



Spargelschälen des Köchevereins Werratal für die Eschweger Tafel auf dem Gutshof Wicke: (von links) Herbert und Ehefrau Vera Wicke, Reinhard Brill, Björn Sippel, Rüdiger Klein, Eckhard Göller (Tafel), Philipp Wicke (Juniorchef), Ralf Gonnermann, Siegfried Furchert (Tafel) und Harald Best.

Foto: Harald Triller

# Viel schneller als die Maschine

Mitglieder des Köchevereins Werratal haben auf dem Gutshof Wicke in Jestädt Spargel für guten Zweck geschält

VON HARALD TRILLER

**JESTÄDT.** Groß ist die Freude bei den ehrenamtlich Tätigen der Eschweger Tafel. Diese soziale Einrichtung wird nämlich vom Köcheverein Werratal bedacht, der anlässlich seines 25-jährigen Bestehens erstmals Spargel auf dem Gutshof Wicke in Jestädt geschält hat.

„Wir konnten insgesamt neun Mitglieder aktivieren, die unsere alljährliche Aktion mitgetragen haben“, zeigte sich der erste Vorsitzende, Reinhard Brill, angetan von der Resonanz seiner Kollegen. Neben dem Vorsitzenden sagten auch Rüdiger Klein, Ralf Gonnermann, Hubert Worch, Dr. Werner Freund, Timo Wüstemann, Harald Best, Björn Sippel und als einzige Köchin Gisela Kienzel der

Schälmaschine der Familie Wicke den Kampf an.

„Ja, dieses Vorhaben ist gelungen, das Köcheteam war viel schneller als unsere Maschine“, so die Bilanz von Gutshofbesitzer Herbert Wicke gegenüber der WR, freilich mit einem Lächeln im Gesicht.

## Suppe aus der Kochbox

So wurden rund 100 Kilogramm Spargel geschält, was die Kunden jeweils mit einem Scherflein in die Spendenbox belohnten. Auch rund 100 Spargel-Schinken-Baguettes verzehrten die Besucher des Gutshofes. Und Björn Sippel, der eigens mit seiner Meißner-Kochbox nach Jestädt gekommen ist, hat aus diesem außergewöhnlichem Gefährt heraus 30 Liter Spargelcremesuppe verkauft.

„Klar, wir hätten noch Luft nach oben gehabt, sind aber unter dem Strich zufrieden und hoffen, dass genügend Spenden für die Eschweger Tafel zusammengekommen sind. Wenn wir das Geld unserer Jubiläumsveranstaltung gezählt haben, werden wir es offiziell an die Verantwortlichen übergeben“, nutzte Reinhard Brill das Forum, um sich

bei der Klosterbrauerei, bei Björn Sippel und bei der SB-Union für die Unterstützung zu bedanken.

Der zweite Vorsitzende der Eschweger Tafel, Eckhard Göller und der Beisitzer Siegfried Furchert adressierten nette und dankbare Worte an die Köche und die Familie Wicke: „Das ist eine klare Anerkennung unserer ehrenamtlichen

Leistungen, und natürlich wird unser Verein durch solche Maßnahmen bekannt gemacht“, so Göller.

Und Siegfried Furchert ergänzte: „Wir dürfen ja keine Lebensmittel kaufen, aber der warme Regen tut uns gut, denn wir können das Geld in unsere Räumlichkeiten oder auch für Mietzwecke investieren. Ohne solche Hilfsprojekte könnten wir gar nicht existieren. Jede Spende, und ist sie noch so klein, hilft uns ein Stückchen weiter.“

Herbert und Sohn Philipp Wicke angesprochen, ob eine Wiederholung dieser Aktion auf dem Gutshof möglich sei, fanden eine klare Antwort, und zwar unisono: „Es soll nicht an uns liegen, wir wären bereit. Und vom Grundsatz her ist die Aktion schon beispielgebend.“

## HINTERGRUND

### Spargel wird auch in der Badestadt geschält

Spargelschälaktionen des Köchevereins Werratal für gute Zwecke genießen eine jahrzehntelange Tradition. In Eschwege fand sie stets am Samstag vor Muttertag statt, in Bad Sooden-Allendorf zwei Tage zuvor. Zum Jubiläum, der Köcheverein feiert das 25-jäh-

rige Bestehen, zog der Verein nach Jestädt um und änderte auch das Datum. In der Badestadt bleibt alles wie gehabt am Donnerstag vor Muttertag: „Fest steht aber noch nicht, wer die Spende bekommt“, so der zweite Vorsitzende Timo Wüstemann. (ht)