

*Wenn schon,
dann schon ...*

Steigerwälder Spargel

...wird nach einem eigenentwickelten Verfahren von **BAUER REINHART** angebaut. Für die Zugabe von natürlichem Dünger, genau abgestimmt auf die Bedürfnisse des **STEIGERWÄLDER SPARGELS**, werden nur qualitativ hochwertige Naturdünger verwendet. Die richtige Bodenauswahl in gesunder Natur weit ab von Industrie und Luftverschmutzung, ebenso wie Einsparungen an konventionellen Düngemitteln, werden **STEIGERWÄLDER SPARGELSTANGEN** deutlich in ihrer inneren Qualität verbessern. Somit sind sie reichhaltiger an Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen.

Aus diesem Grund ist **STEIGERWÄLDER SPARGEL** wesentlich feiner, wertvoller, zarter und unvergleichlich im Geschmack.

Da sich **BAUER REINHART** strengstens an die Auflagen des integrierten Pflanzenschutzes hält, sind seine zarten weißen Stangen noch wohltuender für ein langes Leben. Somit garantiert **BAUER REINHART** Ihnen die Reinheit des „weißen Goldes“ aus dem Steigerwald.

Ein stets größer werdendes Problem für Spargelliebhaber ist der importierte Spargel aus anderen Ländern, der immer weit transportiert werden muss.

Er ist meist mit Pestiziden belastet, auch mit solchen, die in Deutschland keine Zulassung besitzen. Mit gefälschten Etiketten und berühmten Namen (wie z.B. Donau oder Maria Theresia o.a. aus dem früheren Ostblock) wird der Konsument in die Irre geleitet ebenso mit Dumpinglöhnen am Existenzminimum wird ein ausbeuterischer Spargelanbau betrieben.

Zusätzlich verliert der Spargel an Qualität und wertvollen Inhaltsstoffen, von der Ernte über die Transportwege und Lagerung (oftmals bis zu 10 Tage im Verkauf)

Aufgrund solcher Machenschaften geht der Erholungswert unserer Natur und Landschaft verloren.

(Existenzen werden bei uns gefährdet)

Fazit: Frischer **STEIGERWÄLDER SPARGEL** von **BAUER REINHART** ist der Hochgenuss für den Gaumen! Liebhaber behaupten es richtig, er ist köstlich, frisch und butterzart!

*aus der Region
für die Region
Natürlich*