

Vorfreude auf Goethes Liebchen

Spargelschälmaschinen, neue Produkte

SCHARRINGHAUSEN (sis) • Die heiße Phase hat begonnen – im Wortsinn: Bleibt es bei Temperaturen um die 14 Grad, „dann ist mit einer Ertragsexplosion zu rechnen“, erklärt Heinrich Thiermann. Der Scharringhäuser „Spargelkönig“ erwartet dann die ersten erntefrischen Spargelstangen in etwa drei Wochen. In der letzten Aprilwoche sollte die reguläre Spargelernte beginnen.

Die wird in diesem Jahr im Scharringhäuser Betrieb auch in drei neuen Schälmaschinen aufbereitet.

„Hatten wir 2009 noch einen Anteil von geschältem Spargel von 25 Prozent, wird es in diesem Jahr wohl mehr“, mutmaßt Thiermann. Die neuen Maschinen schaffen 9 000 Stangen/300 Kilo

rigie Fälle“ werden von Hand bearbeitet, in der Regel aber müssen die Stangen aus den neuen Maschinen nicht nachgeschält werden. Besonders Berufstätige freuen sich über diesen Service.

Service wird nach wie vor im auch im Hofladen in Scharringhausen groß geschrieben. Derzeit packen Elke Wilhelmi und Christa Riedemann allerlei neue Produkte aus, die in einem neuen Arrangement der Kundschaft präsentiert werden sollen. Rund um die Spargel-Kühlbehälter in der Ladenmitte gruppieren sich die Regale.

Familie Thiermann legt besonderen Wert auf regionale Produkte. Heimische Imker liefern deshalb Honig, Kerzen und Seifen; Liköre in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen aus hiesigen Produkten eignen sich als nette Erinnerung an den Besuch in der Region. Geschenkkörbe für jede Preiskategorie werden ebenso zusammengestellt. Kleine (Spielzeug-)Mitbringsel für Kinder und Enkel sind neu im Sortiment, ebenso Bio-Produkte, etwa „Gut Lindau“ Pesto-Sorten. Aus eigener Produktion



Christa Riedemann arrangiert die ersten Produkte in die Regale des Hofladens. Fotos: Wendt

stammen die Wildschweinsalami und „Oma Thereses Marmelade“, die, wie einst, im Kupferkessel gekocht wird. Kooperationen mit dem Vielfruchthof Domstiftsgut Mötzow, langfristig von Heinrich Thiermann im Brandenburgischen gepachtet, werden besonders in der Verarbeitung des Wildbestandes gepflegt: Der Hof in Scharringhausen ist nach den strengen EU-Standards zertifiziert, hier wird ge-

schlachtet und das Wild verarbeitet. Appetit bekommen? „Wir bieten jetzt verstärkt Verkostung an“, sagt Elke Wilhelmi. Und als sie das sagt, kommt Daniela Schwier in den Hofladen. Die Küchenchefin hat Salate zubereitet. Auch das ist 2010 neu: Im Hofladen werden frisch zubereitete Portionen „Bunter Spargelsalat“ zum Mitnehmen angeboten.

TV und Radio haben bereits angefragt, alle möchten

den ersten Spargelstich begleiten. In die Saison starten möchte man am Wochenende 10./11. April.

Das Gastronomiezelt ist ebenso am Wochenende 17./18. April geöffnet – die tägliche Bewirtung beginnt ab dem 24. April. Frei nach Spargel-Fan Goethe: „Ein Liebchen ist der Zeitvertreib, auf den ich jetzt mich spitze. Sie hat einen gar so schlanken Leib und trägt eine Stachelmütze.“

Rasen vertikutieren!
Garten- u. Landschaftsbau
Ahrens Tel. 04271/6745

Spargel in der Stunde. Für den Discounter, den die Firma Thiermann Spargel und Beerenfrüchte beliefert, wird der Spargel zu 500 Gramm Paketen abgepackt. „Schwie-