

RP vom 10.04.2015

KB Wesel

Frühlingserwachen: Bauern ernten ersten Freilandspargel der Saison

VON FRITZ SCHUBERT

WESEL Im vergangenen Jahr konnte es dem Spargel gar nicht schnell genug gehen. Schon Mitte März konnten 2014 die ersten Stangen des weißen Goldes gestochen werden. In diesem Jahr sah das anders aus. Aus Gewächshäusern und von beheizten Beeten war Stangen natürlich schon zu bekommen. Aber erst in diesen Tagen kommt mit den steigenden Temperaturen der erste richtige Freilandspargel aus der Erde und auf die Tische der sehnsüchtig wartenden Freunde des edlen Gemüses.

„Mit gebremsten Schaum“, so Spargelbauer Peter Heinen aus Oberrhove, wird seit ein paar Tagen geerntet. „Aber das wird jetzt mehr“, sagt er. Wer jetzt schon zugreifen will, der muss mit ordentli-



Einfach lecker: frischer Spargel aus der Region

FOTO: HOWELL/ISTOCK

chen Preisen rechnen. Die liegen bei Heinen, je nach Sortierung, zwischen 4,50 bis 14 Euro für ein Kilogramm. „Das wird günstiger, wenn das Angebot größer wird“, sagt der Spargelbauer, der zuletzt mit vier Helfern auskam. Heute erwartet der Oberrhove fünf weitere Kräfte. In der Hochsaison werden bei Peter Heinen allein 15 Leute mit der Spargelernte beschäftigt sein und weitere zehn dafür sorgen, die Erdbeeren vom Feld zu holen.

Familie Heinen ist mittwochs und samstags mit ihren Produkten auf dem Weseler Wochenmarkt vertreten sowie donnerstags in der Feldmark. Außerdem läuft Verkauf über den Hofladen und in Kürze auch wieder über Verkaufsstände. Gegen einen Aufpreis gibt es den Spargel auch schon küchenfertig in geschältem Zustand. Für die ganz Eiligen.