

Ohne Folie: Der Spargel der Spitzenköche

Frühling ist Spargelzeit. Ist er so kalt wie heuer, steckt der Spargel seine Köpfe später aus dem Boden, denn das Gemüse mag es warm. Bei Familie Rehm in Linden bei Schrobenuhausen beginnt die Saison immer später. Sie bauen den Spargel ohne Folie an. Das ist gut für den Geschmack. Spitzenköche üben sich in Geduld und warten auf den Rehm-Spargel. In diesen Tagen ist es so weit.

VON STEPHANIE EBNER

Linden bei Schrobenuhausen – „Wir machen nichts anders. Wir machen das Normale.“ So einfach ist das. Josef Rehm (66) bewirtschaftet seinen Hof in Linden bei Schrobenuhausen im Nebenerwerb. Er hat Mechatroniker gelernt und 30 Jahre in der Bank gearbeitet. Seinen Spargel kultiviert er in zweiter Generation und baut ihn so an, „wie man das früher gemacht hat“. Ohne Folie, ohne Unkrautvernichter, ohne Maschinen.

Laut dem Deutschen Landwirtschaftsverband war das bis Mitte der 1980er-Jahre in Deutschland der Standard. Dann kam die Folie auf. Folie erwärmt den Boden, was zu einer früheren Ernte führt – in der Regel drei Wochen. Der Spargelhof Rehm gehört zu einer Minderheit. Nur noch zwei Prozent des deutschen Spargels werden ohne Folie angebaut.

„Mit der Folie ist der Ertrag größer, die zweite Ernte am Tag entfällt und das Stechen erfordert weniger Fingerspitzengefühl“, sagt Rehm aus eigener Erfahrung. Denn als die staatliche Landwirtschaftsberatung nur noch auf Folienanbau ausge-



Christine und Josef Rehm auf ihrem Spargelfeld im Schrobenuhauser Land. Das kleine Bild zeigt den Anbau von Spargel unter Folie, hier in Nordrhein-Westfalen. Im runden Bild sticht Josef Rehm frischen weißen Spargel.

ASTRID SCHMIDHUBER (2)/IMAGO



richtet war, arbeiteten auch die Rehms eine Saison mit Folie. „Wir haben es aber schnell wieder sein lassen, weil uns der Spargel einfach nicht geschmeckt hat.“

Sein Spargel wächst, „wenn die Temperaturen passen“, wie Bauer Rehm sagt. Wenn der bayerische Spargelverband im April die Saison unabhängig vom Wetter für eröffnet erklärt, ist bei den Rehms in der

Regel noch nichts los. Früher startete die Saison um den Muttertag im Mai. „Meine Kunden und ich können warten.“ Aus gutem Grund: „Der Spargel ohne Folie ist geschmacksintensiver.“ Denn wenn „der Spargel langsamer wächst, kann sich das Aroma besser entwickeln“.

„Einmal“, so erinnert sich der Spargelbauer, „war die Saison bei den Landwirten mit Folie so gut wie durch, als wir an den Start gingen.“ Rehm ist nicht nur beim Anbau Traditionalist, sondern auch bei den Sorten. Er arbeitet überwiegend mit altdeutschen Sorten. „Es wäre schade, wenn diese verloren gingen“, sagt er.

Tatsachen, die Spitzenköche zu schätzen wissen. Auch die

Münchner Slow-Food-Bewegung ist von der nachhaltigen Ware angetan. Bauer Rehm liefert unter anderem in den Münchner Gourmet-Tempel Tantris. Das nachhaltig geführte Malva wartet mit dem Schreiben seiner Spargelkarte, bis Bauer Rehm die Saison eröffnet. „Frische und gesunde Lebensmittel ohne lange Transportwege“ – das ist den Malwa-Wirten Clemens Huber und Julian Fritz wichtig. Auch beim Klinglwirt in München steht Rehm-Spargel hoch im Kurs.

Spargel hat eine über 4000-jährige Geschichte. Erst als Heilpflanze in China und Ägypten. Später wurde er bei den Griechen und Römern zur Delikatess. Bei den Römern galt



Spargel auch als Aphrodisiakum. Anders als die Griechen, die eher wilden Spargel in der Küche verarbeiteten, begannen die Römer, das Stängengemüse systematisch anzubauen. Kaiser Augustus soll den Anbau vorangetrieben haben.

Es wird vermutet, dass die Römer den Spargel nach Deutschland brachten. Nach dem Abzug der Römer spielte das Gemüse hierzulande zunächst keine Rolle mehr. Der Spargel

geriet in Vergessenheit – bis ihn der Adel im 17. Jahrhundert als „Luxusgut“ in den Klostersgärten wiederentdeckte.

1,2 Kilogramm Spargel isst jeder Deutsche im Jahr, teilt das Statistische Bundesamt mit. Dabei steigt die Nachfrage nach Grünspargel seit einigen Jahren an. Auch weil die Zubereitung einfacher ist: Man muss den grünen Spargel kaum schälen. Dieser Trend geht auch an den Rehms nicht vorbei: Sie kultivieren drei verschiedene Sorten Grünspargel.

Im Gegensatz zum weißen Spargel, der gestochen wird, sobald das Köpfcchen die Erde aufreißt, reift Grünspargel über der Erde. Durch die Sonne bildet sich in der Pflanze Chlorophyll, das dem Spargel seine grüne Farbe verleiht. Eine Besonderheit ist die lila Spargelpflanze Violetta, die ursprünglich aus Italien stammt. Der Purpurspargel schmeckt am besten roh als Salat.

In diesen Tagen beginnt die Saison bei den Rehms. „Der beste Spargel wächst Mitte Mai. Dann hat er den vollen Geschmack.“ Dann sieht man Josef Rehm und seine Frau Christine mit ihren vier Helfern wieder zweimal täglich mit dem Radl zum Feld fahren. Ausgerüstet mit Stecheisen, Kelle und Körben. Um 6 Uhr morgens und um 15 Uhr. So wie früher.

Hier gibt es Rehm-Spargel

Die Rehms betreiben einen Hofladen (in der Saison täglich 8 bis 18 Uhr) und stehen ab sofort auch auf Wochenmärkten: mittwochs in Landsberg am Lech, freitags in Rain am Lech, samstags in Schrobenuhausen, jeweils von 8 bis 13 Uhr. Das Kilo kostet 18 Euro. Telefonische Vorbestellung ratsam: 08252 / 77 49.

Gekocht, gegrillt – oder aus der Konserve

Die Deutschen lieben den mild schmeckenden weißen Spargel, international ist grüner Spargel sehr viel weiter verbreitet

München – Geschält, gekocht, mit einer Sauce hollandaise, Schinken und Kartoffeln: Die Deutschen lieben Spargel klassisch. Kaum ein Gericht unterliegt hierzulande so festen Küchenregeln wie der Spargel, blickt man auf Rezepte auf Chefkoch.de. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes verzehren die Bundesbürger überwiegend den recht milden weißen Spargel. International kommt eher grüner Spargel auf den Tisch. Sein Aroma wird als würziger und intensiver beschrieben. Und noch einen Vorteil hat der grüne Spargel: Man muss ihn nicht schälen. International wird das Frühlingsgemüse wesentlich variantenreicher aufgetischt. Andere Länder, andere (Spargel-)Sitten.

Im Mittelmeerraum wird Spargel gerne ganz schlicht zubereitet – in Olivenöl gedünstet und mit Zitrone und eventuell gehobeltem Parmesan getoppt. Dort kommt bevorzugt grüner Spargel auf den Tisch. Was für die mediterrane Küche im Allgemeinen gilt, gilt auch für den Spargel: wenige Zutaten, klare Aromen.

In Frankreich ist der Umgang mit Spargel noch ungezwungener. Gerne wird er dort, insbesondere der violette Spargel, mit der Hand gegessen. Er ist ei-



Kurz und knackig: In Asien ist grüner Spargel populär. Er wird, kurz gegart, als Wokgemüse oder in Currys serviert. In den USA sind Röstaromen gefragt, deshalb landet der Spargel häufig auf dem Grill. IMAGO/PICTURE ALLIANCE

Das verstehen die Spanier nicht als Notlösung für den Vorratschrank. Sie lieben ihren Konserven-Spargel.

In den USA galt bereits Thomas Jefferson, der dritte Präsident der Vereinigten Staaten, als großer Fan des Gemüses. Der Politiker ließ es in seinen Gärten anbauen. Heute ist Spargel in Amerika weitverbreitet. Besonders gerne wird er als Suppe oder im Ofen geröstet serviert. Sehr verbreitet ist die

Zubereitung mit hoher Hitze, die Röstaromen erzeugt – das ist ein klarer Kontrast zur eher wasserbasierten Kochtradition Mitteleuropas. Die Bewohner von Oceana County, Michigan, feiern der Spargelernte zu Ehren sogar jährlich ein Fest: Die selbsternannte Spargelhauptstadt der USA produziert jährlich ein Drittel des Spargelbedarfs der ganzen Vereinigten Staaten.

Europäische Einwanderer haben den Spargel in der jüngeren Geschichte nach Südamerika gebracht. Dort wird er sehr gerne modern interpretiert, mit Meeresfrüchten und Pasta. Bedeutung hat der Spargel auch am sogenannten Dia de los Noquis. An jedem 29. eines Monats werden traditionell Gnocchi zubereitet, die in modernen Varianten auch mit Spargel kombiniert werden.

In Asien reicht die Geschichte des Spargels weit zurück: Er wurde dort bereits früh als Heilpflanze geschätzt. Heute ist vor allem eine dünnere Variante des grünen Spargels verbreitet, die häufig in Wok-Gerichten oder Currys verwendet wird. Entscheidend ist in Asien die kurze Garzeit: Der Spargel soll knackig bleiben und mit den Gewürzen korrespondieren.

STEPHANIE EBNER

Rezept-Tipp: Purpurspargelsalat

Mit Spargel kann man vielerlei schöne Gerichte herstellen. Christine Rehm (Foto re.) liebt Salat aus Purpurspargel. **Purpurspargel** (Mitte) ist ein violetter, süßlich-aromatischer Spargel, der wie Grünspargel angebaut wird. Er ist zarter, muss meist nicht geschält werden. Er wird in der Regel roh verzehrt.

Aufgrund von Anthocyanen ist er sehr gesund und schmeckt **nussig-würzig**. In der Familie Rehm wird er schräg in dünne Scheiben geschnitten und anschließend mariniert. **Die Marinade** besteht aus Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig, etwas Honig und Olivenöl (Foto unten). Die Spargelstücke mindestens **zehn Minuten** durchziehen lassen. Je länger, desto intensiver der Geschmack. **Pur** als Salat essen oder mit **grünem Salat** mischen. Auch Frühlingszwiebelringe passen gut. Wer will, hobelt noch Parmesan darüber – oder lässt seiner eigenen geschmacklichen **Fantasie** freien Lauf. Warum nicht mit etwas Avocado kombinieren oder exotisch mit Mango? Das ist dann freilich ganz Geschmackssache.

se/Fotos: A. Schmidhuber

