

Spargel für die Region

Sieben Tage die Woche auf dem Gutshof Wicke

Die Spargel-Saison läuft auf Hochtouren, was der guten Witterung in den vergangenen Tagen geschuldet ist. „Je nach Sorte braucht der Spargel eine Bodentemperatur von acht bis zwölf Grad, die erreichen wir aktuell ganz einfach“, erklärt Philipp Wicke vom Gutshof Wicke. Seit sechs Jahren kümmert sich Familie Wicke um Spargel aus der Region für die Region. „Uns sind kurze Wege sehr wichtig, unser Spargel wird morgens gestochen und mittags kann man ihn schon zubereitet auf dem Tisch stehen haben“, so Philipp Wicke weiter. Das beliebte Gemüse gibt es in verschiedenen Sortierungen, darunter auch Spargelspitzen, Suppenspargel und Grüner Spargel. Wer möchte, kann sich den Spargel vor Ort in der großen Schälmaschine gleich schälen lassen und hat dann zuhause weniger Arbeit damit. „Wer möchte, kann sich die Spargelschalen natürlich auch mitnehmen, zum Beispiel für den Spargel-suppen Fond.“ Noch bis zum



Sehr praktisch: Auf dem Gutshof in Jestädt hat Familie Wicke in der Spargelsaison einen großen Schäl-Automaten stehen.

FOTO: SONJA BERG

24. Juni, dem Johannistag, wird der Spargel auf den Feldern um Jestädt frisch gestochen. Ganzjährig bietet der Gutshof Wicke eigene Kartoffeln in verschiedenen Sorten und Kochtypen an. „Die passen natürlich hervorragend zum frischen Spargel, in unserem Hofladen bieten

wir aber noch Weiteres zum Spargel an, frischen Schinken, Wein oder Spargelschäler zum Beispiel“, erklärt Wicke. Ebenfalls das ganze Jahr über bietet der Hof kalt gepresstes Raps- und Hanföl an. Alle Waren des Gutshofs Wicke gibt es montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr,

samstags von 8 bis 16 Uhr und in der Spargelsaison auch an Sonn- und Feiertagen von 10 bis 12 Uhr frisch im Laden vor Ort in Jestädt. Darüber hinaus kann man den Spargel auch auf dem Wochenmarkt in Eschwege beim Stand der Familie Hollerbuhl kaufen.

sb