

Märkische Allgemeine Zeitung

23.04.2013

Auflage: 146.254

Spitzenköche fordern Geduld beim Spargel

Restaurants warten noch auf Lieferung

KÖNIGS WUSTERHAUSEN | Das Spitzenköche-Netzwerk

„Brandenburg unter Dampf“ unter Vorsitz des Motzener Hoteldirektors Roy Augustin fordert anlässlich des Spargelanstichs, Obst und Gemüse natürlich reifen zu lassen.

„Der erste Beelitzer Spargel wurde medienwirksam angestoßen – und wir kleinen Restaurants bekommen davon noch mindestens zwei Wochen nichts zu sehen“, ärgert sich Ulrike Laun, Küchenchefin der Landlust Körzin. Die

erntet werden und mit kurzen Lieferwegen ins Restaurant und auf den Tisch kommen. Nachdem alle Brandenburger und Berliner sehnsüchtig auf die ersten Sonnenstrahlen und sanfte Frühlingstemperaturen gewartet hätten, leuchte es den Verbrauchern ein, dass sich die Ernte von Spargel, Bärlauch und Erdbeeren in diesem Jahr verschiebe. Nach dem Spargelanstich erwarten Ausflügler zu Recht, diesen auch im Restaurant bestellen zu können. „Klar, die Spargel-Höfe haben genug, um ihre Besucher zu bedienen und auch mal ein Kilo zu verkaufen. Aber das reicht nicht, um die regionalen Restaurants zu beliefern. Die müssen ihre Gäste auf später vertrösten“, sagt Dieter Kobusch, Küchendirektor im Dämeritz-Seehotel.

Die Spitzenköche der Mark fordern, die Natur zu achten und sich den wetterbedingten Verzögerungen zu beugen: „Der Spargel, den die Sonne hat reifen lassen, schmeckt dafür dann auch richtig gut“, sagt Augustin.

Im Netzwerk „Brandenburg unter Dampf“ bündeln die besten Köche, Restaurants und Hotels aus der Mark ihre Kreativität und Kompetenzen und bürgen eigenen Angaben zufolge „für hochwertige und vielfältige“ Genüsse. Die Köche verwenden bevorzugt Produkte aus den Regionen Brandenburgs und arbeiten eng mit Produzenten und Erzeugern zusammen. MAZ



Roy Augustin ist Vorsitzender des Köche-Netzwerks. FOTO: PRIVAT

einzigste Möglichkeit, heute regionalen Spargel zu stechen, seien derzeit künstlich beheizte Felder, auf denen das Gemüse trotz Minusgraden bereits gewachsen ist. „Abgesehen davon, dass das weder nachhaltig noch umweltbewusst ist, kostet das Kilo so auch fast 20 Euro“, kritisiert Roy Augustin vom Hotel Residenz in Motzen. „Das ist Mumpitz, so nimmt man den Verbraucher nicht ernst!“

Gute regionale Küche zeichne sich gerade dadurch aus, dass Produkte frisch ge-

