

„Geschält, was das Zeug hält“

Spargelaktion für einen guten Zweck des Köchevereins Werratal auf dem Gutshof Wicke in Jestädt

JESTÄDT. Seit der Gründung vor 26 Jahren gehört der Spargeltag zum Jahresprogramm des Köchevereins Werratal. Standort der Schälaktion dieser leckeren Pflanzengattung war immer der Markt in Eschwege. Im Vorjahr erfolgte dann der Umzug zum Gutshof Wicke nach Jestädt, wo der Spargel ganz frisch geerntet angeboten wurde.

„Wir haben wieder geschält, was das Zeug hält“, schmunzelt der Vorsitzende des Köchevereins, Reinhard Brill. Und weiter: „Es ist ja für uns eine echte Herausforderung. Im Gegensatz zu früher messen wir uns ja nun mit der Schälmaschine der Familie Wicke. Wir wollen mit den Händen schneller sein.“ Und das war auch bei der zweiten Auflage mehrfach der Fall. Der Spargel ist ungeschält logischerweise etwas billiger, wer ihn geschält haben möchte, gibt eine kleine Spende, die schon seit jeher einem guten Zweck zugeführt wird.

Die sechs Köche Timo Wüstemann, Reinhard Brill, Gisela Kienzl, Ralf Gonnermann, Björn Sippel und Ulli Mengel durften sich am Ende des Tages über 500 Euro freuen, die nun dem Eschweger Leuchtbergpark zu Gute kommen. „Ich habe dort eine marode Bank ausgemacht, die werden

wir ersetzen und noch eine zweite dazukaufen“, bedankte sich Brill beim Eschweger Bürgermeister Alexander Heppe, der ebenfalls vor Ort in Jestädt war und dabei versprach, dass die Bänke von der zuständigen Verwaltungsstelle gekauft werden.

„Es ist ja für uns eine echte Herausforderung.“

**REINHARD BRILL
VEREINSVORSITZENDER**

Zusammen mit der Familie Wicke hat der Köcheverein den Tag auch ein wenig publikumswirksam gestaltet.

So war Björn Sippel mit seiner Kochkiste dabei und hat Spargelcremesuppe gereicht, auch Spargel-Schinken-Baguettes vom Teichhof in Grandenborn gehörten zum kulinarischen Angebot. Schließlich ist die Marketing-Leiterin Tanja Beck mit dem Bulli der Eschweger Klosterbrauerei vorgefahren.

Natürlich warteten im Hofladen auch alle anderen Produkte auf die zahlreichen Besucher, die zum Sortiment gehören: „Neu bei uns im Programm ist neben Spargel und Kartoffeln auch Raps- und Hanföl“, erklärt Philipp Wicke, dass der Anbau selbst er-

folgt, das Pressen aber als Dienstleistung vergeben wird.

Auch in der Badestadt hat der Köcheverein Spargel geschält und ebenfalls 500 Euro erzielt, die mit einer finanziellen Unterstützung seitens der

Stadt um 130 Euro aufgestockt wurde. In diesem Fall soll das Geld für eine neue Baumelbank investiert werden.

Schon jetzt stehen die Termine für 2019 fest und sollten Aufnahme in die privaten Ter-

minkalender finden. „In BSA sind wir am 9. und in Jestädt am 10. Mai zu Gast“, hat Reinhard Brill schon jetzt versprochen, dass der Erlös im nächsten Jahr auf jeden Fall in Jestädt bleibt. (dt)



Spargelschälen für den guten Zweck auf dem Gutshof (von links): Timo Wüstemann, Reinhard Brill, Gisela Kienzl, Ingeburg Seeger, Björn Sippel, Vera und Herbert Wicke, Ulli Mengel, Philipp Wicke und Christoph Klug.

Foto: Harald Triller