



Genießen unter freiem Himmel: In der Fußgängerzone der Brückstraße hatten die Veranstalter lange Tischreihen aufgebaut, an denen Besucher Spargel satt und in vielen Variationen genießen konnten. BILDER: MÜLLER

Spargelmeile kennt nur Gewinner

ESSEN & TRINKEN Besucher verspeisten in der Brückstraße 100 Kilo in drei Stunden

Wenige Wochen vor dem Saisonende des Edelgemüses langten die Besucher noch einmal zu.

VON HEIKO MÜLLER

EMDEN - Ein Fest für Spargel-Freunde: Wenige Wochen vor dem traditionellen Saisonende am 24. Juni haben Fans des Edelgemüses am Sonnabend in Emden noch einmal richtig zugelangt. Beim 1. „Spargel-Tafeln am Rathausbogen“ gingen die Vorräte der Küchenchefs Rainer Ahlers vom Hotel-Restaurant Goldener Adler und Hinderken Hove von der Gesellschaft „Agilio“ schon gut eine Stunde vor dem offiziellen Ende zur Neige.

Insgesamt mehr als 100 Kilogramm des „königlichen Gemüses“ hatten Ahlers und ten Hove für die Premiere der Spargelmeile in der Fußgängerzone der Brückstraße geordert – und die waren innerhalb von drei Stunden fast weg. Einige Hundert Portionen samt Schinken, Schnitzel & Co. gingen über die Tresen. Einer der vielen Genießer an den langen Tischreihen unter freiem



An den Tresen war die Nachfrage groß.

Himmel war Piet Nauman. „Ich esse gerne und oft Spargel“, sagte der Emdler. Der 65-Jährige verteilte nur gute Noten: „Es ist immer wieder schön, was man sich in Emden einfallen lässt“. Der Spargel schmecke prima, das Personal sei nett und die Leute seien gut drauf. Für die gute Laune sorgten auch einige Musiker, die am Blechbläser-Festival teilnehmen, und auf der Straße musizierten.

Zufriedene Gesichter gab es auch bei den Veranstal-

tern. Ihnen hat auch das Wetter in die Karten gespielt – so wie den Spargelbauern, denen der rekordverdächtig warme Frühling einen historischen Start der Saison und reiche Ernten bescherte.

Das bestätigte auch der Fachmann vom Spargelanbaubetrieb Bahlmann aus Molbergen bei Cloppenburg, der in der Saison dreimal pro Woche auf dem Emden Wochenmarkt vertreten ist und zum „Spargel-Tafeln“ am Sonnabend auch einen kleinen Verkauf-

wagen in der Brückstraße aufgestellt hatte. Das Edelgemüse, das dort angeboten wurde, war erst am Vortag gestochen worden. Eine Stammkundin des Erzeugers ist Helga Rogga, die sich zu Pfingsten mit den beliebten Stangen eindeckte. „Ich esse Spargel nicht nur zu Festen, sondern auch mal zwischendurch“, sagte die Emderin.

Die Bilanz des „Spargel-Tafeln“ oder der „Spargel-Tafeln“ – der Name lässt bewusst beide Deutungen zu – kennt daher nur Gewinner. „Alles bestens“, sagte Dieter Peters, Geschäftsführer von „Agilio“, der Arbeitsgemeinschaft für integrative Leistung in Ostfriesland. Er kündigte bereits eine Neuauflage an: „Wir wollen diese Veranstaltung etablieren und ausbauen“. Dagegen hätten auch der Gastronom Rainer Ahlers vom Hotel Goldener Adler und Gerhard Teerling von der Werbegemeinschaft Rathaus Karree nichts. „Wir sind in jedem Fall wieder dabei“, sagten beide.

Zunächst naht aber das Ende der Spargel-Periode. Am 24. Juni, dem Johannistag, werden traditionell die letzten Stangen gestochen, und die Heuernte beginnt.

Weitere Bilder zu diesem Thema gibt es im Internet unter: www.oz-online.de

