

PNN

18.4.2013

Auflage: 12.513



**Warm gehalten.** Unter der Folie soll der Spargel, wie hier vom Agrarbetrieb Buschmann und Winkelmann, in die Höhe schießen. Doch selbst wenn die ersten Stangen wirklich gefunden werden, können angesichts des gerade erst beendeten Winters zunächst nur symbolische Mengen geerntet werden. Die Mitglieder der Köchevereinigung „Brandenburg unter Dampf“ kritisieren deshalb die heutige Eröffnung der Spargelsaison. Foto: dpa

## Spargeldiät

Heute wird in Schäpe angestochen. Doch Brandenburger Köche servieren erst mal griechische Stangen

VON BERND MATTHIES

BEELITZ - Die Sonne ist da, die Kunden warten, und irgendwann muss es ja losgehen mit dem ersten Spargel. Die Mitglieder des Beelitzer Spargelvereins haben sich für den Anstich den heutigen Donnerstag ausgesucht, die blonde Spargelkönigin Michaela Kranepuhl hat die Krone schon mal anprobiert und um 10 Uhr geht es los mit Musik und Agrarminister Vogelsänger, diesmal auf dem Spargelhof Jakobs in Schüpe.

Das wird für alle Beteiligten eine Zitterpartie. Selbst wenn die ersten Stangen wirklich gefunden werden, können angesichts des gerade erst beendeten Winters zunächst nur symbolische Mengen geerntet werden. Das hat Kritik geweckt: Die Mitglieder der Köchevereinigung „Brandenburg unter Dampf“ sprechen von „medienwirksamem Mumpitz“.

So kritisiert Ulrike Laun, Chefin des Restaurants „Landlust“ in Körzin mitten im Spargelgebiet: „Das ist doch völlig verfrücht, da stechen sie den ersten Beelitzer Spargel an - und wir Restaurants bekom-

men davon noch mindestens zwei Wochen nichts zu sehen.“ Die Köche sind in einer kuriosen Situation: Ihre Gäste hören vom Anstich, reisen an - und müssen sich mit badischem oder griechischem Spargel zufriedengeben, weil die Beelitzer Bauern mit Mühe und Not genug für den Bedarf der eigenen Höfe haben.

Der erste Brandenburger - nicht Beelitzer - Spargel kommt normalerweise aus Sallgast in der Niederlausitz oder Vetschau im Spreewald, doch auch in Vetschau eröffnet man die Saison erst am 21. April. „Klar, die Spargel-Höfe haben genug, um ihre Besucher zu bedienen und auch mal ein Kilo zu verkaufen“, sagt Dieter Kobusch vom Dämmeritzsee-Hotel am Berliner Stadtrand, „aber das reicht nicht, um die regionalen Restaurants zu beliefern“. Einen Ausweg bietet der beheizte Anbau, der in Deutschland relativ weit verbreitet ist. Der aber ist mit Kilopreisen von 20 Euro für die Gastronomie auch zu teuer.

Ohnehin ist dem Spargelanbau die Romantik abhandengekommen. Die wundersame Auferstehung des legendären

Beelitzer Spargels war nur um den Preis eines hocheffizienten Anbaus unter Foliendecken möglich, die meist schon im November ausgelegt werden und weder optisch noch ökologisch eine besonders befriedigende Lösung darstellen.

Anspruchsvolle Spitzenköche kritisie-

ren auch, dass durch diesen beschleunigten Anbau die Qualität auf der Strecke bleibe. Peter Frühsammer, ein Kenner der Szene, hat deshalb für sein Grünwalder Restaurant lange nach einem Lieferanten gesucht, der nach traditionellen Methoden arbeitet und den Spargel erst

sticht, wenn er von der Sonne herausgetrieben wird. Aber: Das funktioniert in diesem Jahr schätzungsweise erst ab dem 15. Mai. Bis dahin muss sich auch Frühsammer mit dem zufriedengeben, was Beelitz mit Folienhilfe produziert: „Ich beschränke mich bis dahin aber mit dem Spargel auf Beigaben, beispielsweise im Leipziger Allerlei“, sagt er, „die großen Portionen gibt es erst später“.

Das wird auch in Beelitz so gesehen. Die kommende Wärme soll nun nun das Gemüse wachsen lassen. Im Vorjahr wurden in Brandenburg auf knapp 2900 Hektar Spargel angebaut. Rund 15 100 Tonnen wurden geerntet. Allein auf den Feldern der Bauern in Beelitz wurden davon etwa 7000 bis 8000 Tonnen Spargel gestochen. Das traditionelle Spargelfest findet indes stets am ersten Juniwochenende statt. Da kann mit dem Wetter nichts mehr schiefehen. (mit dpa)

— Einen ausführlichen Bericht über die Eröffnung der Spargelsaison in Beelitz finden Sie am morgigen Freitag auf den Potsdam-Mittelmark-Seiten in den PNN.

## SPARGELANSTICH

### Die kritischen Stimmen der Spitzenköche

Das Spitzenköchennetzwerk „Brandenburg unter Dampf“ setzt sich dafür ein, Obst und Gemüse natürlich reifen zu lassen. Nur von **beheizten Feldern** könne man heute regionalen Spargel stechen. „Abgesehen davon, dass das **weder nachhaltig** noch umweltbewusst ist, kostet das Kilo so fast 20 Euro“, kritisiert Roy Augustin vom

„Hotel Residenz“ am Motzener See. Regionale Köche zeichne sich dadurch aus, dass **Produkte frisch geerntet** werden. Vielen Verbrauchern sei klar, dass sich die Ernte von Spargel, Bärlauch und Erdbeeren in diesem Jahr verschiebe. „Tatsächlich bleibt den meisten Restaurants nur **auszuweichen auf eingeflogenen Spargel**“ sagt

Jessica Manthei, Küchenchefin im Haus am Spreebogen in Fürstenwalde. „Wer deutschen Spargel auf die Karte setzt, kocht **statt Beelitzer Spargel den badischen**.“ Die Köche fordern, sich den witterbedingten Verzögerungen zu beugen: „Der Spargel, den die **Sonne** hat reifen lassen, schmeckt dafür dann richtig gut!“ **tor**