

Hanf- und Rapsöl aus Jestädt

Die wertvollen Speiseöle von Familie Wicke kommen gut an

Der Hofladen der Familie Wicke könnte maulischer kaum liegen: Der Gutshof, der direkt an das Schloss in Jestädt angrenzt, ist allein schon einen Besuch wert. Seit über 25 Jahren betreibt die Familie Wicke hier ihren Hofladen, der ursprünglich dazu diente, die selbstangebauten Kartoffeln direkt zu vertreiben. Mittlerweile wurde das Angebot um selbstangebauten Spargel, Honig eines befreundeten Imkers sowie Hundefutter von Monte Meißner Vital erweitert. Die neueste Ergänzung ist Hanf- und Rapsöl: „Seit knapp einem Jahr können wir unser eigenes Öl anbieten. Wir bauen dafür Hanf und Raps selbst an und lassen alles hier in der Region pressen“, berichtet Philipp Wicke, der das Familienunternehmen gemeinsam mit seinen Eltern und seiner Frau führt. Da das Öl kalt gepresst wird, bleiben besonders viele der wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe erhal-

ten. Beide Öle sind reich an Omega-3-Fettsäuren, wobei das Hanföl zusätzlich noch Omega-6 enthält. „Hanföl ist ein richtiges Superfood, das man täglich als Nahrungsergänzung mit ein bis zwei Teelöffeln zu sich nehmen kann. Mit seinem leicht nussigen Geschmack rundet es Salate ab und passt auch gut zu Joghurt oder Quark“, so Philipp Wicke weiter. Hanföl werden viele gute Eigenschaften nachgesagt, so soll es einen positiven Einfluss auf das Herz-Kreislauf-System haben und kann bei entzündlichen Erkrankungen sowie Hautbeschwerden eingesetzt werden. Ab Mitte April wird es aller Wahrscheinlichkeit nach wieder Spargel im Hofladen geben. „In Nordhessen beginnt die Spargelsaison dem Klima geschuldet immer etwas später als im Süden des Landes. Bis unsere Spargelfelder die benötigte Temperatur erreicht haben, dauert es halt einen Tick länger“, berichtet Seniorchef Herbert Wicke. Kar-



Regional und Direkt: Philipp Wicke bietet im Hofladen nur Erzeugnisse aus der Region an wie Kartoffeln und Öl. FOTO: ULRIKE KÄBBERICH

toffeln gibt es hingegen das ganze Jahr über. Die robusten Herbstknollen halten sich dunkel und kühl gelagert bis zu ein Jahr lang. „Gerade sind wir dabei unsere Frühkartoffeln zu pflanzen. Die erste Ernte wird es dann ab Mitte des Jahres hier im Hofladen zu kaufen geben“, so Herbert Wicke. Ge-

öffnet hat der Hofladen montags bis samstags ab 8 Uhr. Unter der Woche schließt er um 18 Uhr, samstags um 13 Uhr. In der Spargelsaison kann auch an Sonn- und Feiertagen von 10 bis 12 Uhr eingekauft werden. Unter der 0 56 51/ 21 9 34 oder www.gutshof-jestaedt.de gibt es mehr Infos. **ulk**