

Die Spargelzeit hat begonnen

Das königliche Gemüse schmeckt am besten zur Lied der Nachtigall

Lüneburg. Noch wird der Rücken nicht krumm, noch ist die Ernte eher spärlich: Gut drei Wochen später als sonst hat die Spargelsaison auf begonnen. Nur zögerlich lugen die begehrten weißen Spitzen aus dem Erdreich der frisch aufgeworfenen Spargeldämme. Der erste Spargel war teuer, kostete um die 30 Mark pro Kilo. Inzwischen ist er für weniger als die Hälfte zu haben.

Lockt die Sonne die weißen Stangen verstärkt aus der Erde, werden die klaren Konturen der Spargelbeete zerwühlt und unansehnlich. Von Schweißtropfen und Rückenschmerzen spürt jedoch derjenige nichts, der das königliche Gemüse vor sich auf dem Teller sieht, mit frischen Kartoffeln, zerlassener Butter und einer Scheibe Räucherschinken zum Hochgenuß komplettiert.

Der Spargel kommt aus dem Dunkel und strebt dem Licht entgegen: Das Dunkel ist nicht nur die Erde, es ist zugleich die Mühsal des Stechens und nicht zuletzt des Schärens. Das Licht ist das große wohlschmeckende Finale, mit dem die Stangen ihr Dasein vollenden. Deutscher Spargel ist die Krönung des Genusses, und das läßt man sich gerne etwas kosten in Heide und Vorgeest. „Aus Schwetzingen kommt der erste, aus der Heide aber der beste Spargel“, geben sich die Erzeuger selbstbewußt. 35 Doppelzentner kommen pro Saison und Hektar vom Acker. Eine Spargelkultur gilt heute nach acht Erntejahren als abgewirtschaftet. Dann muß ein neues Spargelfeld angelegt werden – mit zweijähriger Wartezeit bis zum ersten Stechen. Früher lebten die Kulturen länger, wurde 12 bis 14 Jahre gestochen. Doch im Lauf der Zeit verschlechtert sich die Qualität der Stangen, und das paßt heute nicht mehr in den Markt. Spargelkauf ist nun einmal Überzeugungssache, und so ein bißchen genießt man auch den Stolz auf die Heideregion mit, wenn man sich zu deutschem Spargel entschließt. Es gibt sogar Kenner, die den Spargel der leichten Vorgeestböden wie in Luhdorf und Borstel dem Gemüse aller anderen Standorte vorziehen.

Eigentlich ist Spargel ein Liliengewächs, das zum Sproßgemüse kultiviert worden ist. Der Wurzelstock heißt in der Sprache der Heilkundigen „Asparagus officinalis“, und dieser Name erinnert an den jahrhundertelangen Einsatz dieser Pflanze zu Heilzwecken. Wen's in Magen, Darm oder Milz zwickte, bekam den Wurzelextrakt zu trinken, und wen gar nichts mehr zwickte, auch. Denn seit altersher gilt der Spargel auch als Liebeselixier. Seine potenzfördernde Wirkung kannten schon die Griechen und Römer, und als sie ins finstere Germanien kamen, brachten sie die Botschaft mit, die die Sachsen auf ihre Weise übersetzten: „Spargen in der Speiß genossen, bringen lustige Begirde den Männern.“

Griechen, Römer und Germanen sind indes einem Irrtum aufgesessen, denn Spargel hebt weder die Pozenz noch sonst etwas, er wirkt aber harntreibend und macht schlank. 100 Gramm Spargel haben nur 20 Kilokalorien. Aber wer begnügt sich schon mit 100 Gramm, denn da ist ja auch noch die Butter...

In Deutschland sind die ersten Spargelkulturen im 16. Jahrhundert belebt. Johann Casimir, Leibarzt des Pfalzgrafen vom Rhein, legte ein Spargelbeet im Stuttgarter Lustgarten an. Drei Jahre später wird der Ungesäte – so die deutsche Übersetzung von „Asparagus“, weil er seit jeher durch Stecklinge vermehrt wird – in Schwetzingen angebaut. Erst seit Mitte des 19.

Jahrhunderts gilt Schwetzingen aber als die berühmteste deutsche Spargelstadt. „Pflanze er mir hier Spargel“, hatte Kurfürst Karl-Ludwig seinem Schloßgärtner befohlen, denn Spargel galt damals als vornehmes Modegemüse aus Frankreich. Der Dichter Georg Hesekeel rühmte die Stangen so: „Spargel schmeckt am besten bei Nachtigallengesang.“

So lyrisch behandeln hierzulande die Köche das Stangengemüse nicht. Sie haben um die 200 Rezepte entwickelt und erfinden in jeder Saison neue. Schon Gioachino Rossini, der nicht nur ein munterer Komponist, sondern auch ein hervorragender Koch war, schreibt im Jahr 1851 an einen Freund: „Und was Sie wohl ebenso sehr wie meine Oper interessiert, ist die Entdeckung eines neuen Spargelrezepts.“

Ob mit oder ohne Nachtigal – im Spargel steckt eben Musik, und man hört sie auch. „Der Spargel singt“, sagen die Erzeuger in der Heide und meinen damit jenes Geräusch, das nur frischgestochener Spargel von sich gibt, wenn man die Stangen gegeneinander reibt. Das ist übrigens ein Frischetest für die versierte Hausfrau. Kein Geringerer als der alte Reichskanzler Otto von Bismarck antwortete auf die Frage, wie man denn Spargel essen solle: „Mit Andacht!“ Heute darf freilich auch Messer und Gabel nehmen. Aber Kenner begnügen sich mit den Fingern, heben die Stange an ihrem Ende hoch, tauchen den Kopf in zerlassene Butter und schlürfen dann die Stange in sich hinein. Guten Appetit!