

Berliner Zeitung
27./28.4.2013
Auflage: 150.215

Berliner Zeitung · Nummer 98 · 27./28. April 2013

Essen & Trinken



Kopfgesteuert: Wird der Spargel violett, hat er die Sonne gesehen.

Was die *alle* daran finden

Das große Gewächs: Ist Spargel nun ein Hochgenuss oder eine schwer erklärliche Sucht? Einige euphorische Antworten aus der Küche

VON UWE L. LEEMAN

Ich weiß nicht, ob ich mich heute überhaupt noch bewegen kann“, antwortete dieser Tage ein guter Freund auf die Frage, ob man denn noch zusammen ein Bier trinken gehen wolle. Er hatte dem saisonalen Gemüse schlechthin zu sehr zugesprochen: Nach einem Pfund neuem Spargel mit zwei Schnitzelchen, Kartoffeln und einem dicken Klacks Sauce Hollandaise siegt eben unweigerlich die Schwerkraft.

Das Geschäft brummt, die Spargelsaison startete in diesem Jahr von null auf hundert. Der Winter war lang und hart, und den Spargel drängte es nicht gerade zum Licht. Doch viele Spargelfreunde konnten es kaum erwarten, die weißen Stangen auf dem Teller zu haben. Also hat man dem königlichen Gemüse mancherorts mit einer „Fußbodenheizung“ – in den Erdwällen verlegten Schläuchen, durch die heißes Wasser geleitet wird – ordentlich Dampf gemacht. So lugten Mitte April die ersten Köpfe vorsichtig aus der Erde und wurden alsbald gestochen. In Brandenburg war am 18. April der offizielle Spargelanstich.

Aber nicht jedem gefiel das. „Abgesehen davon, dass das weder nachhaltig noch umweltbewusst ist, kostet das Kilo so auch fast 20 Euro“, kritisiert Roy Augustin, der Direktor des Hotels Residenz am Motzener See und Vorsitzender des Köchenetzwerks „Brandenburg unter Dampf“: „Das ist medienwirksamer Mumpitz, so nimmt man den Verbraucher nicht ernst!“ Die Spargelhöfe hätten zwar genug, um ihre Besucher zu bedienen und auch das eine oder andere Kilo zu verkaufen, sagt Augustin, aber das reiche längst nicht, um die regionalen Restaurants zu beliefern. Die mussten zu Beginn der Saison ihre Gäste verströmen oder, peinlich, auf andere Ware zurückgreifen. „Tatsächlich bleibt den meisten Restaurants und Hotels nur, auf eigens eingeflogenen Spargel aus Griechenland, Spanien oder sogar Peru auszuweichen. Wer doch deutschen Spargel auf die Karte setzt, kocht statt mit Beelitzer Spargel mit Badischem“, erklärt Jessica Manthei, Küchenchefin im Haus am Spreebogen in Fürstenwalde.

„Die Gäste fragen schon ganz früh nach Spargel und stürzen sich geradezu darauf, wenn er auf der Karte steht“, erzählt André Egger, neuer Küchenchef im Restaurant 44 im Swissôtel. Der 36-Jährige mit deutschem und Schweizer Pass möchte moderne Schweizer Küche mit lokalen Nuancen in die Hauptstadt bringen. Mit dem Beelitzer Spargel hat er sich noch nicht beschäftigt, das hält er für zu früh. „Ich rate immer zu warten, bis der Spargel im Mai richtig gut ist“, sagt Egger, „manche essen sich die Stangen schon zu Beginn der Saison über. Wenn er richtig gut ist, mögen Sie ihn nicht mehr.“ Dennoch hatte er, der starken Nachfrage geschuldet, schon früh das Iberico-Schwein mit Spargelragout und gebackenen Risotto-Bällchen auf der Mittagskarte. Auf der Abendkarte gäbe es jedoch erst ab der zweiten Maiwoche Spargelgerichte wie Spargel mit Krustentier, Bouillabaisse-Fond und Wildkräutern. „Ich werde mich dann umschauen, wo ich erstklassige Ware unabhängig von der Herkunft bekomme“, sagt der Küchenchef und betont, dass es in der Schweiz, in Thurgau, auch sehr guten Spargel gäbe, nur nicht diesen Run darauf wie hierzulande. In der Tat gilt Spargel zwischen Nordsee und Alpen längst als kulinarisches Kulturgut.

Ob Gourmettempel oder rustikale Speisewirtschaft – bis zum Johannistag am 24. Juni, dem Ende der Spargelzeit, wird es kaum ein Restaurant geben, das nicht auf das kapriziöse Gemüse setzt. Jeder Deutsche isst im Schnitt pro Jahr etwa 1,5 Kilo davon. Zum einen ist der schon vor mehr als 5 000 Jahren bei den ägyptischen Pharaonen als Delikatesse bekannte Spargel aus der Familie der Lilienge-

Historische Rezepte

Spargelalerkuchen nach Apicius
(der im 1. Jahrhundert n. Chr. als größter Prasser seiner Zeit galt und neben Spargel auch Flamingozungen als Delikatesse schätzte)

„In einen Mörser tue die zurecht geschnittenen Spargel, reibe sie, füge Wein hinzu und streiche sie durch. Reibe Pfeffer, Liebstöckel, grünen Koriander, Bohnenkraut und Zwiebel mit Wein, Garum* und Öl; tue die Masse in eine ausgestrichene Pfanne und wenn du willst, tue noch 6 geschlagene Eier hinzu, soviel als nötig sind, streue etwas Pfeffer darüber sobald die Masse gestockt ist.“ (*Fischsoße)

Salat von Spargeln (ca. 1791)

„Die Spargeln werden, so weit sie gut sind, abgebrochen, gewaschen, in Böschlein gebunden und in Salzwasser weich gesotten, dann gießt man dieses ab und kaltes darüber, läßt die Spargeln auf einem reinen Tuch ablaufen, legt sie zur Ordnung auf einen Saladler, verrührt ein wenig Pfeffer und Salz mit Essig und Baumöl* und gießt dies über die Spargeln.“ (*Ölivenöl)

Spargelsuppe à la Maintenon
(Madame de Maintenon, eine der Hauptmätressen Ludwigs XIV., hatte eine Vorliebe für Suppen)

Spargel (ca. 10 Stangen für vier Personen) schälen, in 500 ml Geflügelfond kochen, in kleine Stücke schneiden und in ein wenig Fond beiseite stellen. Würfel von 1 Schalotte mit Butter anschwitzen, Hitze etwas reduzieren und Mehl unterrühren. Den Geflügelfond dazugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Von der Flamme nehmen, 200 ml Sahne mit 2 Eigelb vermengen und mit 50 g Butter unter die Suppe rühren. Nicht mehr aufkochen. Spargel erwärmen und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

wächse gesund: reich an Vitaminen wie A, B1, B2, C und E, Mineralstoffen und Spurenelementen. Zudem hat er, da er zu etwa 95 Prozent aus Wasser besteht, nur 13 Kalorien pro hundert Gramm. Zum anderen ist die Fangemeinde vermutlich deshalb so groß, weil deutscher Spargel nur maximal zehn Wochen lang erhältlich ist. Das passt zu Trends wie saisonaler und regionaler Küche. Zur neuen Nachhaltigkeit allerdings nur bedingt, wenn Hilfsmittel wie Heizung und Schutzfolien eingesetzt werden. Zwar hat auch der allein durch die Kraft der Sonne gewachsene Spargel keinen sehr intensiven Eigengeschmack, doch das „essbare Elfenbein“ wird ja traditionell sowieso in Kombination verzehrt: mit geschmolzener Butter, Sauce Hollandaise, rohem und gekochtem Schinken, Schnitzel, aber auch mit Krustentieren oder Jakobsmuscheln.

Philip Jay Meisel sorgt seit April als neuer Küchenchef in der Quadriga im Brandenburger Hof wieder für kulinarischen Glanz. In seinem Menü badet er die Jakobsmuschel in einer Erbsenvelouté mit weißem Spargel, Karotte und Kohlrabi. „Jetzt beim frühreifen Spargel ist die grüne Erbse noch dominant, doch je besser der Spargel in den nächsten Wochen wird, umso stärker rückt er bei dem Gericht in den Mittelpunkt“, sagt Meisel, der zuvor schon unter Matthias Buchholz im Berliner First Floor kochte sowie im Münchener Tantris von Hans Haas.

Generell wird zu Beginn der Saison der Spargel stärker durch andere Aromen eingebunden, bevor er dann zur besten Saisonzeit gerne auch bei Spitzenköchen als pralles Pfund auf den Teller kommt. Zu Beginn der Saison hält Meisel sogar israelische Ware teilweise für besser als den deutschen Frühspargel. Bei den weißen Stangen setzt der in Heidelberg-Dossenheim geborene Deutsch-Amerikaner ganz stark auf Kindheits Erinnerungen: „Für mich ist der Schwetzingen Spargel immer noch der Beste, und es lohnt sich, bis Mitte Mai auf ihn zu warten“, sagt Philip Jay Meisel sehr entschieden. Er bringt die süddeutsche Ware auch im Brandenburger Hof zum Einsatz. Und Großmutter Rezept – Spargel eingewickelt in Eierkuchen und mit Hollandaise überbacken – begeistert ihn bis heute. Er kann es sich gut in der Lounge des Hotels auf der Karte vorstellen. Im Quadriga-Restaurant käme eher sein persönlicher Favorit zum Einsatz: gegrillter Spargel mit Orangenreduktion, schwarzen Oliven und gegrillten Krustentieren.

Für Cristiano Rienzner vom Maremoto ist das alles etwas zu gewöhnlich. In seiner „methaphoric cuisine“ muss es ausgefallener und abgefahrener zugehen. Beim Spargel hat er jedoch keine besondere regionale Vorliebe, was gerade gut ist, wird gekauft, sagt er. Darauf wird bei diesem echten Avantgardisten dann zum Beispiel „Sphäre von Spargel mit schwarzem Trüffel und Spargelfolie, dazu Oyster Sauce und Blattgold“. Das sei „echt ein Knaller“, so Rienzner. Bei diesem Gericht wird ein Eigelb von sphärischem Spargel – einer Art Süppchen – umschlossen und mit dem Löffel zerteilt, so dass es sich beim Essen schön vermischt. Die Folie, eine Art essbarer Frischhaltefolie, ist eine Erfindung Rienzners und kann, selbstverständlich ganz ohne den Geschmack irritierender Erdölprodukte, in verschiedenen Aromen hergestellt werden. Basis sind dabei Gemüsereste, in diesem Fall Spargelreste, aus denen er zunächst einen Spargelfond hergestellt hat, und mehr gibt der Küchenchef, der schon bei Ferran Adrià gekocht hat, dann auch nicht preis. Doch Cristiano Rienzner kann auch weniger geheimnisvoll kochen: Spargelsalat mit gebreter Jakobsmuschel und „frozen air“ von der Litschi ist ein klares geschmackliches Erlebnis – und so leicht, dass es danach auch noch mit dem Kneipenbesuch klappt.