



Sechs Hektar Fläche bewirtschaften die Wickes rund um Jestädt: Hier Philipp Wicke (rechts) mit Erntehelfer Daniel. Die Spargelspinne als Hilfsmittel erleichtert die beschwerliche Arbeit des Spargelstechens.

FOTOS: STEFANIE SALZMANN

Die ersten Stangen sind schon da

Spargelsaison läuft in der Region an – Beste Qualität dank der Witterung

VON EMILY SPANEL

Jestädt/Aue/Hitzerode – 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 – und aktuell gehen die ersten der begehrten Stangen, frisch von den Feldern in der Region, in den Verkauf.

„Seit der vergangenen Woche ist die Ernte in vollem Gange“, sagt Philipp Wicke vom Gutshof Wicke im Meinharder Ortsteil Jestädt. Von „sehr guter Qualität“ sei der heimische Spargel in diesem Jahr; der aktuell beständig warmen, nicht zu kalten Witterung sei Dank. Noch sei in den Böden auch genügend Feuchtigkeit vorhanden – ideale Bedingungen also für das Wachstum des temperaturanfälligen Gemüses. Die ideale Spargelstange ist im Übrigen gerade gewachsen und 20 bis 25 Zentimeter lang. „Letztlich aber ist Spar-

gel ein Naturprodukt“, sagt Philipp Wicke – ob dicke oder dünne Stangen, die Spargelspitzen oder Spargelbruch gewünscht seien, sei eine Geschmacksfrage. In den Hofläden der Spargelbauern der Region werde für jeden Wunsch das Passende bereitgehalten.

Nachfrage sicher bedienen

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. „Aktuell sind wir auch in ausreichender Zahl mit Erntehelfern ver-



Kontaktarm und sicher kann in dem Hofladen der Wickes Spargel aller Sorten erworben werden.

sorgt.“ Mit Sorge aber betrachten die Spargelbauern die anhaltende Trockenheit. „Der Wind dürrt zusätzlich aus“, sagt Sonja Kanngießler vom Feldladen Kanngießler in Aue. Während der Spargel die Trockenheit aktuell noch gut kompensieren könne, würden nachfolgende Früchte, wie etwa Erdbeeren, leiden.

Und nicht nur der Landregen fehlt in Aue – auch Erntehelfer. „Wie viele Betriebe haben auch wir mit den Auswirkungen der Corona-Pande-

mie zu kämpfen. Verschärfte Einreisebedingungen haben dazu geführt, dass nur ein Teil der Saisonarbeiter zur Verfügung steht“, erklärt Volker Kanngießler. Erhältlich ist der biozertifizierte Werra-Land-Spargel im Feldladen natürlich trotzdem – und um die köstlichen Stangen möglichst lange anbieten zu können, „bauen wir unterschiedliche Sorten an, die die Kunden in allen Sortierungen vor Ort bekommen“, sagt Volker Kanngießler. „Ein Vorteil, Spargel direkt aus der Region

zu beziehen, sind die kurzen Wege“, bekräftigt Philipp Wicke. Damit die Kunden auch in Zeiten der Krise „beruhigt und kontaktarm“ einkaufen können, wurde der Hofladen in Jestädt etwas umgestaltet. „Auch wir legen größten Wert auf die Umsetzung der Hygienevorschriften“, teilen die Kanngießler mit.

Direkt auf dem Eschweger Wochenmarkt vertreibt Bernd Gläßner vom Fruchthandel Gläßner aus Hitzerode erntefrischen Spargel – bezogen vom Spargelhof Klenske. Er handelt nicht nur mit Frucht-, Obst- und Gemüseprodukten, sondern bietet auch eigene Erzeugnisse an – wie zum Beispiel Kartoffeln als perfekte Begleiter zum Spargel. Wie jedes Jahr freue er sich auf die Spargelsaison – „eine der besten Zeiten im Jahr“, sagt Bernd Gläßner.

Kontakt: Gutshof Wicke, Telefon: 0 56 51/2 19 34; gutshof-jestaedt.de
 ■ Feldladen Kanngießler, Telefon: 0 56 51/2 27 72 25; feldladen.de
 ■ Fruchthandel Gläßner, Telefon 0 56 52/58 99 88; fruchthandel-glaessner.de