Der Spargel ist da

Erste Stände im Landkreis Stendal bieten das Edelgemüse bereits an. Die Preise zum Auftakt der Saison sind vergleichsweise moderat. Volksstimme fragt: „Wie genießen Sie Ihren Spargel?“

VON ANDREAS KÖNIG UND VICTORIA BARNACK

OSTERBURG. Es ist dieses Leuchten in den Augen, das den Kenner verrät: Wenn der erste frisch gestochene Spargel verkauft wird, strömen die Kunden herbei. So zu beobachten seit Freitag auf dem Tedi-Parkplatz in der Karl-Marx-Straße in Osterburg. Garlipp-Spargel, das Familienunternehmen aus Schelldorf bei Tangerhütte, bietet das weiße Edelgemüse wieder feil.

Verkäuferin Annette Vinzelberg muss nicht lange auf Kundschaft warten. „Kurz nach 8 Uhr war der erste Kunde hier“, sagt sie. „Er hatte wohl schon in den Tagen zuvor Ausschau gehalten, wann der Stand öffnet.“ Ab sofort gibt es das Edelgemüse täglich frisch, sogar sonn- und feiertags.

Eine Frage des Preises

Die Frage, die viele Spargelliebhaber umtreibt, lautet natürlich: „Was kostet ein Kilo?“ Kommt drauf an, welche Qualität man möchte. Bis zu 12,90 Euro verlangt Vinzelberg für ein Kilo „Unser Bester.“ Geschält gibt es das Ganze auch – zum ähnlichen Preis (je nach Dicke der Stangen zwischen 12,50 und 12,90 Euro). Die Zeitersparnis und der Komfort haben allerdings ihren Preis, denn statt eines Kilogramms bekommen die Kunden nur 700 Gramm geschälten Spargel. Dennoch wird diese Darreichungsform auch gut nachgefragt. Verglichen mit den Preisen in anderen Spargelregionen sind die in Osterburg moderat. In der selbsternannten Spargelstadt Beelitz im Land Brandenburg kostete das Kilogramm Spargel zum Saisonauftakt zwischen 15 und 18 Euro. Bis zu elf Sorten Spargel sind bei Garlipp im Angebot. Der Spargel wird in blauen Kunststoffbehältern angeliefert. Darin befindet sich zerstoßenes Eis, damit die wertvollen Stangen möglichst lange frisch bleiben. Noch nicht zu kaufen gibt es den grünen Spargel, aber auch der wird im Verlauf der Saison seinen Weg zu den Kunden finden.

Bis hinunter in den Harz

Nach und nach sollen im Kreis Stendal auch die weiteren Verkaufsstände von Garlipp-Spargel öffnen. Das Familienunternehmen aus Schelldorf ist mit seinen Verkaufsständen besonders stark im heimischen Landkreis vertreten. Zu kaufen gibt es das weiße Edelgemüse neben Osterburg auch in Stendal, Tangermünde, Havelberg sowie in großen Teilen Sachsen-Anhalts. Bis hinunter nach Quedlinburg und Halberstadt werden die Wagen geschickt.

Im Nachbarland Brandenburg gibt es lediglich zwei Verkaufsstände beziehungsweise -wagen mit Garlipp-Spargel: in der Stadt Rathenow sowie in Kyritz.

Kundenbindung wird bei dem Unternehmen aus Schelldorf großgeschrieben. Für die jüngsten Kunden gibt es eine kindgerecht bunt gestaltete Spargel-Zeitung namens „Spargi“.

Die älteren Genießer erwartet auch in diesem Jahr wieder ein Bonusheft, in dem die Spargelkäufe ab einem Mindestwert abgestempelt und bei bestimmten Summen mit einem Geschenk belohnt werden. Trotz Saisonbeginns bleiben alle Garlipp-Stände am Montag, 7. April, geschlossen.

Dann sind die Verkäufer auf den Hof von Tim und Arne Garlipp eingeladen. Dort können sie erleben, wie Spargel gestochen, gewaschen und für den Verkauf vorbereitet wird. Zu essen gibt es natürlich Spargel. Man sagt ja, dass der tägliche Umgang mit einer Speise den Genuss verleidet, doch Annette Vinzelberg lässt sich den Spargel gern schmecken, auch wenn sie am Tag kiloweise verkauft. Ihr Rezept ist …

Jetzt sind Sie gefragt, liebe Leser. Wir möchten wissen: Wie genießen Sie Ihren Spargel am liebsten? Schreiben Sie uns an redaktion.osterburg@volksstimme.de.

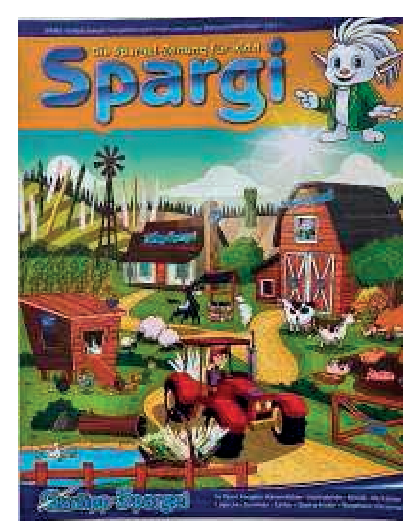
Bei Verkäuferin Annette Vinzelberg am Spargelstand in Osterburg am Tedi gab es Freitagmorgen um 8 Uhr den ersten frischen Garlipp-Spargel der Saison. FOTO: VICTORIA BARNACK

Rezept: Spargel mit Basilikumsoße (für 4 Personen)

Zutaten:
2 kg Spargel
Salz, 1 TL Zucker
1 EL Butter
1 mittelgroße Zwiebel
1 Bund/Töpfchen Basilikum
1 gehäufter EL Mehl
150 ml Milch
weißer Pfeffer
1 Eigelb
8 Scheiben roher Schinken
8 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung:
Den Spargel schälen und garen. Dann den Spargel herausheben und warm stellen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Basilikum waschen und bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Mit 2 EL Spargelwasser kurz pürieren. 3/8 l Spargelfond abmessen. Zwiebel im heißen Fett glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen.
Spargelfond mit Milch verrühren, aufkochen und ca. 5 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Soße vom Herd ziehen. Das Eigelb mit 3 EL Soße verquirlen (damit es nicht gerinnt) und zurück in die Soße gießen.
Basilikum unterrühren. Spargel mit Soße, rohem und gekochtem Schinken anrichten. Mit dem Rest Basilikum garnieren. Dazu schmecken geröstete neue Kartoffeln.

Zum Mitmachen:
Haben Sie auch ein Spargel-Lieblingsgericht und möchten es den Volksstimme-Lesern mitteilen, dann schicken Sie es uns mit der Angabe Ihres Namens und Wohnortes gern zu. RU



Eine Spargel-Zeitung für Kinder gibt es an jedem Garlipp-Stand. FOTO: URBAT

Stadt will Straße grundhaft ausbauen