



Stolze Erntehelferin: NW-Volontärin Katharina Bätz hat auf dem 5,5 Hektar großen Feld der Familie Beverungen insgesamt zwölf Kilogramm Spargel geerntet. Hinter ihr erstrecken sich die jeweils 370-Meter langen Erddämme. FOTOS: DAVID SCHELLENBERG

Vor dem Spargel in die Knie gehen

REPORTAGE: Ein Nachmittag als Erntehelferin auf dem Hof der Familie Beverungen

VON KATHARINA BÄTZ

■ Godelheim. Erde entfernen, Stange freilegen, zielen, Zack – alles geht kurz und schmerzlos. Das Stechmesser durchdringt den Spargel, der Schnitt am Ende der Stange ist aalglatt. Ich jubiliere. Bei meiner Premiere als Erntehelferin gebe ich – anders als erwartet – doch keine ganz so schlechte Figur ab.

Eigentlich bin ich kein Spargel-Fan. Streng genommen schmeckt mir das sogenannte Edelgemüse nicht mal. Weil Spargelliebhaber aber jährlich im Frühling von kulinarischen Hochgenüssen schwärmen, starte ich einen neuen Versuch: Vielleicht mag ich die weißen Spitzen ja lieber, wenn ich sie selbst ernte.

14 Uhr: Ich mache mich auf den Weg zum Hof von Elmar Beverungen in Godelheim. Auf einem Feld des Landwirts werde ich zum ersten Mal in meinem Leben Spargel stechen. Und davor habe ich ganz schön Respekt. Denn viele Reportagen im TV zeigen, wie streng die Spargelbauern ihre Arbeiter überwachen. An ihrem Gemüse darf nicht die kleinste Spitze fehlen. Bei Beverungen ist das anders: „Ich reiße Ihnen nicht den Kopf ab, wenn mal was daneben



Volle Konzentration: Vorsichtig holt Katharina Bätz mit dem Stechmesser das weiße Königsgemüse aus der Erde hervor. Auf Dauer ist das eine ganz schön anstrengende Angelegenheit.

geht.“ Puh, das beruhigt. Glück gehabt.

Beverungen zeigt mir sein Spargelfeld. 5,5 Hektar ist es groß, 370 Meter lang sind die Reihen, die ich gleich abgehen werde. Ich bin die erste Arbeiterin, die dem Landwirt in diesem Jahr bei der Spargelernte hilft. „Das Wetter war bisher einfach zu schlecht, es hat sich noch nicht gelohnt“, meint er. Nach und nach werden demnächst aber die Helfer eintrudeln. Sie kommen alle aus der Umgebung

und verbringen meist ihre Abende zwischen den Erddämmen. Jeder bekommt eine Reihe zugewiesen, für die er zuständig ist. Das funktioniert.

Ich wähle eine Reihe für mich aus. Jetzt kann's los gehen. Alle Stangen, deren Kopf aus der Erde herausragen, dürfen gestochen werden. Beverungen macht vor, wie das geht. „Sie müssen vor allem vorsichtig sein.“ Mit Zeige- und Ringfinger – und ohne Handschuhe, die habe ich nämlich vergessen –

INFO Spargel einfrieren

- ◆ Spargel kann ohne Probleme geschält und in Tüten verpackt eingefroren werden.
- ◆ Er darf aber auf keinen Fall vorher gekocht oder blanchiert werden, da er sonst seinen Geschmack verliert.
- ◆ Den gefrorenen Spargel später nicht auftauen lassen, sondern als gefrorenen Block ins kochende Wasser geben.
- ◆ Danach benötigt er acht bis zwölf Minuten, bis er gar ist.
- ◆ Der Spargel sollte spätestens nach sechs Monaten verzehrt werden. (kbz)

lege ich vorsichtig die erste Spargelstange frei. Dann setze ich zaghaft das Messer an. „Sie müssen schon kräftiger zustechen, sonst wird das nix“, sagt ein langjähriger Helfer von Beverungen. Der Landwirt selbst stellt eine riesige Kiste vor mir ab, in die ich den Spargel packen soll. „Sie glauben doch nicht, dass ich die voll kriege“, sage ich. Beverungen lacht und lässt mich auf dem Feld zurück.

20 Minuten später: Mein anfänglicher Respekt ist dahin, ich

bin voll dabei. Stich um Stich hole ich die Stangen und Stängelchen aus der Erde. Doch das ist jetzt schon ganz schön anstrengend. Die ersten Stiche im Rücken von vielen Bücken machen sich bemerkbar, die Sonne brennt, ich fange an zu schwitzen. „Na prima, was machst du hier eigentlich?“, frage ich mich und sehne mich nach meinem Bürostuhl.

Eisern mache ich jedoch weiter. Andere schaffen das schließlich regelmäßig viele Stunden am Stück. Und tatsächlich: Ich halte durch. Um 16.30 Uhr mache ich mich erschöpft und durstig daran, den 370-Meter langen Erddamm, den ich beackert habe, wieder zuzudecken. Diese Arbeit hatte ich unterschätzt: Die Plane ist schwer, meine Knie weich.

Mit einem gut gefüllten Korb gehe ich schließlich zurück zum Hof der Familie Beverungen. Meine Hände dreckig, mein Gesicht verklebt. Aber ich bin stolz, als ich den Anzeiger der Waage sehe: Zwölf Kilo Spargel habe ich in rund zwei Stunden gestochen. „Für den Anfang gar nicht so schlecht“, lobt Beverungen. Als Dank für meine Arbeit gibt er mir eine Tüte Spargel mit nach Hause. Ich freue mich schon auf das Menü – und den Muskelkater am nächsten Tag.