

Von Jumbo bis Babyspargel



Laut und nass ist es, als eine Gruppe der Unternehmerfrauen im Handwerk die Halle des Spargelhofes Simmet in Ober-Flörsheim besichtigt. Die Lautstärke kommt von den Förder- und Sortierbändern, sowie der Spargelschälmaschine. Viel Wasser wird zum Reinigen der Spargelstangen, sowie später zu deren Herabkühlung von der Ackerwärme gebraucht. „Zwanzig verschiedene Sortierungen halten wir für unsere Kunden vor“, erläutert Rosemarie Simmet, UFH-Mitglied und Spargelbäuerin aus Leidenschaft, „von den kleinen Babystangen bis zum beachtlich großen Jumbospargel.“ Vor knapp zwanzig Jahren begann sie mit ihrem Ehemann den professionellen Anbau dieses königlichen Gemüses. Als vor einigen Jahren Sohn Thorsten mit einstieg, kamen auch zwei große Hallen für dieses arbeitsintensive Gewerk dazu. Während früher der Spargel oft nur mit heller Soße gereicht wurde, so gibt es heute eine Fülle an interessanten Gerichten mit diesem Schlankmacher. Er besteht zu 92% aus Wasser. „Man kann ihn kochen, braten, grillen oder roh essen“, so Frau Simmet. Einige Gaumengenüsse testen die Unternehmerfrauen gleich vor Ort, und zwar zusammen mit einem leichten Sommerwein – ein Traum! www.ufh-rheinessen.de