

## aa) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 31 2008 000 005.7

Walbecker Spargel

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgebung eG  
Anschrift: 47608 Geldern  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x ) Andere ( )

### Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte Partnerschaftsgesellschaft Dr. Volker Schoene  
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln  
Telefon: 0221-650 65 142  
Telefax: 0221-650 65 141  
E-Mail: volker.schoene@loschelder.de

### Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Gemüse

### Spezifikation:

( alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 )

#### a) Name:

Walbecker Spargel

#### b) Beschreibung:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet. Frischer weißer, grüner oder violetter Spargel (*Asparagus officinalis*). Die essbaren Stangen werden in ungeschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten. „Walbecker Spargel“ wird nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt. Beim Verkauf muss er in ungeschälter Form mindestens den Qualitätsnormen der EG und des Handelsklassengesetzes entsprechen (Verordnung (EG) Nr. 2200/96, Verordnung (EG) Nr. 2377/1999).

Die Länge der Stangen beträgt bei Bleichspargel maximal 22 cm. Der Spargel muss ganz und unbeschädigt sein. Er muss frei sein von Fäulnis und Schäden, frisch in Geruch und vom Aussehen.

#### c) Geografisches Gebiet:

Das Anbaugebiet für „Walbecker Spargel“ endet im Westen an der deutsch-niederländischen Staatsgrenze. Im Norden wird es begrenzt durch den Schnittpunkt A 57/deutsch-niederländische Staatsgrenze. Die Grenze des Anbaugebiets verläuft dann Richtung Osten exakt am südlichen Rand der A 57 und knickt dann dort, wo die B 9 die A 57 kreuzt, mit der B 9 nach Südosten ab. Sie folgt dann vom Kreuz A 57/B 9 Richtung Südwesten der B 9 bis Kreuz B 9/B 58. Dort knickt die Grenze des Erzeugungsgebiets nach Südwesten ab und folgt der B 58 Richtung Straelen, um das sie herumführt, um dann der L 221 über Broeckhuysen an Herongen vorbei über Leuth bis zur Autobahn A 61 bei Kaldenkirchen zu folgen. Dort knickt die Grenze ab nach Nordwesten bis zu der Stelle, an der die A 61 die deutsch-niederländische Grenze kreuzt und damit der Westrand des Erzeugungsgebiets wieder erreicht ist.

Das Erzeugungsgebiet umfasst folgende Gemeinden vollständig: Hülm, Wemb, Twisteden, Lüllingen, Wal-

beck Holt. Es umfasst Teile von folgenden Gemeinden: Goch, Weeze, Kevelaer, Veert, Geldern, Pont, Straelen, Herongen, Broeckhuysen, Leuth, Kaldenkirchen. Das Erzeugungsgebiet ergibt sich aus der beigefügten Karte.

#### d) Ursprungsnachweis:

Etikettierte Gebinde müssen die Angabe des Erzeugerbetriebes tragen. Dadurch ist überprüfbar, ob sie innerhalb des Gebietes hergestellt wurden. Die erforderliche Dokumentation zur Zurückverfolgbarkeit wird gemäß Artikel 18 der VO 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahrens- und Lebensmittelsicherheit (BasisVO) in allen Lebensmittelunternehmen seit dem 01.01.2005 vorgehalten und ermöglicht die Überprüfung des Ursprungs des Walbecker Spargel.

Die Authentizität kann überdies durch chemische Untersuchungen, etwa die Stabilisotopenanalyse, geprüft werden.

#### e) Herstellungsverfahren:

##### (1) Herstellung des Erzeugnisses

Das Spargelland in Walbeck, mit entsprechenden Humusanteilen versorgt, (Gründünger, Kompost), wird ein Jahr vorbereitet, wobei der Boden 80 Zentimeter tief umgegraben wird, damit die Pflanzen tief wurzeln und sich optimal entwickeln können. Nach zweijähriger Wachstumsphase wird im dritten Jahr die Spargelanlage erstmals beerntet.

Die Produktion beginnt mit der Pflanzung des „Wurzelstocks“ zwischen März und Mai. Die Dichte der Bepflanzung beträgt zwischen etwa 12000 bis 35000 Pflanzen pro Hektar. Das Setzen der Spargelpflanzen erfolgt in der Regel ab Mitte April, bei einem frühen Frühlingsbeginn kann es auch schon im März erfolgen. Dabei wird der Boden so bearbeitet, dass ein Erddamm, d.h. eine feine, leichte, nicht gestampfte Erhöhung aus Erdmasse mit einer Höhe von etwa 40 cm gebildet wird. Der Erddamm kann mit einer Folie abgedeckt werden, um so eine schnellere Ausbreitung der Wärme im Boden zu ermöglichen. Die Ernte beginnt frühestens am ersten März und endet am 31. Juli.

Bei der Anwendung mit schwarz/weißer Folie auf den Spargelwällen muss strikt darauf geachtet werden, dass bei intensiver Sonneneinwirkung die Folie rechtzeitig von schwarz auf weiß gewendet wird, um Qualitätsverluste durch matschige Spargelköpfe zu vermeiden. Frühestens 21 Tage vor dem Ende der Spargelernte muss eine Bodenprobe entnommen werden. Die Bodenprobe lässt der Erzeuger bei einer dafür ausgerüsteten Stelle untersuchen und ermittelt so die Düngungserfordernisse für die nächste Spargelsaison. Die Stickstoffdüngung bei einer beernteten Spargelanlage darf nur nach Ende der Erntezeit aufgebracht werden. Ca. 21 Tage vor Ende der Spargelsaison werden Bodenproben entnommen, damit man feststellen kann, was dem Boden fehlt, um eine entsprechende Stickstoffdüngung nach der Ernte vorzunehmen. Zur Förderung der Qualität und des Wachstums werden Kulturmaßnahmen, wie eine schonende Bodenbearbeitung und eine angepasste Düngung, u.a. mit Magnesium und Kalidünger, durchgeführt.

##### (2) Verpackung:

Der Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein. Jede Einheit darf nur Spargel aus der für die Erzeugung von „Walbecker Spargel“ zugelassenen Regionen enthalten. Der in einer Packeinheit enthaltene Spargel muss von derselben Güte, Farbgruppe und Größe sein. Der sichtbare Teil des Packstücks muss repräsentativ für den Gesamteinhalt sein.

Walbecker Spargel wird zur Qualitätserhaltung einer Schockkühlung unterzogen. Spätestens vier Stunden nach der Ernte muss er in Brunnen- oder Eiswasser mit einer Temperatur von 1 bis 12 Grad heruntergekühlt werden. Er soll möglichst schnell zum Verkauf gelangen. Er darf möglichst nicht länger als drei Tage lagern, dies im Kühlhaus bei 1 bis 4 Grad.

Die Kühlkette darf beim Erzeuger nur Kurzzeitig unterbrochen werden zum Abpacken, Anliefern, Ausliefern. Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet ist Teil der Niederrheinischen Tiefebene. Es zeichnet sich aus durch Klimabedingungen aus, die für den Spargelanbau ideal sind. Gerade in den wichtigen Monaten März, April, Mai und Juni fallen für den Spargelwuchs Niederschläge in der erforderlichen Menge bei durchweg milden Temperaturen.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch sandige, in Südosten auch lehmige und Lössböden aus. Die traditionell für den Spargelanbau gewählten Flächen sind durch Böden mit hohen Sandanteilen charakterisiert. Die Sandanteile sind Dünenande der Maas-Niers-Düne. Die Bodenstruktur zwischen den Flüssen Niers und Maas hat sich in der Eiszeit entwickelt. Sie ist charakterisiert durch stellenweise leicht sandige, luft- und regen-durchlässige mineralhaltige Böden mit leichtem Lössgehalt, größeren Humusanteilen, und gutem Kalkgehalt. Diese Böden wurden von den Bauern im Erzeugungsgebiet traditionell als großer Nachteil gegenüber den fetten Böden in den umliegenden Gegenden von Pont, Nieuwkerk, Aldekerk und auf der Baersdonk angesehen. Sie sind aber – im Gegensatz zu jenen anderen Böden – für Spargelanbau ideal.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Walbecker Spargels ist einzigartig aufgrund seiner Feinfaserigkeit, dem leicht nussigen und intensiven Spargelgeschmack und die Zartheit der Spargelstangen. Die ortansässigen Produzenten verfügen über ein besonderes Know-How beim Spargelanbau. Der Walbecker Spargel verfügt aufgrund der langen Tradition und seiner besonders guten Eigenschaften über ein hervorragendes, weit über das Erzeugungsgebiet hinausreichendes Ansehen.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Feinfaserigkeit, der nussige und intensive Geschmack der Spargelstangen und deren Zartheit werden bestimmt durch die idealen Bodenverhältnisse im Walbecker Gebiet und die Klimabedingungen der niederrheinischen Tiefebene. Gerade bei Spargel gibt es eine besonders enge Verbindung zwischen Produkteigenschaften und natürlichen Bedingungen. Denn zu 70 Prozent hängt der Geschmack des Spargels vom Boden ab, zu 20 Prozent davon, wie er bearbeitet und gedüngt wird und nur zu 10 Prozent von der Spargelsorte. So erhalten die für den Spargelanbau bevorzugten mit Humus angereicherten Dünenande gerade in den Monaten März, April Mai und Juni ausreichende Niederschläge bei durchweg milden Temperaturen. Zum anderen garantie-

ren die Regeln der guten landwirtschaftlichen Praxis die Qualität der Erzeugnisse.

Das über mehrere Generationen aufgebaute Know-how der Produzenten beim Spargelanbau, insbesondere was den richtigen Zeitpunkt der Pflanzung, des Erntebeginns, des Ernteeendes, Art und Umfang des Einsatzes von Abdeckfolien und die kunstgerechte Vorbereitung des Erddamms sowie dessen Befreiung von Wurzelballen und Steinen und die durch Bodenproben abgesicherte Bestimmung des Düngerbedarfs begründen die besondere Qualität des Walbecker Spargels.

Walbecker Spargel genießt ein hervorragendes Ansehen. Der Spargelanbau in Walbeck und Umgegend nimmt seinen Ursprung im Jahr 1902, als der Landgerichtspräsident Adolf Klein aus Köln eines des Schlösser der früheren Freiherrlichkeit Walbeck, nämlich das Schloss Walbeck, etwa aus dem Jahr 1500, erwarb. Dessen Sohn, der Jurist und Major a.D. Dr. Walther Klein-Walbeck, unternahm während der Inflationszeit im Jahr 1923 die ersten Versuche mit Spargelanbau rund um das Schloss. Seine Erfolge weckten schnell das Interesse der ortansässigen Landwirte, die auf den sandigen Böden mit anderen Feldfrüchten keine besonders guten Erträge erzielten. Im Herbst 1927 erklärten sich 33 Walbecker Landwirte bereit, im Frühjahr 1928 mit dem Spargelanbau zu beginnen. 200 Morgen Spargelland (50 Hektar) wurden in der ersten Saison bebaut. Am 01.01.1929 gründete Herr Dr. Walther Klein-Walbeck mit 55 Walbecker Spargelbauern die jetzige Antragstellerin, die Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.. Seitdem erzeugen die in der Antragstellerin zusammengeschlossenen Landwirte auf genossenschaftlicher Basis Spargel und vermarkten ihn unter der Bezeichnung „Walbecker Spargel“. Bald zählte die Genossenschaft 300 Mitglieder. Von 1932 bis 1938 lieferte sie 36.000 Zentner Spargel zur Versteigerung nach Straelen, was für das ehemals arme Heidedorf Walbeck Erträge von 1,3 Mio. Reichsmark bedeutete.

Spargel wurde bereits in der damaligen Zeit in Holzkisten verpackt, in Kühlwagen gelagert und mit der Eisenbahn bis nach Berlin transportiert. Die Spargelzeit wurde zur Hochsaison für die Walbecker Gastwirte. Denn es entwickelte sich in den Monate Mai und Juni ein lebhafter Spargel-Tourismus. 1936 besuchten gezählte 40.000 Spargelliebhaber das Dorf, dessen Straßen überspannt waren von einem Transparent mit der Aufschrift:

„Walbecks Spargel gut und frisch  
kommt hier auf den Schenkentisch.  
Lab' Dich an der Gottesgabe,  
eh' du greifst zum Wanderstabe.“

Während des zweiten Weltkriegs kam der Spargelanbau zum Erliegen. Die englischen Besatzer verboten sodann den Anbau von Spargel. Nach der Währungsreform von 1948 begann der Spargelanbau von neuem. Der Spargelanbau war Ende der 40er und in den 50er Jahren für viele Erzeuger im Anbaubereich ein wichtiger Nebenverdienst. Viele dieser Nebenerwerbslandwirte stellten in der Folgezeit – im Einklang mit dem allgemeinen Trend – den Anbau ein. Heute zählt die Genossenschaft noch 50 Mitglieder, die allerdings 80 Hektar Spargel anbauen. Zur Illustration der langen Geschichte des Spargelanbaus in Walbeck und des hervorragenden Rufes des dort angebauten Produktes, der auf der geografischen Herkunft beruht, verweisen wir auf folgende Verlautbarungen.

Als **Anlage 1** fügen wir einen Ausriss aus der niederrheinischen Landeszeitung vom 23.04.1931 bei. Dort findet sich oben rechts der Nachruf auf den Begründer der Walbecker Spargelbautradition, Herrn Dr. Walther

Klein-Walbeck. Dort heißt es:

*„Er war es, der in unserer Gemeinde zuerst Spargel in größeren Flächen anbaute und durch sein vorbildliches Wirken und Streben für den Spargelbau vielen seiner Mitbürger eine neue Erwerbsmöglichkeit verschaffte. Als Gründer unserer Genossenschaft hat er sich ein dauerndes Denkmal gesetzt. Wir werden sein Ansehen stets in Ehren halten.“*

Von 1934 stammt das Faltblatt **Anlage 2** „Das Spargeldorf Walbeck am Niederrhein“. Hier wird ausführlich geschildert, wie der Spargelbau in Walbeck nach dem ersten Weltkrieg begann und sich in den 15 Jahren bis dahin fortentwickelt hatte.

Der als **Anlage 3** beigefügte undatierte Zeitungsaustriss stammt aus einer Zeitung von 1935 und berichtet über das erste Spargelfest in Walbeck am 07.07.1935. Der als **Anlage 4** beigefügte undatierte Austriss von 1935 schildert, wie sich der Spargelanbau bis dahin zu einer Ernte von 6.000 Zentnern erweitert hatte und stellt in Aussicht, dass 1936 ein Rekordjahr werden würde. Hier wird auch berichtet, dass die ersten Ergebnisse vom Versuchsfeld so hervorragend waren, dass dies der Grund war, den Spargelanbau auszubauen. Die natürlichen Umstände in der Walbecker Region begünstigen also den Spargelanbau. Im Text heißt es, dass man damals die naturwissenschaftliche Erklärung für das besondere Aroma nicht kannte:

*„Bei größeren Portionen regt sich mit dem steigenden Genuss die Neugier, und man fragt nach der Ursache dieses hoch zu preisenden Aromas, das die Mutter Erde gerade an diese Stelle den unterirdischen Trieben der Spargelpflanze mitgegeben hat. Vielleicht ist es ein besonderer Mineralgehalt des leichten Bodens, vielleicht die Bodenbeschaffenheit allein oder vielleicht ist das Klima dem Spargelbau besonders zuträglich. Wir wissen es nicht und sind leichtfertig genug uns dennoch an dem lockenden Gericht zu freuen...Aber der Geschmack allein macht den Ruf des Walbecker Spargels nicht aus. Es kommt etwas hinzu, dass ebenso wichtig ist wie die Stärke der Stange, ihre saftige Würze und ihr schönes Aussehen. Das ist die Behandlung der Spargelfelder, ehe sie stechreif sind, das ist die Sortenwahl und die Behandlung des gestochenen Spargels.“*

Geschildert wird also auch die besondere Fertigkeit der lokalen Erzeuger und die damals schon eingeführte neutrale Kontrolle jeder zum Verkauf bestimmten Spargelmenge und die strenge Sortierung, die damals geprägt wurde.

Das hervorragende Renommee des Walbecker Spargels führte dazu, dass das Produkt sogar besungen wird. Das „Walbecker Heimatlied“ von Jakob (Text, 1935, Veröffentlichung **Anlage 5**, Niederrheinische Landeszeitung 5.7.1935) und seinem Sohn Helmut Schopmanns (Musik, 1977) zeigt die Bedeutung, die der Spargel für die Identität des Dorfes Walbeck und seine Umgegend hat:

„Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht?

Das Spargeldorf an der Grenze?

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht  
alljährlich im taufrischen Lenze.

Aus dem sandigen Heimatgrund  
ist sein Ruf in die Lande geklungen.

Schon mancher hat mit zechfrohem Mund  
den Spargel von Walbeck besungen.“

Als **Anlage 6** fügen wir einen Austriss aus der Rheinischen Post von 1952 bei, in dem über das Spargelfest in Walbeck berichtet wird.

In **Anlage 7**, einem Austriss aus Rheinischen Post vom 17.04.1965, berichtet die Zeitung über die „Aufzeichnungen des Heimatfreundes, Bundesbahnnamtmann i.R.

Leo Opheys, über Wanderungen durch den westlichen „Teil des Kreises Geldern“. Dort wird das Walbecker Spargellied zitiert, es wird auf den „Spargel Grenadier“ hingewiesen, all dies im Zusammenhang mit der Wanderstation „Spargeldorf Walbeck“

Im Ausriss – **Anlage 8** – .aus der NRZ Wesel, 24.05.1977, wird die Spargelsaison in Walbeck von 1977 besprochen. Dort wird Spargel mit Walbeck gleichgesetzt:

*„Wer Walbeck sagt, muss auch Spargel essen.“*

Als **Anlage 9** überreichen wir den vom WDR erstellten Sendeplan der Sendung „Hier und Heute unterwegs – Spargeldorf Walbeck“ vom 28.05.1979. Die Sendung dauerte 25 Minuten und 30 Sekunden und berichtete ausführlich über den Spargelbau in Walbeck und die Ernte des Jahres 1979. Sie war im gesamten Sendegebiet des WDR (Nordrhein-Westfalen und Teile der angrenzenden Bundesländer) zu empfangen. Anlass der Sendung war das 50jährige Jubiläum der Spargelbaugenossenschaft, der heutigen Antragstellerin.

Mit demselben Geburtstag befasst sich auch der hier als **Anlage 10** beigefügte Zeitungsaustriss aus dem Jahre 1979. Der Artikel berichtet ausführlich über den Festakt, an dem Pastoren aus der Gegend, der Landrat, der Bürgermeister sowie Vertreter von Branchenorganisationen teilnahmen und auf dem Helmut Schopmanns die Geschichte der Spargelbaugenossenschaft und des Spargelbaus von 1929 bis 1979 schilderte.

Als **Anlage 11** fügen wir den Austriss aus der Rheinischen Post vom 21.12.1987 „Grünes Licht für ‚1. Walbecker Spargelfestwoche‘ – 70.000 Besucher werden erwartet“ bei. Der Artikel befasst sich damit, dass das Spargelfest im Jahre 1988 als „1. Walbecker Spargelfestwoche“ durchgeführt werden sollte. Der Gedanke war vom Ortsvorsteher Helmut Schopmanns mit Vertretern der Düsseldorfer Messegesellschaft „Con-Expo“ entwickelt worden, weil es eine Spargelmesse noch nicht gab.

**Anlage 12** (RP Extra – Walbecker Spargelfest-Woche von 1988) berichtet über die bevorstehende Spargelfestwoche und kündigt deren Inhalt an. Es werde über 150 Aussteller geben, die sich auch mit anderen Themen als Spargel befassen. Ein Spargelschäl-Weltmeister sollte gekürt werden, den Interessierten werde außerdem in einer Schau das Thema Spargel vom Samenkorn bis zur Ernte erläutert.

Der anliegende Zeitungsaustriss vom 19.05.1988 (**Anlage 13**) berichtet sodann von der stattfindenden Spargelfestwoche. Dass der Spargelanbau und die Ernte eine Veranstaltung auslösen können, die eine Woche lang dauert, zeigt die besondere Bedeutung des Walbecker Spargels für das Dorf und die Region sowie seinen besonderen Ruf.

Schirmherr war der damalige Ministerpräsident und spätere Bundespräsident Dr. Johannes Rau. Im Rahmen der Feierlichkeiten wurde die lebensgroße, künstlerisch gestaltete Bronzefigur einer Spargelstecherin im Mittelpunkt des Dorfes aufgestellt.

Zum Spargelfest 1989 besuchte sogar der damalige Bundesforschungsminister Heinz Riesenhuber das Spargeldorf Walbeck (Zeitungsaustriss aus der Rheinischen Post vom 08.06.1989, **Anlage 14**).

Die Tradition des Spargelfestes ist kontinuierlich. Nur zur Illustration legen wir als **Anlage 15** noch den Zeitungsaustriss von 2000 bei, der die Wahl der ersten Spargelprinzessin für den 19.03.2000 ankündigt und erläutert, warum der Titel von „Spargelkönigin“ auf „Spargelprinzessin“ geändert wurde. Dasselbe belegte **Anlage 16** „Lange Stangen schnell schälen“, ein Zeitungsaustriss, der sich mit dem Spargel- und Dorffest 2007 befasst.

Alljährlich wird anlässlich des zweitägigen Spargelfestes bei einem großen Festumzug die für ein Spargeljahr amtierende Spargelprinzessin, auf einem Festwagen thronend, tausenden von Zuschauern präsentiert. Sie ist die Repräsentantin des Spargeldorfes Walbeck in Funk und Fernsehen sowie auf den Messen in Düsseldorf, Köln, Krefeld, Wesel sowie Utrecht und auf zahlreichen Volksfesten im niederrheinischen Raum.

Heutzutage strömen etwa 75.000 Spargelliebhaber (Gastronomie und Käufer von frischem Spargel) in den Monaten Mai und Juni in das Spargelanbaugebiet. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Ortschaft Walbeck nur etwa 4.800 Einwohner hat. Walbecker Spargel wird in diesen Monaten an Sonn- und Feiertagen auch im Straßen- und Marktverkauf abgesetzt.

Wir fügen als **Anlage** zum Beleg der Historie und des besonderen Ansehens von Walbecker Spargel die **Broschüre „75 Jahre Spargelbau-Genossenschaft Walbeck e.G. 1929 bis 2004“ (im Original)** bei. Die achtzigjährige Geschichte des Spargelanbaus in Walbeck ist dort kenntnisreich geschildert. Auf der Speisekarte von 1935 (Abdruck S. 37 der Broschüre) ist der Ort bereits bezeichnet als „Spargeldorf Walbeck“, was die enge Verbindung von Produkt und Ortschaft zum Ausdruck bringt. Auf dem Werbepostcard aus der Nachkriegszeit (S.39 der Broschüre) befindet sich bereits prominent die jetzt zu schützende Bezeichnung „Für Feinschmecker – nur Walbecker Spargel“.

Das Ansehen des Walbecker Spargels zeigt sich nicht zuletzt daran, dass häufig Produkte unter dieser Bezeichnung verkauft werden, die mit dem Erzeugungsgelände nichts zu tun haben. Hierzu verweisen wir auch auf S. 12, 13 der Broschüre „75 Jahre Spargelbau-Genossenschaft Walbeck e.G.“ und den dort geschilderten „Spargelkrieg“ sowie das Zitat aus der Krefelder Zeitung: „Tatsache ist jedenfalls, dass in Krefeld den Händlern fast nur noch Walbecker Spargel angeboten wird. Ob freilich das Ursprungserzeugnis immer feststeht, das ist eine andere Frage.“

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz

Anschrift: Münsterstr. 169, 40476 Düsseldorf

Telefon: -

Telefax: -

E-Mail: -

h) Etikettierung:

Walbecker Spargel g.g.A.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-