Über 60 Jahre Familientradition

Unser Erdbeer- und Spargelhof ist seit über 60 Jahren bekannt für erntefrisches Obst und Gemüse. Als traditioneller Familienbetrieb legen wir großen Wert auf die Zufriedenheit unserer Kunden. Diese erreichen wir nur durch hohe Qualität und Zuverlässigkeit. Eine genauso wichtige Säule in unserer Firmenphilosophie ist der schonende Umgang mit der Natur. Durch unsere umweltgerechte und integrierte Produktion gewährleisten wir eine nachhaltige Bodenfruchtbarkeit auch für die nachfolgenden Generationen.

böser

Erdbeer- und Spargelhof
Otmar Böser
Kurze Allee 1 • 76694 Forst/Baden
Telefon: 0 72 51 / 30 00 60
Telefax: 0 72 51 / 1 30 61
spargel@boeser.de
www.boeser.de

Die Öffnungszeiten unseres Hofladens:

Mo. - Fr.	7.00 - 21.00 Uhr
Sa., sowie Sonn- und Feiertage	8.00 - 21.00 Uhr

Von Anfang April bis Ende Juni

Hochgenuss
direkt vom Erzeuger!

böser

Erdbeer- und Spargelhof

Frische und erstklassige Produkte aus unserem Hofladen

In unserem neuen Hofladen finden Sie neben Spargel und Aroma-Erdbeeren auch Salate direkt vom Feld, sowie passende Weine und Saucen. Langjährige Erfahrung und Tradition im Spargel- und Erdbeeranbau garantieren Ihnen, dass Sie bei uns verlässliche Spitzen-Qualität erhalten.

Wir bieten Ihnen:

- erntefrischen Spargel, auf Wunsch auch geschält
- Aroma-Erdbeeren direkt vom Feld
- hausgemachte Erdbeermarmelade und –Gelee nach Omas Art
- Weine & Saucen passend zum Spargel
- Erdbeer-Likör
- leckere Rezepte-Ideen
- Bösers Original-Speiseeis

Hochgenuss aus eigener Erzeugung

Als Liebhaber bekommen Sie das schmackhafte und gesunde Edelgemüse sowie alle anderen Obst- und Gemüseprodukte aus unserer eigenen Erzeugung – erntefrisch und von höchster Güte.
Die sandigen Böden des Rheintals und das milde Klima mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von fast 10°C sind die besten Voraussetzungen für sonnenreife Erdbeeren und zarten Spargelgenuss.

Gewissenhafte Produktion

Nach der Ernte achten wir besonders auf eine produktschonende Kühlung, um die Feldfrische und die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Bei der Weiterverarbeitung wird der geerntete Spargel gewaschen, abgeschnitten, sortiert und gelangt dann direkt in unseren Hofladen oder in unser Spargelrestaurant.