

## Frischer Spargel als Osterdelikatesse

Die ersten Stangen sind schon gestochen / Köstlichkeiten von heimischen Feldern

VON MELANIE PETER

■ Godelheim. Das Osterfest liegt in diesem Jahr kalendrisch gesehen spät, der Spargel allerdings ist früh dran. Das erlaubt Spargelliebhabern, eine besondere Delikatesse bereits zum Osterfest zu genießen: Spargel satt, am liebsten so, wie ihn die Großeltern schon servierten.

Elmar Beverungen kennt sich aus mit den Spargelpflanzen. In der Region ist sein Hof an der B 64 in Godelheim die Anlaufstelle für Spargelgenießer. Seit 22 Jahren wächst auf seinen Spargelfeldern der Spargel in 270 Meter langen Reihen, die zu kleinen Erdwällen angehäuft sind. Die Pflanze wird einjährig in den Boden gebracht, „vorher muss der Boden aber etwa einen Meter tief gelockert werden, um keine Bodenverdichtung zu haben“, erläutert Elmar Beverungen. Die Spargelpflanzen werden 20 bis 25 Zentimeter tief gepflanzt und wurzeln bis zu 1,20 Meter tief. Etwa zehn Jahre kann von einer Pflanze geerntet werden. Im Moment wächst bei Elmar Beverungen nur Bleichspargel unter langen Folienbahnen auf den Feldern, der nach der Ernte elfenbeinfarben in der Sonne glänzt.

„Nächstes Jahr will ich es zusätzlich mal mit dem Grünspar gel versuchen“, blickt der Landwirt in die Zukunft, beim Verbraucher scheine sich da die Nachfrage zu erhöhen. Eine gleichmäßige Witterung sei gut für den Spargel, aber eigentlich müsste es dringend mal regnen,



Frisch vom Feld: Elmar Beverungen baut seit 22 Jahren Spargel an. Die weißen Stangen haben in der Region viele Freunde.

FOTOS: MELANIE PETER



Zu Ostern gibt's Spargel: Helga Plöger schält die frisch geernteten Stangen an einem sonnigen Plätzchen im Garten.

### „Allerlei von der Stange“

■ Eine Broschüre mit Spargelrezepten ist bei der Neuen Westfälischen in Höxter erhältlich. Informationen gibt es zum Thema „Allerlei von der Stange – die köstlichsten Rezepte zur Spargelsaison“. Das Heft zum Preis von 2,50 Euro umfasst 20 Seiten, Tel. (0 52 71) 68 03 50. (nw)

im Moment sei es sehr trocken. Doch für die Osterfeiertage könne genügend Spargel geerntet werden, da die Witterung günstig sei.

Die Stangen müssen spätestens alle zwei Tage gestochen werden, das übernehmen einheitliche Spargelstecher aus der näheren Umgebung. Für Spar-

gelgenießer steht der Hofverkauf auch an Sonn- und Feiertagen von 9 bis 18 Uhr offen, da dürfte dem österlichen Spargelmahl nichts mehr im Wege stehen. Bei etwas schlechteren Witterungsbedingungen könne man ruhig bis zum 24. Juni ernten, wenn die Ernte sehr reich ist, sollte man früher aufhören. Der Ertrag lasse dann auch nach, erläutert Elmar Beverungen.

Auch Helga Plöger aus Ottbergen freut sich mit ihrer Familie jedes Jahr auf die Spargelsaison. „Dann gibt es den Spargel so, wie ihn schon meine Oma zubereitet hat“, erzählt sie. Für Helga Plöger ist es selbstverständlich, Spargel aus der Region zu kaufen, „der erste Spargel ist schon immer ein Genuss“, schwärmt die Ottbergerin. Für die Zubereitung gibt man den geschälten Spargel in kochendes Wasser.

„Ganz wichtig ist es, dem Wasser nicht nur Salz, sondern auch Zucker zuzugeben“, erklärt Helga Plöger. Auf vier bis fünf Liter Wasser kommen jeweils ein bis zwei Teelöffel Salz und Zucker. Je nach Stärke ist der Spargel nach etwa zehn Minuten gar, „wenn er beim Reinstechen weich ist“.

In eine flache Schale gegeben, werden die Stangen dann mit zerlassener Butter übergossen. „Dazu gehören auf jeden Fall Frühkartoffeln, dann ist es richtig lecker“. Und roher Schinken oder ein kleines Steak. „Wir essen mehrmals in der Saison Spargel, und zur Abwechslung gibt es bei uns auch mal Rührei dazu“, außerdem natürlich die allseits beliebte Sauce Hollandaise, „aber der schlanken Linie wegen nicht so oft“, meint sie augenzwinkernd.