



Bitte keine Tickets!

Das Festival, das traditionell immer am Freitag, den 4. April, im Zentrum der Stadt Stendal stattfindet, ist ein unverzichtbares Ereignis für die Besucher. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Besucher sind herzlich eingeladen, sich am Freitag, den 4. April, um 14 Uhr im Zentrum der Stadt Stendal zu treffen. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.

Neues Logo vorgestellt

Das neue Logo der Volksstimme ist ein Symbol für die Zukunft. Es zeigt eine stilisierte Sonne, die über einem Fluss aufgeht. Die Sonne ist in der Mitte und der Fluss fließt nach rechts. Die Sonne ist in der Mitte und der Fluss fließt nach rechts. Die Sonne ist in der Mitte und der Fluss fließt nach rechts.



Lebendige Edition

Wolfgang Kuhnert
Lebendige Edition
Stendal-Werke-Gesellschaft
11111111111111111111

Wolfgang Kuhnert
Lebendige Edition
Stendal-Werke-Gesellschaft
11111111111111111111

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

STENDAL. 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 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. Verkäuferin Edeltraud Weiss muss nicht lange auf Kundschaft warten. Für einen Donnerstagvormittag ist der Stand bemerkenswert gut besucht.

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 Edeltraud Weiss 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 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



Edeltraud Weiss (links) verkauft den ersten Garlipp-Spargel am Stand in der Arneburger Straße in Stendal. Elf verschiedene Sorten Spargel sind derzeit im Angebot. FOTO: ANDREAS KÖNIG

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 in Stendal auch die weiteren Verkaufsstände von Garlipp-Spargel öffnen. 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 einen weiteren Anbieter. Dessen Verkaufswagen in der Arneburger Straße in Stendal ist bereits aufgebaut, er hat allerdings noch nicht geöffnet. 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 Edeltraud Weiss 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.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 gehäufte 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 Ei-gelb mit 3 EL Soße verquirlen (da-mit 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 schme-cken geröstete neue Kartoffeln.

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

Stadensamt Stendal wird digital

Stendal. Das Stadensamt Stendal wird digital. Die Bürger können ihre Anliegen online einbringen. Das Stadensamt Stendal wird digital. Die Bürger können ihre Anliegen online einbringen. Das Stadensamt Stendal wird digital. Die Bürger können ihre Anliegen online einbringen.

Festbericht

Zwei Festberichte vom Festival gestrichen

Stendal. Zwei Festberichte vom Festival gestrichen. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.

Zwei Festberichte nach Zusammenstoß

Stendal. Zwei Festberichte nach Zusammenstoß. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.

Vom Tanz in den Mai zum Tag der offenen Tür

Freiwillige Feuerwehren Stendal organisiert wieder beliebte Veranstaltungen

VOM 1. MAI BIS 31. MAI 2025

Stendal. Die Freiwilligen Feuerwehren Stendal organisieren vom 1. Mai bis 31. Mai 2025 eine Reihe von Veranstaltungen. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.



Während der Tag der offenen Tür in Stendal, im Mai 2025, wird eine große Anzahl von Menschen erwartet.

Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.

Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.

Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.

Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden. Die Organisatoren bitten um Verständnis, dass keine Tickets für das Festival ausgestellt werden.