



Spargel zum Selberstechen bei Brenneckenbrück: Monia (li.) und Sheila Schaffarczyk aus Lehre sind dabei.

FOTOS (2): SEBASTIAN PREURS

Spargel zum Selberstechen: Königsgemüse für ein paar Euro und etwas Rückenwickeln

Landwirt Bastian Ehrhardt setzt auch im zweiten Corona-Jahr auf seine Sonderaktion

VON DIRK REITMEISTER

BRENNECKENBRÜCK. Mit der Hand etwas im Boden wühlend, dann kommt das langgliedrige Messer, und schon zieht Monia Schaffarczyk den Spargel aus dem Boden. „Und zum Schluss die Erde gut drauf.“ Zusammen mit ihrer Zwillingsschwester Sheila sticht sie ihren eigenen Spargel auf einem Feld mitten in der Falten Heide. Für dieses Angebot

des Guts Brenneckenbrück sind die Spargelkäterinnen sogar aus Lehre angefahren. „Der Preis ist unschlagbar.“ Ein paar Euro und etwas Rückenwickeln.

„Ein bisschen Übung braucht man schon“, sagt Sheila Schaffarczyk. Im vorigen Jahr waren beide das erste Mal dabei, damals noch mit Anleitung. Die brauchen sie diesmal nicht mehr. „Man kriegt ein bisschen den Blick

dafür, wo der Spargel sitzt.“ Und schon landet die nächste Stange in einem der beiden Körbe.

Gut ein Dutzend weiterer Amateure, die für den Eigenbedarf stechen, sind auf dem Feld verteilt. Spargelbauer Bastian Ehrhardt ist zufrieden. Angesichts der Wettervorhersage hatte er für den stürmischen Dienstag deutlich weniger Zuspruch befürchtet. Immerhin habe er schon rund 100 Anfragen gehabt nach dem Selbstestech-

Angebot für Kunden. Das hatte er im vorigen Jahr ➔ **Löcher, als hätte ein Dach nach Spargel gewühlt**

ausgefüllt wegen der Probleme, osteuropäische Erntehelfer in der Corona-Krise nach Deutschland zu holen. Das wirke sich bis heute aus. „Ich habe nach wie vor nicht genug.“

Doch nicht allein deshalb setzt er erneut auf den Sonderweg Selberstechen. Er habe damit im vorigen Jahr gute Erfahrungen gemacht. „Den Leuten macht es Spaß.“ So wie den beiden 31-jährigen Spargelfans aus Lehre. „Es schmeckt zuhause einfach besser“, sagt Sheila Schaffarczyk. Und: „Man merkt erst einmal, was für ein Knochenjob das ist.“ Ihre Schwester ergänzt: „Es geht auf den Rücken, obwohl wir es nur zwei Stunden machen.“ Ihnen sei klar, warum Spargel in der Regel so teuer sei.

„Meine Hochachtung vor meinen rumänischen Profis, was die da weg-hauen“, sagt Ehrhardt. Und bei denen wären die Stangen auch nicht so kurz geraten wie in den Körben der Zwillinge. Aber das liege eben an der Erfahrung: für das Erste machten es die

beiden schon gut, sagt der Spargel-Profi. Da gibt es noch ganz andere Anfänger. Ehrhardt deutet auf eine Teilnehmerin weiter hinten. Bei ihr seien die Löcher so groß, „als hätte ein Dach drin gewühlt“. Hier und dort sind die Planen nicht ordentlich zurück gelegt. Und so müsse er nach so einer Aktion immer wieder seine Profis übers Feld schicken, „die wieder alles plan machen“.

Seine Nachbarn schüttelten nur den Kopf, hielten es für leichtfertig, das Stechen des Königsgemüses Amateuren zu überlassen – für zwei Euro das Kilogramm. Doch Ehrhardt will dran festhalten, unter Umständen auch nach Corona. „Das hängt von der Nachfrage ab. So wie die Leute kommen, wird es auch weiter gehen.“

Der Wind pfeift Monia und Sheila Schaffarczyk weiter um die Ohren. Doch das stört die beiden nicht. „So lange es nicht schüttet“, winkt Sheila Schaffarczyk ab. Die beiden sind auch sonst viel draußen, zum Beispiel zum Geocachen

Zutaten für vier Personen
50 Gramm weiche Butter, 40 Gramm grober Senf 40 Gramm Honig, 50 Gramm Creme Fraiche, Salz, Pfeffer, 1 Kilo Kartoffeln 500 Gramm Schmand 2 Esslöffel Dill, Salz, Pfeffer, 1,4 Kilo geschälter Spargel, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Zucker, eine halbe Zitrone, 50 Gramm Butter, 4 Lachsfilets à 160 Gramm, Rapsöl

Zubereitung

Alle Zutaten für die Butter sollten Zimmertemperatur haben. Butter, Senf, Honig und Creme Fraiche glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln putzen und mit Schale in Salzwasser kochen. Dill fein abschmecken. Spargel in 1 Liter Wasser mit Salz, Zucker, Zitrone und Butter 10 bis 15 Minuten bissfest kochen. Anschließend abtropfen lassen. Während der Spargel kocht, den Lachs waschen und mit Salz und Pfeffer trocken tupfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 8 bis 10 Minuten braten und mit Salz würzen. Die Kartoffeln vor dem Servieren in den Schmand geben. Die Butter auf den heißen Lachs geben und mit dem Spargel servieren.

oder Fußball spielen. „Alles, was man draußen machen kann.“ Von dieser Aktion profitieren mehr: „Unser Papa kriegt was, meine Schwieger-

eltern auch“, sagt Monia Schaffarczyk. Alle Spargelfans, denn: „Spargel ist vielseitig, man kann ihn mit super vielen Sachen kombinieren.“

Spargelbauer Henning Kuhls aus Neubökel hört man den Frust geradezu an. „Wir kriegen keine Mengen.“ Eine so lange Kältephase im Frühjahr habe er noch nicht erlebt. Und während der Spargel kaum wachse, stehe die Kundschaft auf der Matte. „Die Nachfrage ist gut, die Leute haben Hunger auf Spargel.“ Wenigstens habe er mit den Erntehelfern dieses Jahr keine Probleme, er habe trotz Corona-Pandemie genug Leute vor Ort. Fehlen nur Sonnenschein – ohne die auch die Planen nicht viel bewirken – und höhere Temperaturen. Paul Schrofer vom Eickenhöfer Spargelreich in Eickenhorst kann dem Wetter eine gute Seite abgeminnen: „Mir freuen uns über die regnerische Wetterlage. Jeder Tropfen ist herzlich willkommen.“ Dennoch stellt auch sein Unternehmen fest: Der Spargel wachse nur verhalten. Gerade die grüne Sorte reagiere sehr empfindlich auf Temperaturen. Was die Nachfrage angehe, merke man, wenn „Fahrradwetter“ herrsche. Dann sei auch die Nachfrage da. So hätte der Hof bereits im März Spargel verkaufen können. Jetzt sei dagegen gefühlt „eher Gührweinwetter



Das Gut Brenneckenbrück bietet auch in dieser Saison diese Sonderaktion für Kunden.