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 ANDREA SCHRÖDER

HAVELBERG. 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 zum Beispiel seit 1. April auf dem Penny-Parkplatz an der Arneburger Straße in Stendal. Garlipp-Spargel, das Familienunternehmen aus Schelldorf bei Tangerhütte, bietet das weiße Edelgemüse wieder feil. In Havelberg ist Garlipp wie schon seit vielen Jahren kurz vor dem Kreisverkehr im Norden der Stadt direkt an der B107 zu finden.

Dort bietet Roswitha Heymann bereits im neunten Jahr das weiße Edelgemüse an. „Die Kunden freuen sich, dass wir wieder da sind“, sagt die Frau aus Kamern, die inzwischen Rentnerin ist und diese Saisonarbeit gern übernimmt. „Es macht mir Spaß und ich treffe viele Leute.“ Bei Garlipp ist sie schon das 16. Jahr. „Früher bin ich jedes Jahr nach Magdeburg gefahren.“

Roswitha Heymann aus Kamern verkauft in Havelberg den Spargel von Garlipp. Sie genießt das weiße Edelgemüse am liebsten mit Butter oder in Schinkenröllchen. FOTO: ANDREA SCHRÖDER

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 kostet 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). Das bringt Zeitersparnis und Komfort. Die Kunden bekommen statt eines Kilogramms 700 Gramm geschälten Spargel. Diese Darreichungsform ist auch gut nachgefragt. Verglichen mit den Preisen in anderen Spargelregionen sind die im Kreis Stendal 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

Das Familienunternehmen aus Schelldorf ist mit seinen Verkaufsständen besonders stark im heimischen Landkreis Stendal vertreten. Zu kaufen gibt es das weiße Edelgemüse in Osterburg, Tangermünde, Havelberg sowie in großen Teilen Sachsen-Anhalts. Bis hinunter nach Quedlinburg und Halberstadt werden die Wagen geschickt. Im Nachbarland Brandenburg ist die Stadt Rathenow der einzige Standort eines Garlipp-Verkaufswagens. Neben diesem Unternehmen gibt es mit dem Griebener Hof in Stendal einen weiteren Anbieter. Dessen Verkaufswagen in der Arneburger Straße in Stendal ist bereits aufgebaut, er hat allerdings noch nicht geöffnet. In Havelberg steht auch wieder ein Stand aus dem Brandenburgischen am Edeka-Parkplatz, der demnächst öffnet.

Kundenbindung wird bei Garlipp 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. Roswitha Heymann mag ihn am liebsten mit Butter oder in Schinkenröllchen.

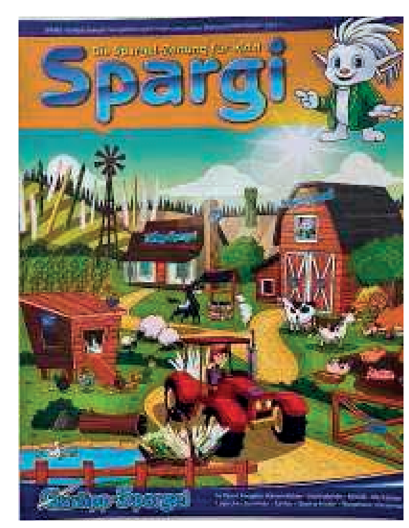
Jetzt sind Sie gefragt, liebe Leser. Wir möchten wissen: Wie genießen Sie Ihren Spargel am liebsten? Schreiben Sie uns an redaktion.stendal@volksstimme.de.

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

Bis zum Osterfest locken Sport und Spiel