

Nienburger Spargel



DEHOGA
KREISVERBAND NIEBURG
avacon
2025

Für Feinschmecker und Liebhaber



Inhaltsverzeichnis

Was Sie schon immer über Spargel wissen wollten	3
Nienburger Spargel & Arbeitsgemeinschaft Nienburger Spargel	4
Nienburger Spargel stechen	5
Nienburger Spargeltour	6
Nienburger Spargelteller	6 + 7
Niedersächsisches Spargelmuseum Nienburg	8 + 9
Nienburger Spargelveranstaltungen	10 + 11
Angebote rund um den Spargel	12
Nienburger Spargelskulptur	13
Europas schönster Wochenmarkt	14
Niedersächsische Spargelstraße	14
Anzeigen	15
Nienburger Spargelkönigin	19

Team Nienburger Spargelkönigin



Die Nienburger Spargelkönigin 2024 Joelle Mackeben mit M. u. H. Schriever.

Der „Nienburger Spargel“ zeichnet sich durch seinen besonders lieblichen Geschmack aus. Der Grund dafür ist der Anbau auf leichten Geestböden entlang der Weser.

Der Verbraucher weiß dies zu schätzen, das hat man in den letzten Jahren weit über die Kreisgrenzen hinaus erfahren. Jährlich im Mai wird ein Spargelfest gefeiert, dabei wird eine neue Spargelkönigin oder ein Spargelkönig gekrönt.

Der König oder die Königin hat dann übers Jahr eine große Aufgabe zu erfüllen, denn er/sie stellt das edle Gemüse, den „Nienburger Spargel“, auf Messen und anderen Großveranstaltungen vor, damit er auch in aller Munde bleibt.

Was Sie schon immer über Spargel wissen wollten

Spargel (*Asparagus*) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Spargelgewächse (*Asparagaceae*). Sie ist in der Alten Welt weit verbreitet. Es gibt einige Arten und Kulturformen, die als Zierpflanzen verwendet werden. Die wirtschaftlich wichtigste Art dieser Gattung ist der als Kulturpflanze bekannte Gemüsespargel (*Asparagus officinalis*).

Asparagus-Arten wachsen als ausdauernde, krautige Pflanzen oder Halbsträucher. Sie bilden meist kurze Rhizome als Überdauerungsorgane. Die aufrechten oder oft kletternden Stängel sind verzweigt. In den Achseln der Stängel und Verzweigungen werden laubblattähnliche, grüne Sprossachsen, sogenannte Phyllokladien gebildet, sie stehen selten einzeln, sondern meist in Büscheln und sind flach und dreikantig bis fast stielrund. Die angedrückt am Stängel angeordneten Blätter sind nicht grün, meist relativ klein, schuppenförmig und fleischig bis häutig und ihre Basis ist zu harten Dornen umgebildet.

Die Gattung *Asparagus* besitzt ein weites Verbreitungsgebiet in Eurasien und Afrika. Sie gedeihen von gemäßigten bis tropischen Gebieten. Das Zentrum der Artenvielfalt liegt an der Südspitze Afrikas im Florenreich der *Capensis*. In China kommen etwa 31 Arten, davon 15 nur dort vor. Etwa 15 Arten davon kommen in Europa vor.

(Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Spargel>)

Auf mehr als 20.000 Hektar wird in Deutschland Spargel von rund 1.800 Betrieben angebaut. Niedersachsen ist die größte Spargelanbauregion Deutschlands. Rund 400 Landwirte bewirtschaften 3.000 Hektar. Rund 21.700 Tonnen Spargel wurden gestochen. Bundesweit werden von 310.000 Erntehelfern aus dem Ausland rund 105.000 Tonnen Spargel geerntet.

(Quelle: Isn.de, destatis.de)

Spargelpflanzen bringen erst im vierten Jahr den vollen Ertrag und müssen nach rund acht Jahren schon wieder aussortiert werden. Die Spargelsaison endet am Johannistag (24. Juni), damit der Spargel genügend Zeit hat, einen grünen Busch zu bilden und über Photosynthese Energie für die nächste Saison einzulagern.

Spargel besteht zu 94 Prozent aus Wasser, außerdem Stickstoff, Fett, Zucker und Asparagusinsäure. Der Schwefelanteil der Säure sorgt für den leicht beißenden Geruch beim Toilettengang.



“Denn Spargel, Schinken, Koteletts sind doch mitunter auch was Netts.”

(Wilhelm Busch (1832 - 1908), Die fromme Helene - neuntes Kapitel)

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. 1.000 ha angebaut. Mittlerweile handelt es sich um das drittbekannteste Spargelanbauggebiet 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!

Die Arbeitsgemeinschaft Nienburger Spargel

Im Jahre 1996 wurde die Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“ gegründet. Zu ihrem Sprecher wurde Fritz Bormann gewählt. Im Jahr 2023 wurde Fritz Bormann Ehrenvorsitzender der Arbeitsgemeinschaft und Hendrik Wunderlich von der Raiffeisen Mitte hat den Vorsitz übernommen. Ihm zur Seite stehen fünf Spargelanbauer aus den Reihen der Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“ als Beiräte. Die Raiffeisen Mitte ist Lizenzpartner und vergibt diese, verbunden mit einer Lizenznummer, an die der Arbeitsgemeinschaft zugehörigen Betriebe.

Bedingung für den Lizenznehmer ist, dass der Erstwohnsitz und auch die Anbaufläche im Kreis Nienburg/Weser liegen. Jeder Lizenznehmer ist verpflichtet, streng nach den vorgegebenen EU-Klassen zu sortieren. Für den Endverbraucher ist durch die Lizenznummer ein lückenloser Nachweis bis zum Anbaubetrieb möglich. Heute gehören 19 Spargelanbauer der Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“ an.

Weitere Informationen:

www.nienburger-spargel.de

Lizenzgeber:

Raiffeisen Mitte

Tel. (04257) 93 01-0

Arbeitsgemeinschaft Nienburger Spargel

info@nienburger-spargel.de

www.nienburger-spargel.de



**Raiffeisen-Warengenossenschaft
Niedersachsen Mitte eG**

ECHT. STARK. NAH.

Nienburger Spargel stechen - so funktioniert's!

Anbau

1. Auf lockerem, sandigen, nicht zu feuchten Boden (wenige Steine, keine Staunässe).
2. Anbau in „Gräben“.
3. Ein- bis zweijährige Spargelpflanzen einsetzen und mit Erde bedecken.
4. Im Herbst werden die Stängel abgeschnitten, um Krankheitserregern wie Pilzen oder anderen Schädlingen die Grundlagen zu entziehen.
5. Im Frühjahr wird der Graben vollständig mit Erde aufgefüllt. Zu Beginn des dritten Jahres errichtet man über dem Pflanzengraben einen kniehohen Wall.
6. Danach kann geerntet werden.
7. Spargelbeete können bei richtiger Pflege und Düngung mindestens bis zu acht Jahren beerntet werden.

Ernte

1. Sobald die Spargeltriebe im Frühjahr die Dammkrone durchbrechen, werden sie bis zu 25 cm ausgegraben.
2. Die Spargelstangen werden am unteren Ende abgeschnitten (gestochen), hierzu gibt es auch spezielle Messer.
3. Nach dem „Stechen“ wird das entstandene Loch wieder aufgefüllt und die Oberfläche geglättet, damit neue Triebe besser erkannt werden können.
4. In der Regel werden die Felder zweimal am Tag (früh morgens und abends) nach austreibenden Spargeln abgesucht.
5. Meistens sind die Wälle auch mit Folien abgedeckt. Die schwarze Seite erhöht die Temperatur in den Dämmen und beschleunigt somit das Wachstum (Ernteverfrühung); mit einer weißen Folienseite wird das Gegenteil erreicht.
6. Ende der Spargelsaison: Am Johannistag (24. Juni).
7. Warum? Damit der Spargel noch ausreichend Zeit hat, durchzuwachsen und einen grünen Busch zu bilden. Vom 24. Juni bis zum ersten Frost sind es mindestens 100 Tage. Diese Zeit braucht der Spargel, um genügend Kraft für das nächste Jahr zu sammeln.





Nienburger Spargel-Tour

Die Nienburger Spargel-Tour ist ein ausgeschilderter Radrundweg von ca. 50 Kilometern Länge im Bereich der Stadt Nienburg/Weser und der Samtgemeinde Heemsen. Eine Verbindungsstrecke bietet die Möglichkeit zum Abkürzen. Entlang der Strecke durch die flache Wesermarsch geben acht Informationstafeln Auskunft über die Spargelpflanze, ihre Herkunft, den Anbau und die Ernte, die medizinischen Eigenschaften, den Status als Luxusgemüse, die Esskultur und die Bedeutung des Spargels für die Region Nienburg. Highlight an der Strecke ist das Niedersächsische Spargelmuseum in Nienburg. Ausgeschildert ist die Route mit dem Logo „Nienburger Spargel“.

Weitere Informationen: www.mittelweser-tourismus.de

Nienburger Spargelteller

Spargel hat Tradition in Nienburg – und genau diese möchten die Stadt und das Umland seinen Besuchern näher bringen. Eine Idee, so frisch und lecker wie das Gemüse selbst, ist der „Nienburger Spargelteller“.

Initiatoren sind die Betriebe des DEHOGA Niedersachsen-Kreisverbandes Nienburg, die Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“ und die Mittelweser-Touristik GmbH.

Genießen Sie den regionalen Gaumenschmaus in vielen Gaststätten und Restaurants. Der Nienburger Spargelteller wird von der heimischen Gastronomie individuell interpretiert.



*„Bis Johanni
nicht vergessen:
täglich Nienburger
Spargel essen.“*

Hier bekommen Sie den „Nienburger Spargelteller“:

SG Heemsen

1. Gaststätte Lindwedel **E5**

Lichtenmoor 9
31622 Heemsen
Tel. (05024) 2 66

SG Mittelweser

2. Hotel Gasthaus Dreyer **E7**

Rehburger Straße 1
31632 Husum
Tel. (05027) 13 72
www.hotel-gasthaus-dreyer.com

Stadt Nienburg/Weser

3. Hotel „Weserschlößchen“ **E6**

Mühlenstr. 20
31582 Nienburg
Tel. (05021) 6 20 81
www.weserschloessen.de

4. Hasbergscher Hof **E6**

Wallstr. 5
31582 Nienburg
Tel. (05021) 6 00 05 55
www.hasbergscher-hof.de

Stadt Rehburg-Loccum

5. Gasthaus Deutsche Eiche **D9**

Hauptstraße 36
31547 Rehburg-Loccum
Tel. (05037) 22 77
www.deutsche-eiche-wilkening.
eatbu.com

6. Rodes Hotel **D9**

Marktstraße 22
31547 Rehburg-Loccum
Tel. (05766) 2 38
www.rodeshotel.de

SG Steimbke

7. Jägerkrug Sonnenborstel **F6**

Am Karbusch 2
31634 Steimbke /
OT Sonnenborstel
Tel. (05026) 12 67
www.jaegerkrug.de

8. Hotel zur Post **F6**

Stöckser Straße 4
31634 Steimbke
Tel. (05026) 3 57
www.hotelzurpost.de

9. Landhaus Meinkingsburg **E7**

Meinkingsburg 1
31636 Linsburg
Tel. (05027) 7 66
www.meinkingsburg.de

Flecken Steyerberg

10. Gasthaus Zur Spinnstube **B7**

Voigtei 35
31595 Steyerberg
Tel. (05769) 241
www.gasthaus-spinnstube.de

11. Steyerberger Hof **C7**

Am Markt 5
31595 Steyerberg
Tel. (05764) 16 12
www.steyerberger-hof.de

SG Uchte

12. Hof Frien **B8**

Höfen Nr. 13
31600 Uchte
Tel. (05763) 15 90
www.hoffrien.de

SG Weser-Aue

13. Neuloher Hof **D6**

Bremer Str. 26
31608 Marklohe
Tel. (05022) 9 44 99-0
www.neuloher-hof.de

SG = Samtgemeinde

E6 = Planquadrat siehe Rückseite



MUSEUM
NIENBURG

STADT- UND KREISMUSEUM
NIEDERSÄCHSISCHES
SPARGELMUSEUM

NIEDERSÄCHSISCHES SPARGELMUSEUM

Di-Do 10-17h

Fr 10-13h

Sa-So 14-17h

(Mo geschlossen)

für Gruppen auch
nach Vereinbarung



Leinstr. 4
31582 Nienburg
Tel. 05021-12461

info@museum-nienburg.de
www.museum-nienburg.de

Zum Museum Nienburg gehört das Niedersächsische Spargelmuseum. Die modern gestaltete Ausstellung ist in einem Niederdeutschen Hallenhaus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht.



Das besondere Highlight der Ausstellung ist die Präsentation der Burgdorfer Spargelsammlung, eine Sammlung von wertvollem Geschirr und Besteck zum Verzehr des „weißen Goldes“. Das Außengelände bringt den Gästen die Spargelpflanze selbst nahe. Anbau, Ernte und Vermarktung werden hier erklärt. Ein kleines Spargelbeet veranschaulicht Wachstum und Jahreskreislauf der Pflanze auch außerhalb der Erntesaison.

Auch wenn Spargel bei Kindern eher nicht auf die Liste der Lieblingsgerichte gehört, hat das Spargelmuseum für kleine Gäste eine Menge zu bieten! Ein erlebbarer Spargeldamm im Obergeschoss, eine Lesecke und eine virtuelle Traktorfahrt halten viele spannende Eindrücke bereit. Und draußen gibt es Spielgeräte für die Kleinen und Sitzgelegenheiten für die Großen.



Nienburger Spargelveranstaltungen



21. Nienburger Spargellauf

Samstag, 14. Juni 2025 ab 15 Uhr

Citylauf auf einem Rundkurs durch die Nienburger Altstadt:

- ab 15 Uhr 1 km-Schülerläufe
- um 17.10 Uhr 5 km-Spargellauf
- um 17.55 Uhr 10 km-Spargellauf

► Start und Ziel: Rathaus / Nähe Spargelbrunnen

Weitere Informationen:

www.nienburger-spargellauf.de

anmeldungspargellauf@tkw-nienburg.de



10. Spargeltanz in Nienburg

Freitag, 06. Juni und Samstag, 07. Juni 2025

Wesersaal des Hotel Weserschlößchen bzw. vor dem Nienburger Rathaus |
www.country-skipppers.de

Nienburger Spargelskat

Skatverein Karo AS | T (0176) 54 99 23 81, www.0330060.dskv.de



Familien- und Nienburger Spargelfest

Sonntag, 18. Mai 2025 | 11 bis 17 Uhr

- Führungen durch das Spargelmuseum
- Spargelspezialitäten
- Musikalische Unterhaltung
- Schaukochen mit dem DEHOGA-Kreisverband Nienburg
- Spargeldiplom
- Autogramme von der Nienburger Spargelkönigin
- Kinderprogramm

Veranstaltungsort:

Niedersächsisches Spargelmuseum, Leinstraße 4, 31582 Nienburg
Tel. (05021) 12461, www.museum-nienburg.de



Während der Spargelsaison – von Anfang April bis zum 24. Juni (Johannistag) – locken vielfältige Angebote rund um das königliche Gemüse:

- Nienburger Spargelfest im Mai (www.museum-nienburg.de)
- Niedersächsisches Spargelmuseum – alles rund um das Edelgemüse (www.museum-nienburg.de)
- Nienburger Spargelskulptur (Größte Spargelskulptur der Welt)
- Nienburger Spargellauf für Jung und Alt durch Nienburgs Altstadt im Mai oder Juni (www.nienburger-spargellauf.de)
- Nienburger Spargel-Tour (Radtour, www.mittelweser-tourismus.de)
- Spargelbrunnen in Nienburg (Lange Straße)
- Spargeluhr in Nienburg (Ecke Georgstraße/Leinstraße)
- Nienburger Spargelfilm (www.tv2020.de)
- Nienburger Spargelteller/Spargelbuffets
- Spargelgraffiti in Haßbergen
- Grauer Burgunder - der Wein zum Nienburger Spargel
- Spargelfahrten mit der Personenfahrgastschiffahrt (www.flotte-mittelweser.de)
- Spargel-Express mit der Museums-Eisenbahn
- Bruchhausen-Vilsen (www.museumsbahn.de)
- Nienburger Spargeltanz im Juni (www.country-skippers.de)
- Nienburger Spargelskat (www.0330060.dskv.de)
- Niedersächsische Spargelstraße (www.spargelstrasse.com)



Weitere Informationen:
www.mittelweser-tourismus.de



Weltrekord

Nienburger Spargelskulptur ist weltweit die größte!

Die 4,50 Meter hohe und rund 900 Kilogramm schwere Spargelskulptur am Niedersächsischen Spargelmuseum in Nienburg ist die größte hölzerne Spargelskulptur der Welt. Das hat das Rekord-Institut für Deutschland (RID) bestätigt. Das RID ist Herausgeber von „Weltrekorde made in Germany, Österreich, Schweiz“, dem Buch der deutschen Weltrekorde. Das RID sammelt, prüft und präsentiert Höchstleistungen des deutschen Sprachraums, erkennt Weltrekorde an und zertifiziert diese offiziell mit der Überreichung einer offiziellen RID-Rekordurkunde.

Von Oktober 2009 bis Juni 2010 hat seinerzeit die Umsetzung gedauert. Die Enthüllung fand am 20. Juni 2010 statt. Schülerinnen und Schüler der 10. Klasse der Realschule Nienburg unter Leitung ihres damaligen Lehrers Reinhold Büdeker, haben die Douglasienstämme aus der Nienburger Forst bearbeitet, die DEULA Nienburg hatte seinerzeit die Fundamentarbeiten und das Aufstellen der Skulptur übernommen. Das Fundament alleine wiegt rund 4,5 Tonnen.



Text auf der Urkunde:

Schüler der Realschule Nienburg schnitzten nach der Idee von Bernd Heckmann (Avacon AG) und Martin Fahrland (Mittelweser-Touristik GmbH) aus neun Douglasienstämmen einen 900 kg schweren und 4,50 m hohen Spargelbund aus Holz. Angeleitet von Reinhold Büdeker erzielten die Schüler so den Weltrekord für die »größte hölzerne Spargelskulptur« der Welt, präsentiert im Garten des Niedersächsischen Spargelmuseums in Nienburg (D) am 20. Juni 2010.

Europas schönster Wochenmarkt

(ganzjährig, mittwochs und samstags von 8 bis 13 Uhr)



Seit 2008 hat es Nienburg schwarz auf weiß: Die Weserstadt veranstaltet „Europas schönsten Wochenmarkt“ (Stiftung Lebendige Stadt)! Nienburg hat sich seinerzeit gegen mehr als 100 Mitbewerber durchgesetzt - zu Recht, wie jeder sagt, der den Markt erlebt hat. Der Nienburger Wochenmarkt ist ein Stück lebendige Geschichte; Sinnbild der vielschichtigen, facettenreichen, gewachsenen Kultur einer Stadt in Europa. Mehr als 60 Händler aus der Region beliefern den Markt mit frischem Obst und Gemüse, mit Fleisch, Wurst, Fisch, Grünpflanzen, Brot- und Backwaren und, und, und. Wie seit Jahrhunderten kann man den Markt mittwochs und sonnabends auf der Langen Straße im Herzen der Altstadt erleben. 250.000 Menschen tun das jedes Jahr - Tendenz steigend. Für die Nienburger ist das bunte Treiben immer auch eine Nachrichtenbörse: Man trifft sich, tauscht Neuigkeiten aus, klönt - es geht geschäftig zu und zugleich gemütlich.

Weitere Informationen: Tel. (05021) 87-2 80
www.nienburger-wochenmarkt.de

Niedersächsische Spargelstraße

Gleich zweimal verläuft die „Niedersächsische Spargelstraße“ durch die Mittelweser-Region. Das Logo steht für qualitativ hochwertigen heimischen Spargel. Reizvolle Landschaften, Sehenswürdigkeiten, Feste, Märkte und Sonderaktionen laden nicht nur zur Spargelsaison ein. Die Route verbindet die touristischen Regionen Lüneburger Heide, Hannover und Umland, Braunschweiger Land, Mittelweser und das Oldenburger Münsterland auf einer Länge von 750 km.

Weitere Informationen:
Niedersächsische Spargelstraße e.V.
www.spargelstrasse.com



kostenfrei



Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



Herzlich willkommen zum Spargelessen
auf unserer Terrasse
mit herrlichem Blick auf die Weser!

Wallstraße 5 - 31582 Nienburg (Weser)
www.hasbergscher-hof.de
E-Mail: info@hasbergscher-hof.de
Telefon: 05021 / 6000 555



Frische Produkte direkt vom Feld und aus der Region



Hier erreichen Sie uns

Hof Backhaus
Lange Str. 35
31628 Landesbergen

hof-backhaus.de



Öffnungszeiten Hofladen

April - August
Mo - So 8.00 - 18.00 Uhr

September - März
Mo, Do, Fr 8.00 - 18.00 Uhr
Di, Mi, Sa 8.00 - 13.00 Uhr



Willkommen an Bord



Flotte Mittelweser
Fahrgastschiffahrt

- ▣ 2-stündige Rundfahrten
- ▣ Verden-/Hoya-/Stolzenau-Touren
- ▣ Grillbuffets zubuchbar
- ▣ Fetzige DJ-Partys
- ▣ Charterfahrten
- ▣ Spargel-/Kohlfahrten
- ▣ Frühstücksfahrten
- ▣ Abendliche Grillfahrten

Flotte Mittelweser • Forstweg 5 • Nienburg • Tel. (05021) 91 93 11 • www.flotte-weser.de

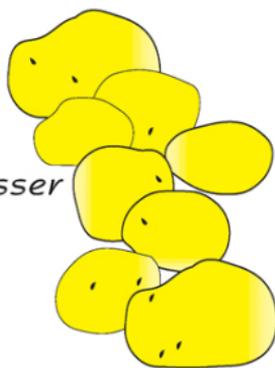
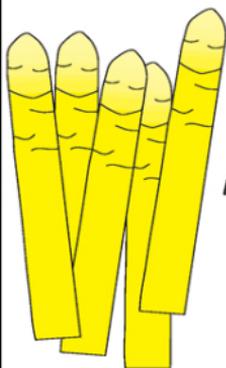
Göllner

Spargel - Kartoffeln

Erdbeeren

Qualität vom
Bauernhof

immer eine Klasse besser



Gadesbünden 7
31622 Heemsen
Tel. (05024) 377

www.hof-goellner.de

Hotel & Café
Steirberger Hof
Gemütlichkeit und Genuss
seit 1853!



**Wir heißen Sie herzlich im
Herzen Steirbergs Willkommen**

Genießen Sie frischen, regionalen Spargel auf
unserer schönen Sonnterrasse oder in
unserem Restaurant.

Unsere Küche verwöhnt Sie täglich
ab 17:00 Uhr mit saisonalen und regionalen
Leckereien.

Am Markt 5 / 31595 Steyerberg / 05764-1612
info@steirberger-hof.de
www.steirberger-hof.de

Die Hofläden
**Arkenberger
Spargelhof**

&



Hofläden in Liebenau und Estorf

SPARGEL, WEIHNACHTSBAUME, SAISONAL
FRISCHES OBST & GEMÜSE, HOCHWERTIGE
PRODUKTE UND PRÄSENTKÖRBE





Hof Nuttelmann

Täglich Spargelessen auf dem „Einmal Gans ganz lecker...“: Bauernhof

Der Hof Nuttelmann ist genau die richtige Adresse für alle Liebhaber des königlichen Gemüses und anderer Köstlichkeiten.

Im rustikalen Bauernhaus mit großer Diele und gemütlichen Räumen servieren wir – die Familie Nuttelmann – Ihnen auf unserem Bauernhof leckere Menüs mit Zutaten frisch vom Feld!

05. November – 4. Advent
Gemeinsam mit einem aufmerksamen und freundlichen Service-Team geben wir uns Mühe, den vielen Gästen aus Nah und Fern ein paar schöne Stunden zu schenken. Genießen Sie unsere Naturkost aus eigenem Anbau, den Nienburger Spargel, unsere köstlichen Erdbeeren u.v.m.

Hof Nuttelmann
Sarninghausen 3, 31595 Steyerberg
Telefon: 05764 1614
www.hof-nuttelmann.de



Raiffeisen-Markt

Frischen Nienburger Spargel, Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise bekommen Sie bei uns!



Für Infos:



Ihr Raiffeisen-Markt in Nienburg!

Adresse: Bahnhofstraße 7 | 31582 Nienburg
Telefon: 0 50 21 | 66 03-7

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag: 08:00 - 18:30 Uhr
Samstag: 08:00 - 14:00 Uhr



**Raiffeisen-Warengenossenschaft
Niedersachsen Mitte eG**

ECHT. STARK. NAH.



Nienburger Spargelkönigin



Joelle Mackeben | 2024

DEUTSCHE
KÖNIGINNEN

Arbeitskreis
Niedersachsens
Königinnen
Ich bin dabei!



www.deutsche-koeniginnen.de



DIE
REGIO
APP

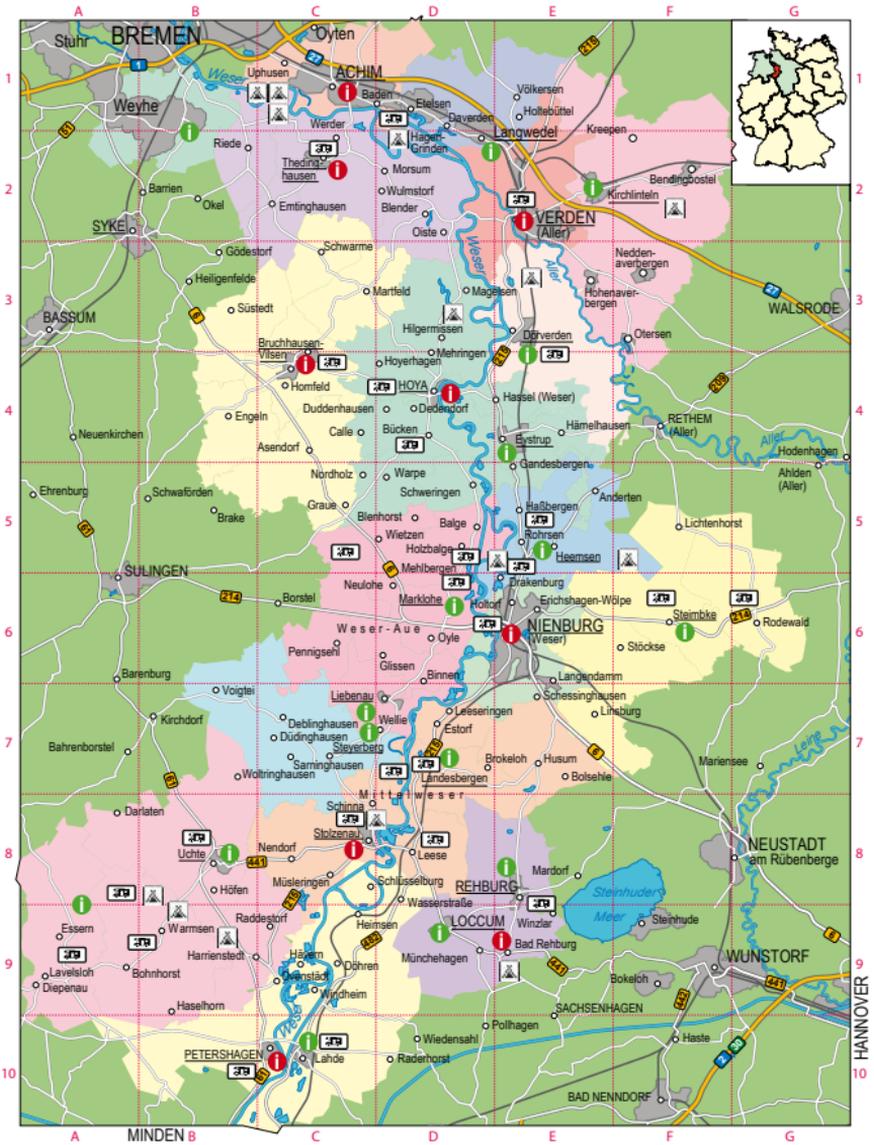


Regional einkaufen –
regional essen!

www.regioapp.org

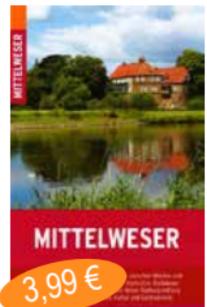


Mittelweser-Region



GLN - Landesamt für Geoinformation und Landesvermessung Niedersachsen 2014

- i Tourist-Information
- i Touristische Informationsstelle
- Campingplatz
- Wohnmobilstellplatz



Mittelweser-Touristik GmbH

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

