

Kulinarium

Es ist wieder Spargelzeit

So früh wie noch nie ist in diesem Jahr Freilandspargel auf dem Markt / Die Stangen bringen Umsatz

VON HEINZ FELLER

HASSLOCH. „Endlich. Deftige Wintergemüse und Eintöpfe weichen dem zarten Frühlingsgemüse“, jubelt Andrea Hook, Besitzerin des Hotel-Restaurants Sägmühle in Hassloch. Vom ersten frischen deutschen Spargel – normalerweise so Anfang April herum – geht seit jeher eine Faszination aus, der sich Feinschmecker nicht entziehen können.

Doch, so früh wie in diesem Jahr wurde in Deutschland noch kein Freilandspargel gestochen. Nach einem milden Februar brachen am 16. März 2007 in Dudenhofen die ersten Spargelspitzen sich Bahn und sorgten für ein historisches Datum.

Deutsche sind Spitzenreiter

Die Deutschen sind europäischer Spitzenreiter im Spargeessen. Pro Jahr verspeisen sie mehr als 85.000 Tonnen der wohlschmeckenden weißen Sprossen. Etwas mehr als 50 Prozent davon wird schon ab Ende Januar aus Griechenland, Spanien, den Niederlanden und Frankreich importiert. Nicht nur die Küchenchefs in der Top-Gastronomie wetteifern bis zum 24. Juni – dem sogenannten „Johannistag“, an dem offiziell der letzte Spargel in Deutschland gestochen wird – mit den besten Spargelsorten aus der Pfalz, aus Rheinhessen, Baden, Hessen, Bayern, Brandenburg oder Niedersachsen um die interessantesten Zubereitungen. Marc Kern, Küchenchef der Sägmühle greift, wie die meisten seiner Kollegen innerhalb der Spargelanbaugebiete, in aller Regel die regionale Tradition des Standortes auf. In Deutschland beherrscht der weiße Spargel den Markt. Hingegen wird in den meisten Ländern der Welt mehr Grün- als Bleichspargel angebaut und auch verzehrt.



So schmeckt der Frühling: Marc Kern (links) und Steffen Kindler füllen für ihre Gäste einen Korb mit frischer Frühjahrsprodukten (Fotos: Heinz Feller)