

Wann trauen sie sich raus?

Warten auf die ersten Spargelspitzen / Rezept des Jahres 2011: Spargelquiche und Salat

SCHARRINGHAUSEN (sis) ▪ Spargel mit Butter? Mit herzhaftem Schinken? Mit Schnittzel? Mit Lachs? In der Reihenfolge? Hauptsache frisch – das ist den meisten Spargelfreunden gemein und frisch kommt er sehr bald auf den Tisch.

Wenn das Wetter so bleibt, Sonne und Wärme den Boden rund um die Spargelpflanzen im Boden auf mindestens neun Grad an der sogenannten Spargelkrone erwärmen – dann traut sich der Stängel an die frische Luft. Kurz: Dann wächst der Spargel, dann kann geerntet werden.

Auf dem Spargelhof Thiermann rüstet man sich seit Wochen für die Saisoneroöffnung, Ernteleiter Axel Scholz nimmt die 600 Hektar Spargelfelder derzeit besonders genau unter die Lupe. Die täglichen Meldungen an Firmenchef Heinrich Thiermann und sein Team sind selbstverständlich. Die offizielle Eröffnung am 11. April mit vielen geladenen Gästen will geplant sein, der Hofladen rüstet sich mit zahlrei-



Diätassistentin Birgit Kanning, Küchenchef Guido Strewisch und Ursula Meyer (Meisterin der städtischen Hauswirtschaft, v.l.) präsentieren das „Spargel-Rezept des Jahres 2011“. Foto: sis

chen Produkten aus der eigenen Herstellung sowie weiterer erprobter regionaler Anbieter für die ersten Gäste, die bereits am Samstag, 9. April, einkaufen können – und auch im Laden wird Platz geschaffen für den Spargel. Den allerdings muss

erst jemand stechen. Weiterhin ist das mühevollere Handarbeit. Erleichterung erfahren die vornehmlich polnischen und rumänischen Erntehelfer durch ein spezielles Stechmesser, das der Kirchdorfer Arzt Dr. Herbert Huth entwickelt hat. Dadurch wer-

de die Druckverletzung am Handballen vermieden, heißt es seitens der Fachleute. Die Erntehelfer stehen in ihren Heimatländern in den Startlöchern, um rechtzeitig anreisen und die Quartiere beziehen zu können.

Wenn der Hofladen am 9.

April seine Pforten öffnet, wird dort wieder der frisch zubereitete Spargelsalat zu kaufen sein. Außerdem öffnet die Zeltrestauration. Viele der Gäste fragen nach und freuen sich über Rezeptvorschläge. Küchenchef Guido Strewisch und sein Team haben etliche Vorschläge gesammelt, zur Probe gekocht und sich die Entscheidung nicht leicht gemacht: Als Spargelrezept des Jahres 2011 hat es der Spargel-Cranberry Salat geschafft, der pfiffig mit rosa Pfeffer daherkommt, knackige Walnüsse geschickt im Römer- und Rucolasalatsmix verbirgt. Er begleitet eine Spargelquiche. Waren es die amerikanischen Wraps im vergangenen Jahr, sind Strewisch und sein Team in diesem Jahr bei den französischen Nachbarn fündig geworden. Die Quiche, mit Schinken und Spargel, ist leicht nachzukochen.

Natürlich kann man das Rezept im Internet (www.thiermannspargel.de) nachlesen und demnächst auch mit dem ersten frischen Spargel nachkochen.