

Die ersten Stangen sind schon da

In der Region läuft die Spargelsaison pünktlich zum Osterfest an

VON EMILY SPANEL

Jestädt – Kaum ein anderes Gemüse lässt seine Liebhaber so sehr ins Schwelgen geraten wie der Spargel – kein Wunder, trägt es doch Beinamen wie „Elfenbein zum Essen“ und „weißes Gold“. Umso mehr wird der Start der Spargelsaison herbeigesehnt – pünktlich zum Osterfest nun ist es soweit, und die ersten der begehrten Stangen gehen, frisch von den Feldern in der Region, in den Verkauf.

Gestochen, sagt Philipp Wicke vom Gutshof Wicke im Meinharder Ortsteil Jestädt, werde der Spargel in diesem Jahr sogar etwas früher als in den Vorjahren – der günstigen warmen, nicht zu heißen Witterung sei Dank. Sogar die Minusgrade des vergangenen Wochenendes habe das Gemüse schadlos überstanden. „Umwirbelt von Schneeflocken auf den Spargelfeldern zu stehen“, sagt Philipp Wicke mit einem Lächeln – „das ist eine Kuriosität, nichtsdestotrotz.“

Sechs Hektar Fläche bewirtschaften die Wickes rund um Jestädt. Bis zum Ende der Spargelsaison – traditionell der Johannistag, 24. Juni – wird durch den geschickten Einsatz von Folien dafür Sorge getragen, dass die Nachfrage sicher bedient werden kann. Über die Folien wird die Temperatur in den sogenannten Spargeldämmen – den charakteristischen Erdaufhäufungen – konstant gehalten. „Schwarze Folien wärmen, weiße isolieren“, erklärt Philipp Wicke. So könnten auch leichte Witterungsschwankungen problemlos ausgeglichen werden.

Die ideale Spargelstange ist im Übrigen gerade gewachsen und 20 bis 25 Zentimeter lang. „Letztlich aber ist Spargel ein Naturprodukt“, sagt der Landwirt – ob dicke oder dünne Stangen oder gar nur

die Spargelspitzen gewünscht seien, sei eine Geschmacksfrage. In den Hofläden der Spargelbauern der Region werde für jeden Wunsch das Passende bereitgehalten.

Direkt aus der Region beziehen

Kommen die Stangen erntefrisch vom Feld, werden sie bei einer Temperatur von rund einem Grad Celsius kühl gehalten, später von Hand auf Länge geschnitten, gereinigt und sortiert. „Ein Vorteil, Spargel direkt aus der Region zu beziehen, sind die kurzen Wege“, bekräftigt Philipp Wicke.

Kontakt: Gut Jestädt, Telefon 0 56 51/2 19 34. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 8 Uhr bis 18 Uhr, samstags von 8 Uhr bis 16 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen zwischen 10 Uhr und 12 Uhr.



Auf dem Feld nahe Jestädt: Philipp Wicke bei der Spargelernte. Mit den charakteristischen schwarzen Folien wird die Wärme in der Erde gehalten – das Gemüse wächst so prächtig.

FOTOS: EMILY SPANEL



Frisch gestochen: der erste Spargel. Aus der möglichst locker aufgehäuften Erde des Spargeldamms wird das Gemüse mit einem speziellen Messer sachte herausgehoben.

HINTERGRUND

Auf den Teller kommen die jungen Triebe

Der wissenschaftliche Name des heimischen Spargels „*Asparagus officinalis*“ leitet sich vermutlich vom griechischen Wort „aspáragos“ ab. Das steht für „junger Trieb“ – denn die Triebe der Pflanze sind es, die auf den Teller kommen. Der zweite Teil des Namens bedeutet „als Arzneimittel verwendet, für me-

dizinische Zwecke geeignet“ und findet sich vielfach in biologischen Artnamen. Immerhin wurde Spargel bis ins 19. Jahrhundert vor allem ärztlich verordnet. Spargel ist laut Studien sehr gesund – er wirkt beispielsweise antioxidativ, immunstimulierend, antientzündlich sowie antibakteriell.

esp