

Der Besuch der Tagesstätte auf dem Spargelhof Westkämper

In der Tagesstätte der SPI gibt es eine Markt und Mehr Gruppe, die unter anderem jeden Mittwoch auf den Markt einkaufen geht. In der Markt und Mehr Gruppe haben wir uns in letzter Zeit z. B. mit verschiedenen Kräutern, unterschiedlichen Apfelsorten, ausgefallenem Gemüse und russischen Spezialitäten beschäftigt.

Da im Moment der Spargel Saison hat besuchten wir im Rahmen der Markt und Mehr Gruppe am 28.05.08 mit 9 Personen den Spargelhof Westkämper in Paderborn-Sande. Dort wurden wir sehr herzlich und offen von Frau Westkämper empfangen. Sie nahm sich viel Zeit für uns um uns alles zu zeigen und zu erklären. Zuerst gingen wir mit ihr aufs Spargelfeld, wo noch in den letzten Reihen geerntet wurde. Der Spargel wird in mehreren Reihen (Mieten) gepflanzt und mit Planen abgedeckt, da er sich ansonsten bei Sonneneinstrahlung violett verfärbt. Ein Erntehelfer hat uns dort vorgemacht, wie man Spargel sticht.



Zum Spargelstechen wird zuerst an der gewünschten Stelle die Plane aufgedeckt. Reifen Spargel erkennt man daran, dass die Spargelspitzen aus der Erde herausragen. Der Spargel wird mit den Händen etwas freigelegt und mit Hilfe des Spargelstechers (ein langes Messer) weit unten abgeschnitten. Danach wird das entstandene Loch im Boden wieder mit Erde aufgefüllt und die Plane wieder darüber gedeckt. Anschließend haben zwei Personen unserer Gruppe ihr Glück beim Spargelstechen versucht. Jedoch stellte sich dieses als nicht allzu einfach heraus. Wir haben gesehen, dass Spargelstechen eine anstrengende und rückenbelastende Arbeit ist, die man nur mit viel Übung bewältigen kann.



Als nächstes durften wir uns die Maschinen anschauen, die zur Spargelweiterverarbeitung benötigt werden. Dieses sind unter anderem: Eine Spargelwaschanlage sowie eine Spargelkühlanlage. In der Spargelwaschanlage wird der Spargel direkt nachdem er vom Feld kommt gewaschen. Auch in der Spargelkühlanlage wird der Spargel in regelmäßigen Abständen mit Wasser besprüht. Danach gelangt der Spargel zur Sortiermaschine, die mit Hilfe einer Fotofunktion den Spargel nach Größe, Dicke und Qualität sortiert. Als nächstes wurde uns die Schälmaschine gezeigt. Hier wird jeder Spargel einzeln in die Maschine eingeführt und geschält. Kleine Schälmesser sind in unterschiedlichen Stellungen positioniert und sorgen dafür, dass der Spargel von allen Seiten geschält wird. Sollten dennoch Reste der Schale zurückbleiben, so werden diese von Hand per Sparschäler beseitigt.



Zum Schluss zeigte uns Frau Westkämper noch das Erdbeerfeld. Zur Freude vieler Teilnehmer, die mitgefahren waren, erlaubte sie uns ein paar Erdbeeren zu probieren. Dieses ließen wir uns natürlich nicht zweimal sagen.

Hiernach gingen wir mit Frau Westkämper zu einem Spargelfeld, wo der Spargel erst ganz frisch gepflanzt war. Sie erzählte uns, dass man drei Jahre warten muss bis der Spargel auf einem solchen neuen Feld überhaupt geerntet werden kann.

Anschließend zeigte uns Frau Westkämper noch ein Feld mit einer speziellen Sorte Weizen.

Danach gingen wir dann noch in den Hofladen und kauften dort Spargel und Spargelspitzen für das Mittagessen am nächsten Tag. Die nötigen Schalen für eine Spargelcremesuppe haben wir von Frau Westkämper geschenkt bekommen.

Dann traten wir die Rückfahrt zur Tagesstätte an. Es war ein sehr schöner und informativer Vormittag.