

Täglich frischer Spargel

Herbert und Philipp Wicke bieten seit einem Jahr das Edelgemüse in Jestädt an

■ Frisch vom Feld direkt auf den Tisch: Auf dem Gutshof in Jestädt ist die Spargelsaison gestartet. Seit dem vergangenen Jahr bauen Herbert Wicke und sein Sohn Philipp das königliche Gemüse auf drei Hektar unterhalb des Milchberges im Meinharder Ortsteil Jestädt an – mit Erfolg. „Die Kunden haben das neue Angebot sehr gut angenommen“, sagt Herbert Wicke. Die Landwirte setzen auf Frische und Qualität und vermarkten ihre Produkte deshalb direkt ab dem Hof an Privatkäufer sowie die Gastronomie in der Region. Vergangenen Montag waren einige Gastronomen zum Spargelessen auf den Hof geladen: „Unser Spargel ist sehr gut angekommen“, sagt Herbert Wicke.

Ernte auf Hochtouren

Gestochen wird das Stängengemüse seit rund einer Woche, das Wetter hatte den Anbauern in diesem Jahr einen Strich durch die Rechnung gemacht. „Wir sind etwas später gestartet, aber die traditionelle Spargelsaison beginnt eigentlich auch erst Mitte April“, sagt Herbert Wicke. Dank der Schwarz-Weiß-Folien wird die Spargelernte normalerweise etwas verfrüht. Wickes haben in diesem Jahr zusätzlich noch Folientunnel über die Spargelreihen gesetzt. „Ohne diesen Aufwand, wäre es vermutlich noch etwas später geworden“, sagt Philipp Wicke. Doch jetzt läuft die Ernte auf Hochtouren.

Hofladen täglich geöffnet

Unterstützt werden Wickes dabei von sieben Erntehelfern, die auf dem Feld die Stangen



Setzen auf Qualität und Frische: Die Landwirte Herbert (von links) und Philipp Wicke aus Jestädt bieten in ihrem Hofladen auf dem Gutshof Jestädt frischen Spargel an.

F. dir

stechen und sie direkt auf dem Hof waschen und in Güteklassen sortieren. Im Hofladen der Wickes – der in der Spargelsaison ebenfalls täglich geöffnet hat – kann man den weißen und grünen Spargel kaufen. Und das Beste: Wickes bieten nicht nur einen Schälservice, sondern beim größten Kartoffelanbauer in der Region gibt es natürlich auch gleich noch die passende Beilage. „Dazu bieten wir noch Schinken und

Sauce Hollandaise – also alles für ein perfektes Spargelessen“, sagt Herbert Wicke.

Die Kunden bräuchten auch keine Sorge wegen der Baustelle an der Bundesstraße haben: „Die Werrabrücke nach Jestädt ist befahrbar, jeder der Spargel möchte, kommt auch bequem mit dem Auto zu uns“, sagt Herbert Wicke. Und wer den Weg nach Jestädt nicht antreten möchte, bekommt den Spargel von Wickes auch am

Stand von Hollerbuhl auf dem Eschweyer Wochenmarkt, sowie in der Eschweyer Fleischerrei Happel. (dir)

• Geöffnet ist der Hofladen auf Gut Jestädt montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr sowie samstags von 8 bis 13 Uhr. Während der Spargelsaison bleibt der Laden samstags sogar bis 16 Uhr und an Sonn- und Feiertagen von 10 bis 12 Uhr geöffnet.

www.gutshof-jestaedt.de