

Montag, 12. April 2021, Werra Rundschau / Lokales

MONTAGSINTERVIEW Spargelbauer Philipp Wicke über die Erntezeit im Frühjahr, „Wir sind noch nicht zu spät“

VON TOBIAS STÜCK



Schaut bald zaghaft aus der Erde: Landwirt Philipp Wicke baut auf den Feldern bei Jestädt entlang der Werra seinen Spargel an. Foto: STEFANIE SALZMANN

In unserer Serie „Endlich Frühling“ berichten wir über Frühlingsgefühle und Frühlingsboten, über Tipps und Trends in der schönsten

Jahreszeit. Heute: die Spargelzeit im Werratal.

Jestädt – Im Werratal beginnt die Spargelzeit traditionell Mitte April. In den vergangenen Jahren startete die Saison immer ein bisschen früher. „Das ist aber nicht die Regel, sondern die Ausnahme“, sagt Philipp Wicke, Spargelbauer aus Jestädt. Der Landwirt erklärt im Interview, wie das Wetter die Ernte beeinflusst, welche besonderen Vorkehrungen er für die Erntehelfer treffen muss und warum am Johannistag alles vorbei ist.

Herr Wicke, haben Sie den ersten Spargel in diesem Jahr schon gestochen?

Nein, bislang ist bei uns noch nichts passiert. In Südhessen wurden die ersten Stangen schon aus dem Boden geholt. Wir in Nordhessen folgen in der Regel mit zwei Wochen Abstand. Ab dem 20. April wird es wohl losgehen.

Für Spargelbauern sind die aktuellen Wetterbedingungen keine guten, oder?

Nein. Es fehlen die Sonne und die Wärme. Wir versuchen das zwar mit den Folien auszugleichen, so gute Bedingungen wie in den vergangenen Jahren haben wir nicht. Es dauert noch etwa zehn Tage, bis es losgeht.

Die Bedingungen in den vergangenen drei Jahren waren dafür ideal?

Das stimmt. 2020 haben wir am 11. April den ersten Spargel gestochen. Nicht zu heiß, aber konstant warm und das früh im Frühjahr ist für den Spargelbauern ideal. Wir sind noch nicht zu spät. Wir dürfen nicht vergessen: Das Klima in den vergangenen drei Jahren ist eher nicht die Regel, sondern die Ausnahme.

Wann können die Verbraucher Spargel aus dem Werratal im Supermarkt erwarten?

Zurzeit gibt es ja schon Spargel zu kaufen, der kommt aber aus Griechenland oder Südamerika. Wir haben Absprachen mit Supermärkten im Umkreis von 15 bis 20 Kilometern. Die Anfahrtswege sind also deutlich kürzer. Unser Spargel wird etwa ab Mai im Supermarktregal liegen. Vorher ist er in unserem Hofladen erhältlich. Wenn die Sonne kommt, geht's etwas schneller.

Wie sind Ihre Vertriebswege?

Den größten Teil verkaufen wir in unserem Hofladen auf dem Gut in Jestädt. Ab Mai beliefern wir Supermärkte und die Gastronomie.

Hat sich die Pandemie auf den Absatz des Spargels bemerkbar gemacht?

Nicht wirklich. Das, was im vergangenen Jahr von der Gastronomie nicht abgenommen wurde, haben die Privatkunden gekauft. zu Hause zu kochen und Spargel zuzubereiten war sehr angesagt. In diesem Jahr müssen wir schauen, wann die Gastronomie wieder öffnen darf und ob der Trend des Zuhausekochens noch anhält. Insgesamt hat aber eine Trendwende stattgefunden. Regionalität ist wieder mehr gefragt.

Nicht zu bekommen sind in der Region Erntehelfer. Ist es derzeit einfach, an Arbeitskräfte heranzukommen?

Unsere Saisonarbeitskräfte kommen aus dem Ausland. Das war kein Problem. Aufgrund des Coronavirus müssen wir aber besondere Vorschriften beachten.

Welche sind das?

Wir müssen ein Hygienekonzept vorlegen. Es gelten natürlich die üblichen Abstands- und Hygieneregeln. Einreisen durften die Arbeiter nur mit einem gültigen negativen Coronaschnelltest. Wir haben für sie hier eine Unterkunft angemietet. Dort begeben sie sich erst mal in Quarantäne und werden anschließend regelmäßig von einem Arzt vor Ort getestet.

Und am Johannistag ist dann alles vorbei. Warum ist das so?

Vom 24. Juni eines Jahres bis zum ersten Frost werden meist über 100 Tage gezählt. So lange braucht der Spargel, um sich mithilfe eines grünen Busches auf den Frost vorzubereiten und so den Winter zu überstehen. Deshalb hören wir am Johannistag am 24. Juni auf zu stechen.

Und wie isst der Bauer seinen Spargel am liebsten?

Ich mag grünen Spargel am liebsten. Gegrillt, mit einem guten Stück Fleisch aus der Region als Beilage. → ZUR PERSON