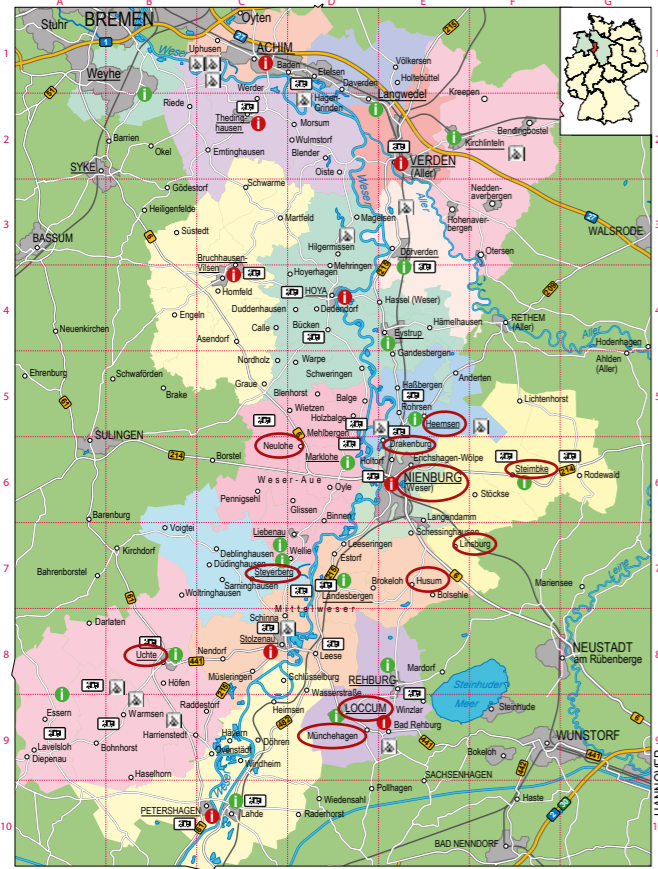


Mittelweser-Region



LDL - Landamt für Geoinformation und Landesvermessung Niedersachsen 2024



Mittelweser-Touristik GmbH
 Lange Str. 18
 31582 Nienburg
 Tel. (05021) 917630
 info@mittelweser-tourismus.de
 www.mittelweser-tourismus.de

Klimabeitrag
Das Produkt mit dem grünen Klimabeitrag

HOTEL GASTHAUS DREYER HUSUM

Rehburger Str. 1, 31632 Husum
 T 05027 1372, www.hotel-gasthaus-dreyer.com

Nienburger-Spargel-Teller nach „Dreyers´ Art“:
 Ordentlich Spargel - etwas kleiner geschnitten, Hollandaise, dazu Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Schinkenspeck mit Zwiebeln und Rührei.
 Gerne auch mit unseren „Veggie“ Bratkartoffeln mit Paprika, Lauch, Möhren und Zwiebeln oder auch als vegane Variante mit unserer veganen Spargelsoße.

GASTHAUS DEUTSCHE EICHE MÜNCHEHAGEN

Hauptstraße 36, 31547 Rehburg – Loccum/Münchehagen
 T 05037 2277, deutsche-eiche-wilkening.eatbu.com

Nienburger Spargelteller:
 300g Nienburger Stangenspargel mit kleinem panierten Schweineschnitzel, rohem Schinken, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln.



RODES HOTEL LOCCUM

Marktstr. 22, 31547 Rehburg-Loccum
 T 05766 238, www.ropdes-hotel.de

Nienburger Spargelteller:
 250g Nienburger Stangenspargel mit kleinem Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und zerlassener Butter.

Nienburger Spargel neu interpretiert:
 Gesottene Rinderbrust mit gebackenem Nienburger Stangenspargel, grüner Soße und neuen gebutterten Kartoffeln.

Um Tischreservierung wird gebeten!

STEYERBERGER HOF STEYERBERG

Am Markt 5, 31595 Steyerberg
 T 05764 1612, www.steyerberger-hof.de

Nienburger Spargelteller:
 Spargelcremesuppe
 Spargelteller mit Salzkartoffeln und wahlweise Butter oder Hollandaise.
 Spargelteller mit Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und wahlweise Butter oder Hollandaise.
 Spargelteller mit Hähnchenschnitzel, Salzkartoffeln und wahlweise Butter oder Hollandaise.
 Spargelteller mit Graved Lachs, Salzkartoffeln und wahlweise Butter oder Hollandaise.

HOF FRIEN UCHTE

Höfen 13, 31600 Uchte
 T 05763 1590, www.hoffrien.de

Klassischer Nienburger-Spargelteller:
 Stangenspargel mit Hollandaise, zerlassener Butter & Salzkartoffeln wahlweise mit geräuchertem Landschinken, Rührei oder kleinem Schweineschnitzel.

Großes Spargelbuffet an Sonntagen (Mittag)

Nienburger Spargel - eine Klasse besser!
 Bereits um die Jahrhundertwende hielt der Spargel Einzug in den Landkreis Nienburg/Weser. Doch erst nach dem 2. Weltkrieg konnte sich seine Verbreitung dank technischer Fortschritte richtig durchsetzen. 1949 wurden in der Region 54 ha Spargel angebaut, zehn Jahre später waren es schon über 115 ha. Ab 1960 wurde das Edelgemüse dann unter dem Namen „Nienburger Spargel“ unter strenger Qualitätskontrolle der Landwirtschaftskammer verkauft.

Die Entwicklung der Spargelanbaufläche im Landkreis Nienburg/Weser verlief nun rasant. 1978 wurden 220 ha, 1988 gleich 340 ha und heute werden ca. 600 ha angebaut. Zwischenzeitlich waren es sogar einmal 1.000 ha. Mittlerweile handelt es sich um das drittbekannteste Spargelanbaugebiet Deutschlands. Um den hohen Qualitätsstandard zu halten und die hiesige Landwirtschaft zu unterstützen, hat die Raiffeisen-Warengenossenschaft Niedersachsen Mitte eG (ehemalig RWG Grafschaft Hoya eG) 1996 die Wort- und Bildmarke „Nienburger Spargel“ beim Deutschen Patentamt schützen lassen. Achten Sie darum beim Spargelkauf auf das Gütesiegel, und wir garantieren Ihnen streng kontrollierte Qualität und Frische!

www.nienburger-spargel.de

Heimatküche in der Mittelweser-Region



NIENBURGER SPARGELTELLER



Nienburger Spargelzeit: Regionaler Genuss auf dem Teller

Die Nienburger Spargelsaison ist eröffnet – und mit ihr präsentieren die Gastronomiebetriebe der Region ihre kreativen Spargelgerichte. Neben dem Klassiker mit Salzkartoffeln, Schinken oder Schnitzel und Sauce Hollandaise locken moderne Neuinterpretationen des „Nienburger Spargeltellers“.

Der „Nienburger Spargelteller“ steht für Frische, kurze Wege, kulinarische Raffinesse und authentischen Geschmack. Unsere Gastronomen haben sich unterschiedliche Spargelgerichte einfallen lassen bzw. neu interpretiert, um die bunte Palette des Edलगemüses auf den Teller zu bringen. Von Spargel-Burger über Spargel-Pfanne bis zu Spargelcurry.

Gäste können die kulinarische Spargel-Vielfalt in zahlreichen Restaurants erleben und dabei den Ursprung des „Weißen Goldes“ auf den Spargelfeldern der Region und in den umliegenden Spargelhöfen entdecken. So verbindet die Region genussvolle Tradition mit regionaler Wertschöpfung – ein echtes Highlight im kulinarischen Kalender der Mittelweser. Um Tischreservierung wird gebeten!

Der DEHOGA-Kreisverband Nienburg wünscht guten Appetit!

Henrik Dreyer
Vorsitzender

Herausgeber: Dehoga-Kreisverband Nienburg, 1. Vorsitzender Hendrik Dreyer, T 05027 1372, henrik@dreyerhusum.de



Nienburger Spargelteller 2026 – klassisch oder neu interpretiert

NEULOHER HOF MARKLOHE

Bremer Str. 26, 31608 Marklohe
T 05022 944990, www.neuloher-hof.de

Nienburger Spargelteller:
Kartoffelgnocchi – Spargelcurry gewürzt mit Chili und Ingwer, auf Wunsch mit Hähnchenbruststreifen oder gebratenen Garnelen.

GASTSTÄTTE LINDWEDEL HEEMSEN

Lichtenmoor 9, 31622 Heemsen
T 05024 266, gaststaettelindwedel.eatbu.com

Nienburger Spargelteller:
300g Spargel, 100g Schinken oder Schnitzel, Kartoffeln und Butter oder Hollandaise.

EPHESUS AM WESERWEHR DRAKENBURG

Lange Str. 18, 31623 Drakenburg
T 05024 880718, www.ephesus-am-weserwehr.de

Nienburger Spargelteller klassisch:
Spargelcremesuppe
500g Spargel (Hof Göllner) mit hausgemachtem Schnitzel aus Pankopanade vom regionalen Landschwein (Twachtmann) dazu Salzkartoffeln (Hof Göllner) zerlassene Butter und Sauce Hollandaise.
Wahlweise auch mit Bauernschinken, Zanderfilet, Schweinefilet oder Putenbrustfilet.

HOTEL WESERSCHLÖSSCHEN NIENBURG

Mühlenstraße 20, 31582 Nienburg
T 05021 62081, www.weserschloesschen.de

Nienburger Spargelteller klassisch:
Nienburger Spargelteller klassisch mit Kartoffeln zerlassener Butter, Spargel und Schinken.



HASBERGSCHER HOF NIENBURG

Wallstr. 5, 31582 Nienburg
T 05021 6000555, www.hasbergscher-hof.de

Nienburger Spargelteller traditionell:
300g Nienburger Stangenspargel (Firma Göllner, Gadesbünden), 100g geräucherter Schinken, Salzkartoffeln, zerlassene Butter, auf speziellen Wunsch reichen wir ein paniertes Schweineschnitzel statt des Schinkens.

HOTEL ZUR POST STEIMBKE

Stöckser Str. 4, 31634 Steimbke
T 05026 357, www.hotelzurpost.de

Nienburger Spargelteller:
Nien-Bürger - ein ganz besonderen Burger in einem leckeren Burgerbun servieren wir Nienburger Spargel, gepaart mit knackigem Salat, warmer Hollandaise, hausgemachten Räucherschinken, etwas Tomate und als Beilage, Pellis vom Hof Göllner in Butter gebraten mit Schnittlauch.

LANDHAUS MEINKINGSBURG LINSBURG

Meinkingsburg 1, 31636 Linsburg
T 05027 766, www.meinkingsburg.de

Nienburger Spargel-Teller:
5 Stangen feldfrischer Nienburger Stangenspargel (gekocht ca. 375g) und Salzkartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu eine Portion luftgetrockneter Schinken oder eine Portion Rührei natur oder ein großes Schweineschnitzel.

Um Tischreservierung wird gebeten!



Meinkingsburger Spargel-Teller:

8 Stangen feldfrischer Nienburger Stangenspargel (gekocht ca. 600g) und Salzkartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu eine große Portion luftgetrockneter Schinken oder eine große Portion Rührei natur oder zwei kleine Schweineschnitzel oder kleines Schweineschnitzel und eine kleine Portion luftgetrockneter Schinken.

Spargel-Buffer „satt“ (für Gruppen ab 8 Personen):
Als Buffet oder Tischbuffet auf Platten, es wird alles nachgereicht. Feldfrischer Nienburger Stangenspargel, luftgetrockneter Schinken und Schweineschnitzel, Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, auf Wunsch mit Spargelcremesuppe.

Extras: Aufpreis gedünsteter Lachs oder Rumpsteak (statt Schweineschnitzel oder Schinken)



JÄGERKRUG SONNENBORSTEL STEIMBKE

Am Kaarbusch 2, 31634 Steimbke
T 05026 1267, www.jaegerkrug.de

Nienburger Spargelteller:
300g frischer Stangenspargel mit hausgeräuchertem Schinken, Kalbs- oder Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise, Butter und Wölper Salzkartoffeln.

Der wilde Nienburger Spargelteller:
Rosa gebratener Rehrücken auf Nienburger Stangenspargel mit Estragon Ei und Schalotten dazu Salzkartoffeln von Hof Göllner.
Auch als 3-Gang Menü mit Spargelcremesuppe und Dessertbuffet möglich. Auch Gerichte mit 500g Stangenspargel bis zu Spargel satt sind im Angebot.

Spargel-Kartoffelgnocchi:
mit Parmesan, Nussbutter und Salbei, dazu Nienburger Spargelspitzen und geschmolzene Tomaten.

Spargelbuffet:
Vom Klassiker bis zum Highlight ist alles dabei. Freitags ab 18:00 Uhr und sonntags ab 12:00 Uhr dreht sich alles um das Königsgemüse. Der Spargel ist die Hauptattraktion auf dem Buffet.

Um Tischreservierung wird gebeten!