiten wie Riesling-Weinkraut, hausgemachte Rote Bete, Einlegegurken, Kürbis oder Rotkohl

Bauer Klaus Heimanns vom **Lövenicher Gemüsehof südlich von Erkelenz** weiß den Lössboden in der Region zu schätzen. „Das macht unseren Spargel besonders lecker“, davon ist er überzeugt. **Lössboden** ist zum **Boden des Jahres 2021** gekürt worden, nicht ohne Grund. Denn entstanden ist das „staubige Gold“, wie ihn Experten nennen, durch Winde in der letzten Eiszeit vor etwa 10.000 Jahren. Deshalb ist er sehr fein, hat viele Poren und kann Wasser besonders gut speichern.

160 Hektar solcher Böden beackern Klaus Heimanns und seine Frau Birgit mit dem **Familienbetrieb in vierter Generation**. Darauf wachsen vielfältige Spargelsorten, weißer, grüner und sogar violetter. Sechs Angestellte und über hundert Saisonkräfte arbeiten hier, um die jährliche Ernte auch für EDEKA einzufahren.

Ganz im Trend produziert und vermarktet Gemüsebauer Heimanns aber auch **hausgemachte Sauerkonserven** – Gemüseerzeugnisse, die mit Essig oder durch Milchsäure haltbar gemacht werden. Zum Beispiel **Einlegegurken**: Da sei der Lövenicher Gemüsehof der größte Lieferant im Rheinland, erzählt Heimanns stolz. In der einzigartigen Produktpalette finden sich neben Gurken, Zucchini und Kürbis aber auch schmackhafte Besonderheiten wie Riesling-Weinkraut, hausgemachte Rote Bete oder Rotkohl.

