

Donnerstag, 06. Mai 2021, Werra Rundschau / Aus der Region

Der Spargel ist da!

Gutshof Wicke hat genug Spargel für alle



Endlich da: Beim Gutshof Wicke gibt es das weiße Stangengold in bester Qualität.
Foto: mas

Gut zwei Wochen länger als im vergangenen Jahr mussten Genießer auf ihn warten: Aber nun ist er da, der Spargel und trotz zeitlicher Verzögerung gibt es ihn beim Gutshof Wicke in Jestädt in bester Qualität.

So wie wir bis zuletzt unseren Wintermantel noch nicht einmotten konnten und wärmende Frühlingstemperaturen herbeigesehnt haben, so hat auch dem leckeren Stangengemüse die Sonne gefehlt. Neben einer beständigen Temperatur gehört nämlich auch die kontinuierliche Sonneneinstrahlung zu den Faktoren, die beim Wachstum des Spargels ausschlaggebend sind. Beides war in diesem Jahr eher mäßig, hinzu kamen frostige Aprilnächte, die auch nicht zuträglich waren. „Das sind Gegebenheiten, auf die niemand einen Einfluss hat“, weiß Spargelbauer Philipp Wicke vom gleichnamigen Gutshof in Jestädt. Zwar versucht der Gutshof mit Verfrühungsfolie und Luftkammern die Temperaturen auf den Spargelfeldern herzustellen, aber in die natürlichen Bedingungen kann man nicht eingreifen. „Eigentlich ist es auch ganz normal, dass wir in Nordhessen erst

Ende April so weit sind“, im Gegensatz zur südhessischen Spargelregion sei das Klima hier einfach etwas anders. Aber jetzt ist er endlich da, der leckere Spargel, der in den kommenden zehn Wochen auf so manchem Mittagstisch nicht fehlen wird. Im Hofladen der Familie Wicke gibt es den Spargel in unterschiedlichen Sortierungen, Größen und Dicken.

Gerne wird der Spargel auch frisch geschält. Neben dem Verkaufsschlager der klassischen weißen Spargelstangen gibt es hier auch den grünen Spargel. Und natürlich auch weitere Zutaten für das perfekte Spargeessen: Sauce Hollandaise, Kartoffeln, verschiedene Schinkensorten vom Teichhof in Grandenborn, Eier vom Hof Menthe und den passenden Weißwein. „Unsere Produkte sind von bester deutscher Qualität“, verspricht Philipp Wicke. Weil der Spargel so begehrt ist, empfiehlt das Team vom Hofladen, vorab Bestellungen aufzugeben. „Wer möchte, kann seinen Spargel mittags um zwölf geschält bei uns holen und um 1 Uhr bereits verspeisen. Frischer und besser geht es nicht.“ Der Hofladen der Familie Wicke ist immer montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr und in der Spargelsaison samstags von 8 bis 16 sowie sonn- und feiertags von 10 bis 12 Uhr geöffnet. Bestellungen können vorab unter der 0 56 51/2 19 34 aufgegeben werden. mas