

MIT DER BELIEBTHEIT wächst der Appetit

SPARGEL - NICHTS VERKÖRPERT DEN KULINARISCHEN FRÜHLING BESSER ALS DIE SCHLANKEN, AROMATISCHEN STANGEN, DIE JETZT HOCHSAISON HABEN. SCHON DIE ALTEN ÄGYPTER, GRIECHEN UND RÖMER PRIESEN DEN WERT DES EDELGEMÜSES FÜR GESUNDHEIT UND WELLNESS

In diesen Tagen kann man dem Spargel beim Wachsen zusehen. Die Ernte läuft auf Hochtouren, und die weißen und grünen Stangen, die gerade jetzt am besten schmecken, suchen in den Auslagen des Einzelhandels und über vielversprechende Ankündigungen auf den Speisekarten in der Gastronomie ihren Weg zum Verbraucher. Für Köche gibt es jetzt nichts Wichtigeres, als Geschmack und Aroma des Gemüses optimal zur Geltung zu bringen - ob gutbürgerlich oder neo-kreativ, das bleibt sich dabei ziemlich gleich. Kein Zweifel, die Beliebtheit des königlichen Gemüses nimmt ständig zu. Unter den Top 10 der beliebtesten Gemüsearten ist Spargel inzwischen auf Platz acht vorgerückt. Ein Ergebnis, das angesichts der Kürze der Saison doch recht beachtlich ist. „Bis Johanni, nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen“, sagte man früher. Das war, als die Spargelbauern erst Anfang Mai, wenn der Boden mindestens 12 Grad Celsius warm war, mit dem Spargelstechen begannen und am Johannistag - also praktisch zum Sommeranfang - Schluss machten, damit die Pflanzen sich erholen und für das kommende Jahr wieder Kraft sammeln konnten.

DEUTSCHER SPARGEL IM AUFWIND, DIE TECHNIK MACHT'S MÖGLICH

Die Kampagne hat sich zeitlich erheblich nach vorne verschoben, und statt sieben Wochen müsste es heute zehn oder elf Wochen heißen. Folien- und Tunnelanbau und geheizte Böden machen es möglich. Verbraucher und Gastronomen können sich bereits ab Anfang April mit deutschem Spargel versorgen, und vier Wochen vorher wird hierzulande bereits Spargel aus Marokko, Spanien und Griechenland angeboten. Über die Qualität dieser Importware gehen die Meinungen allerdings auseinander.

Der Appetit der Deutschen auf Spargel steigt kontinuierlich. Nach Angabe der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP), Bonn, sind im vergangenen Jahr in Deutschland mehr als 94.300 Tonnen Spargel geerntet worden. Das waren 15 Pro-



Claudia Schröter kocht im Kölner taku asiatisch pur. Auch mit deutschem Spargel. Ihr Gado Gado mit glasierten Flusskrebse ist ein echtes Highlight

zent mehr als ein Jahr zuvor. Auch für das laufende Jahr rechnet Michael Koch von der ZMP zwar nicht mit einer Ausweitung der Anbaufläche, doch mit einem Ernteertrag auf hohem Niveau. Das habe eine Befragung an den Erzeugermärkten und eine Analyse der Altersstruktur der Pflanzungen ergeben. Die Schwerpunkte des deutschen Spargelanbaus befinden sich in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Brandenburg sowie in Südhessen, Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg und Bayern. In den südlichen Anbaugebieten konnte in diesem Jahr ab der 15. Kalenderwoche geerntet werden. Das war auf Grund der kühlen Temperaturen in diesem Frühjahr relativ spät und auch nur auf beheizten und mehrfach abgedeckten Flächen in günstiger Lage möglich gewesen; in Nord- und Ostdeutschland ist die Kampagne rund zwei Wochen später gestartet. Nach Angaben der ZMP sind zum Start bereits recht beachtliche Erträge erreicht worden.

Die Vorverlegung der Ernteperiode und die damit einhergehende Verlängerung der deutschen Spargelsaison hat dazu geführt, dass das Vermarktungsfenster für Auslandsspargel deut-

lich kleiner geworden ist. In der Tat ist der Anteil der Einfuhren an der gesamten Marktversorgung in den vergangenen Jahren zurückgegangen. Im letzten Jahr betrug er nach ZMP mit 24.000 Tonnen nur noch 20 Prozent. Wichtigste Lieferländer sind Griechenland und Spanien. Ein unbedeutender Bedarf in den Wintermonaten wird durch Einfuhren aus Peru gedeckt. Auch der Spargelexport ist in der Gesamtrechnung ebenfalls unerheblich, er beträgt mit 2.100 Tonnen gerade 2,2 Prozent. Insgesamt lag das Gesamtvolumen bei 115.900 Tonnen. In die industrielle Weiterverarbeitung geht davon nur ein sehr geringer Teil, da Spargelkonserven überwiegend aus Asien importiert werden. Der Anteil des grünen Spargels am Gesamtaufkommen wird mit gut 4 Prozent angegeben.

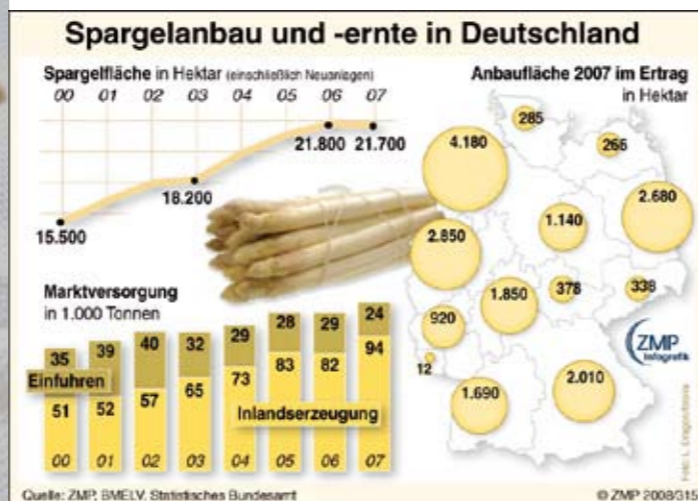
Der Spargelanbau ist eine wichtige Größe in der Gesamtrechnung der deutschen Agrarwirtschaft geworden. Beeindruckend ist die Entwicklung der Anbaufläche, die seit Jahren kontinuierlich steigt, so dass Deutschland heute in der EU die größte Erntemenge vorzuweisen hat. Entsprechend groß ist auch die Verzehrfreudigkeit der Deutschen. Die CMA, Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft hat nachgerechnet, dass der Pro-Kopf-Verbrauch inzwischen auf 878 Gramm gestiegen ist. Dabei legen die Verbraucher großen Wert auf Regionalität, das heißt auf Frische. Nach Angaben der ZMP liegt der durchschnittliche Erlös für die Tonne Spargel auf der Erzeugerstufe bei 2.920 Euro. Daraus errechnet sich für die Agrarwirtschaft ein Gesamtumsatz von 275,4 Mio. Euro, der in der bemerkenswert kurzen Zeit von April bis Juni erwirtschaftet wird.

Für die Standardgastronomie mit ihrer klassischen gutbürgerlichen Küche sind die Spargel-Wochen echte Umsatzbringer

Bei der Wahl der Einkaufsstätte unterscheidet sich Spargel deutlich von anderen Gemüsearten. Während nach Auskunft der ZMP beim Frischgemüse insgesamt die Discounter einen Anteil am Umsatz von mehr als 50 Prozent halten, liegt ihr Anteil beim Verkauf von Spargel bei unter 20 Prozent. Dagegen spielen traditionelle Einkaufsstätten wie Fachgeschäfte, Wochenmärkte und der Direktverkauf beim Erzeuger eine deutlich größere Rolle. Gastronomen sind beim Großhandel beliebte Kunden. Während der Saison sind sie kontinuierliche Abneh-



„Bis Johanni, nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen“ - alte deutsche Bauernweisheit



Deutscher Spargel hat Marktanteile gewonnen. 2007 lag der Gesamtumsatz der Erzeuger bei 275,4 Mio Euro

mer. Dafür müssen die Anbieter als Gegenleistung für Zuverlässigkeit in Bezug auf Qualität, Produktmenge und Liefertermin garantieren. Dabei hat die Spargelsaison in der Gastronomie je nach Restauranttyp eine unterschiedliche Bedeutung. Die Sternegastronomie und Gourmetrestaurants würdigen das Produkt zwar, aber sie verarbeiten es eher dezent als Zutat oder unauffällige Beilage. Für die Standardgastronomie mit ihren klassischen gutbürgerlichen Spargelzubereitungen sind die sieben Wochen der Hochsaison echte Umsatzbringer. Über die Menge, die über die Gastronomie einschließlich der Betriebsgastronomie vermarktet wird, gibt es keine genauen Messungen, doch die Marktbeobachter der ZMP schätzen den Anteil auf rund 15 Prozent des gesamten Verbrauchs.

Sternkoch Björn Freitag vom Goldenen Anker in Dorsten verzichtet auf die typische Spargelkarte. Stattdessen baut es das Edelgemüse dezent in seine Gerichte ein. Das Restaurant hat seit sieben Jahren einen Michelin-Stern



DIE GASTRONOMEN SPIELEN MIT, ABER JEDER AUF SEINE WEISE

Wir haben Küchenchefs nach ihrer Meinung gefragt und herausgefunden, dass es zwischen den beiden Eckwerten des Gutbürgerlichen und der exotischen Kreativität in den Restaurantküchen eine Vielzahl von Formen im Umgang mit dem Spargel gibt. Claudia Schröter ist Küchenchefin im Restaurant „taku“, das zum Excelsior Hotel Ernst in Köln gehört. Das „taku“ bietet optisch Asien-Ästhetik pur. In der Küche wird authentisch asiatisch gekocht - sogar mit Spargel. Den kulinarischen Brückenschlag nach Fernost hat Claudia Schröter aus der „Graugans“ (Hyatt Regency, Köln) und vom „Doc Cheng's“ (Vier Jahreszeiten, Hamburg) vor anderthalb Jahren mit ins

„Spargel gilt als kapriziös, was die Partnerschaft mit Weinen angeht. Sein Geschmacksprofil ist von einer leichten Bitternote geprägt“, betont Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut DW

„taku“ gebracht. Heute setzt sie hier sehr gezielt Akzente bei der Verbindung von chinesischer, vietnamesischer, japanischer und thailändischer Küchentradition. „Unsere Gäste merken definitiv an der Speisekarte, dass Spargelzeit ist“, sagt Claudia Schröter. Besonders zur Saison sei das Luxusgemüse auch für die asiatische Küche ein großes Thema, vor allem weil es um diese Zeit wesentlich aromatischer ist als in der Off Season. Selbst wenn die Verbraucher während der Kampagne zu Hause Spargel in Mengen konsumieren, gibt es immer Hausfrauen, die in ausgesuchten Restaurants noch nach dem besonderen Kick, nach der besonderen Zubereitungsart suchen. Bei weißem Spargel mit Shitakepilzen, pfannengerührt im Wok oder bei einem Gado Gado vom Spargel mit glasierten Flusskrebsen kommen die Gäste im „taku“ auf ihre Kosten.



Der Anteil von grünem Spargel am Gesamtaufkommen liegt bei rund 4 Prozent. Mit Tomaten und Rucola wird er beispielsweise zu frischem Salat

Das Gado Gado gehört im „taku“ zu den exotischen Stars. Claudia Schröter bereitet es aus feingeschnittenem weißen und grünen Spargel, gebackenen Tofu-Würfeln, blanchierten Kartoffelperlen, Sojasprossen, gerösteten Schalotten, Kenia-Bohnen, Erdnüssen, Wachteleiern und Flusskrebsen zu, die mit Knoblauch, Curry, Chili, Kokosmilch, Tamarindenpaste, Geflügelbrühe, Fischsoße und süßer Sojasoße abgerundet werden. Trotz des Zugeständnisses an die deutsche Spargelsaison bleibt das Gericht authentisch asiatisch. Im „taku“ spielen weißer und grüner Spargel eine gleichberechtigte Rolle. Die Küchenchefin kauft ihre Spargel von einem lokalen Gemüsegroßhändler, der seine Ware aus dem Badischen bezieht. Auch Stefan Manier, Küchenchef vom Gasthaus Stromberg in Waltrop, zeigt dass Spargel in der neuen kreativen Küche eine Rolle spielt. Das Restaurant in einem 700 Jahre alten Fachwerkhaus gehört zu den ersten Restaurant-Adressen in der Region. Hier kocht Manier feine deutsche Küche. Das bedeutet, er muss heute neben den üblichen gutbürgerlichen Spargel-



SEIT KURZEM GIBT ES AUF VIELEN WOCHENMÄRKTEN DEN ERSTEN SPARGEL AUS DEUTSCHEN LANDE, UND MIT IHM WARTEN DIE JUNGEN WEINE DES 2007ER JAHRGANGS AUF EINEN HARMONISCHEN GENUSS

Doch nicht alle Rebsorten sind gleichermaßen zu Spargelgerichten geeignet, betont Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (DWI): „Spargel gilt als kapriziös, was die Partnerschaft mit Weinen angeht. Sein Geschmacksprofil ist von einer leichten Bitternote geprägt, das harmoniert mit fruchtsäurebetonten Rebsorten wie beispielsweise dem Riesling nicht immer gut.“ Ganz anders steht es um Sorten wie Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder und Rivaner (Müller-Thurgau): ihre sanfte Säure und die Aromen, die zart an Birnen, Äpfel, Nüsse und Blüten erinnern, schaffen es, die starken Stangen sanft zu umschmeicheln und das Beste aus ihnen herauszuholen. Aber auch regionale Spezialitäten wie der Gutedel aus Baden zählen zu den Klassikern zum Spargel.

Silvaner - für Puristen

Ein dezenter rheinhessischer Silvaner beispielsweise begleitet wunderbar Spargelgerichte, die auf würzige Beigaben verzichten und den Spargel mit Butter oder ganz mediterran mit Olivenöl und Kartoffeln zubereiten. Feinrassiger Silvaner aus Franken empfiehlt sich auch zu delikatem Spargelsalat mit einer leichten, aber vor allem dezenten Vinaigrette, abgerundet mit der milden Würze von Kerbel oder Estragon.

Weißburgunder - elegant und nussig

Das elegante nussige Aroma im Spargel unterstreicht ein delikater Weißburgunder, etwa aus Baden oder der Pfalz, der mit volleren Körper und zarten Fruchtaromen auch eine kräftige Sauce Hollandaise oder Remoulade gekonnt begleitet.

Rivaner - passend zu Meeresfrüchten

Wer Spargel gerne in Gesellschaft von Garnelen und Scampi genießt, sollte auf eine eher milde Zubereitung der Krustentiere achten, damit das delikate Spargelaroma nicht überdeckt wird. Als Wein empfiehlt sich dazu ein feinfruchtiger Rivaner beispielsweise von der Nahe oder aus Rheinhessen.

Grauburgunder - für würzige Spargelkompositionen

Kräftig zubereitete Spargel-Fisch-Kombinationen wie etwa gebratener Lachs, oder auch die klassische Spargel-Schinkenkombination harmonieren sehr gut mit einem jungen Grauburgunder. Je würziger der Schinken, umso kräftiger darf der Wein dazu auftreten. Eine Regel übrigens, die auch bei allen anderen Fleischbeilagen gilt. Und je mehr man in opulenten Buttersaucen schwelgt, umso spritziger darf die Weinbegleitung ausfallen.

zubereitungen für anspruchsvollere Gäste das kleine bisschen mehr auf die Speisekarte setzen. Sein warm mariniertes Spargel an Tomaten-Papaya-Salat überrascht durch eine Vinaigrette aus einer reduzierten Geflügelbrühe mit weißem Balsamico, Meersalz, Pfeffer und Honig. Dabei wird der gegarte Spargel aus dem Kochwasser noch warm in die Vinaigrette gegeben, damit er den Geschmack schneller aufnimmt. Für den Salat werden die geschälten und entkernten Papayas und die geviertelten Kirschtomaten mit Basilikum, Olivenöl und altem Balsamessig zubereitet und mit Meersalz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Gegend um Waltrop ist für den Spargelanbau bekannt. Stefan Manier bezieht seine Ware von einem Bauern in der Nachbarschaft. Der beheizt seine Spargelfelder und kann so bis zu drei Wochen früher ernten. Diese Vorlaufzeit braucht Manier für den Umsatz im Restaurant schon. Er habe die Erfahrung gemacht, berichtet er, dass seine Gäste während der Kampagne ohnehin mehrmals in der Woche zu Hause Spargel zubereiten und sich dann beim Restaurantbesuch verständlicherweise mit dem Edelgemüse zurückhalten. Mit dem Ende der Saison streicht Manier Spargel konsequent von der Karte. Für ihn ist das Thema durch eine Verlängerung mit Importspargel aus Holland oder Polen gibt es nicht.

Björn Freitag vom „Goldenen Anker“ in Dorsten ist noch konsequenter. Das elegante Ambiente seines Restaurants könnte man als klassisch-modern bezeichnen. Seit fast sieben Jahren hat der „Anker“ einen Michelin-Stern. Das verpflichtet, auch wenn es nur um Spargel geht. In Björn Freitags Küche werden Klassiker der Hochküche mit bodenständigen Zutaten kombiniert. Also keine virtuellen Oliven aus dem Kalziumchloridbad oder Ingwersirup mit Hummeröl und auch kein in einem Ei servierter Foie-Gras-Schaum mit Trüffelwürfeln. Eine Spargelkarte gibt es nicht. Björn Freitag: „Wenn wir während der Sai-

Grüner Spargel ist vitaminreicher und geschmacklich intensiver. Das macht ihn für viele Köche zur typischen Gemüsebeilage

son mit Spargel arbeiten, versuchen wir, ihn dezent in unsere Gerichte mit einzubauen. Damit fangen wir aber erst an, wenn die Felder um Dorsten wirklich reifen Spargel mit vollem Aroma bringen, und das ist nie vor Anfang Mai der Fall.“ Der geschmackliche Unterschied zwischen Saisonspargel und vorgefertigter Off-Season-Ware sei eklatant, sagt Björn Freitag. Aus frühem Spargel lasse sich vom Aroma her nie ein gescheiter



Peter Ewerlin, Leiter Marketing und Vertrieb beim Fruchthof Northeim, bietet unter der Dachmarke „gastro“ über 700 für die Gastronomie aufbereitete Artikel an. Mit dem Konzept hilft er den Köchen, Zeit und Kosten bei hoher Produktqualität zu sparen

April steht dann erste Ware aus Deutschland und Holland zur Verfügung, später folgt Spargel aus Polen und im letzten Quartal wird, allerdings in unbedeutenden Mengen, auch Überseeware aus Peru und Argentinien gehandelt. Grüner Spargel habe in den letzten fünf Jahren eine zunehmende Bedeutung bekommen, sagt Ewerlin, doch seien die Mengen noch weit von denen des weißen oder violetten Spargels entfernt. Der Importspargel gehört nicht zu den beliebtesten Geschäftsfeldern der Fruchthändler, die hier immer mehr durch den Ein-

Fond für eine Spargelsuppe ziehen. Grüner Spargel spielt in der Küche vom „Goldenen Anker“ eine große aber andere Rolle als der weiße. Und das nicht nur zur Spargelzeit. Zum einen wird in der Region Dorsten, Kirchhelle, Bottrop sehr viel grüner Spargel angebaut, so dass die Küche mit extrem guten Qualitäten arbeiten kann. Zum anderen ist grüner Spargel vitaminreicher und geschmacklich intensiver. Das stellt ihn eher in die Reihe der typischen Gemüsebeilagen wie Grüne Bohnen oder Rosenkohl. Björn Freitag: „Während man weißen Spargel allein wegen seiner unterschiedlichen Zubereitungsmöglichkeiten täglich essen kann, will man den intensiven Gemüsegeschmack des grünen Spargels nicht jeden Tag schmecken. Obschon grüner Spargel für uns das ganze Jahr über eine wichtige Rolle spielt, wird er den weißen nicht verdrängen. Weißer Spargel hat für den Koch viel mehr kreatives Potential.“

INTERESSANTE KONZEPTE IM GROSSHANDEL

Gastronomen, die keine Lieferanten mit eigenen Spargelfeldern in der Nachbarschaft haben, müssen sich beim örtlichen Großhandel bedienen. Wer Glück hat, kann auf Dienstleister wie den Fruchthof Northeim zurückgreifen. Der Fruchthof in Northeim, rund 80 Kilometer südlich von Hannover, hat sich bei der Beschaffung und Vermarktung von Obst und Gemüse mit einem eigenen Serviceprogramm unter der Dienstleistungsmarke „gastro“ auf Problemlösungen in der Gastronomie eingerichtet. Zur Kundschaft zählen sowohl der Lebensmittelhandel als auch Restaurants, Großküchen und Großverbraucher. „Grundsätzlich ist unser gesamtes Warenangebot einschließlich des Spargels Bestandteil des Gastro-Konzeptes“, sagt Marketing- und Vertriebsleiter Peter Ewerlin. „Unter der Marke „gastro“ haben wir ein Angebot an Convenience-Artikeln aufgebaut, das mehr als 700 Artikel umfasst. Damit ermöglichen wir allen Köchen Zeit- und Kosteneinsparungen bei gleichzeitig hoher Qualität und schneller Verfügbarkeit. Hierunter fällt auch unser geschälter Spargel, der jährlich steigende Absatzzahlen verzeichnet.“ Der Fruchthof hatte im vergangenen Jahr nach eigenen Angaben bei einem Umsatz von 85,4 Mio. Euro 115.000 Tonnen Frucht umgeschlagen. 170 Tonnen davon waren Spargel, im laufenden Jahr liegt die Marke bei 180 Tonnen. Das Absatzgebiet reicht von Hamburg im Norden bis Fulda im Süden und von Hamm im Westen bis Leipzig im Osten. Ab Anfang März wird erster Spargel aus Marokko und Spanien importiert. Ab



Folien- und Tunnelanbau machen es heute möglich, dass die deutschen Spargelbauern rund drei Wochen früher mit der Ernte beginnen können

zelhandel, insbesondere durch die Discounter aus dem Markt gedrängt werden. Bei deutscher Ware dagegen sind sie über gewachsene Kontakte mit heimischen Erzeugerorganisationen groß im Spiel. Ihre Lieferanten sitzen in der Pfalz, in Oldenburg, im Münsterland sowie in der Lüneburger Heide, in Beelitz und in Thüringen. Die Northeimer Spargelvermarkter wickeln nach eigenen Angaben mehr als 60 Prozent ihres Spargelgeschäfts mit der Gastronomie und mit Großküchen ab, was beweist, dass sie mit ihrem Serviceangebot richtig liegen. Bei dem Geschäft zählen kurze Vermarktungswege, absolute Frische durch geringe Lagerbestände und kurze Dispositionszeiten sowie tägliche Belieferung und die für die Gastronomie richtige Sortierung. In der Regel hat der Fruchthof die Ware nur für wenige Stunden zu Gast in seinen Kühllhäusern, bevor sie in der Kommission neu zusammengestellt und über einen Logistikpartner just in time zugestellt wird. ●

Gado Gado vom Spargel MIT GLASIERTEN FLUSSKREBSEN

Zubereitet von Claudia Schröter im Restaurant „taku“ in Köln. Gado Gado ist eine indonesische Gemüseplatte, bei der rohes und mit Biss gekochtes Gemüse mit einer Erdnusssoße verbunden wird.

ZUTATEN FÜR DAS GADO GADO (für 4 Personen):

- Je 100g weißer und grüner Spargel, in feine Scheiben geschnitten, blanchiert
- 50g Tofu, gebacken, in Würfel geschnitten
- 50g Kartoffelperlen, blanchiert
- 20g Sojasprossen, Erbsensprossen
- 2 Schalotten in feine Scheiben geschnitten, geröstet
- 50g Gurkenperlen
- 4 Wachteleier, 1,5 Min. gekocht
- 100g Spinat blanchiert
- 50g Keniabohnen blanchiert
- 20 Flusskrebse, gegart und aus der Schale gebrochen (die Panzer als Dekoration aufheben)

Zutaten für die Erdnusssoße:

- 200g geröstete Erdnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Currypulver
- 1TL Chili, getrocknet
- 500ml Kokosmilch
- 250ml Geflügelbrühe
- 1EL Tamarindenpaste

- 2EL Fischfond
- 2EL süße Sojasoße

Zubereitung

In einem Mörser die Erdnüsse und den Knoblauch sehr fein mörsern. Gleichzeitig in einem Topf wenig Öl erhitzen, Currypulver darin anschwitzen und die Knoblauch-Erdnusspaste zufügen. Das Ganze mit Fischfond ablöschen, mit Kokosmilch und Tamarindenpaste auffüllen. Die getrockneten Chilis hinzufügen, alles für 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und gegebenenfalls noch mal mit Fischfond abschmecken. Anschließend die süße Sojasoße hinzugeben und alles erkalten lassen. Das vorbereitete Gemüse in einer Schüssel mischen, den Tofu und die gerösteten Schalotten zugeben, mit der Erdnusssoße überziehen und dekorativ in einem Gurken- oder Kartoffelring zubereiten. Die Flusskrebse in etwas Butterfond glasieren und mit den geschälten und halbierten Wachteleiern obenauf anrichten. Mit den Krebspanzern und mit Kerbel und Koriander dekorieren.

