

## Gourmets wetzen schon die Messer:

# Frischer Spargel singt !

Die Spargelsaison in Bardowick ist eröffnet. Nur einige, ganz ungeduldige Spargelwirte haben unter Folie schon früher ihre begehrten, weißen Stengel ernten können. Familie Burmester aus Bardowick erntet nach traditioneller Weise und kann froh sein, wenn von den geernteten Stangen überhaupt etwas auf dem Großmarkt landet – ein großer Teil der täglichen Ernte wird bereits ab Feld gekauft. Von Gourmets, denen das Wasser schon beim Anblick eines staubigen Spargelfeldes im Mund zusammenläuft.

Was Familie Burmester mit zum Großmarkt nehmen kann, wird in verschiedene Handelsklassen unterteilt. Die richten sich nach Farbe und Durchmesser der Stengel. Spargel wird in unterschiedlichen Güteklassen angeboten, die sich im Preis erheblich voneinander unterscheiden. Am teuersten ist die Güteklasse extra. Die Stangen sind gerade gewachsen und haben geschlossene Köpfe. Güteklasse zwei hat leicht geöffnete Köpfe und darf etwas gebogene Stangen haben. Bruchspargel ist letztlich als dritte Güteklasse zu erwerben – bestens geeignet für eine Spargelsuppe oder als Ragoutbeigabe.

Frische und Geschmack drücken sich übrigens nicht in der Handelsklasse aus. Und gerade auf die Frische kommt es an, will man nicht die langen Gesichter bei Tische sehen, die den holzigen Spargel von einer Backe in die andere schieben.

Wer wissen möchte, ob sein erstandener Spargel frisch ist, der braucht nur zwei Regeln zu beachten. Erstens: Frischer Spargel singt, beim aneinanderreiben der Stengel entsteht ein quietschendes Geräusch, das nur frischer Spargel von sich gibt.

Regel Nummer zwei: Die Schnittstellen sind weiß und saftig, wenn man sie zusammendrückt, spritzt Flüssigkeit heraus. Spargel, der im Supermarkt verkauft wird, trägt oft eine Plastikbanderole um die Stengel herum. Wer sich für einen Kauf dieses Spargels entscheidet, sollte sich nicht scheuen, dem Spargel die „Puschen ausziehen“, um die Schnittstellen zu begutachten.

Wird das Edelgemüse zu Hause nicht gleich verzehrt, sollte man es in ein feuchtes Tuch einschlagen und im Kühlschrank lagern. Wer sich das mühsame Spargelschälen etwas leichter machen möchte, der greift übrigens auf grünen Spargel zurück. Nur das untere Ende ist ein wenig holzig und läßt sich leicht mit einem Sparschäler entfernen. Grün ist er, weil er überirdisch wächst. Seine Stangen sind wesentlich dünner als die des weißen Spargels, enthalten mehr Vitamin A und C und schmecken wie eine Mischung aus Spargel und Broccoli.

Spargel ist ein uraltes Gewächs, das schon seit der Pharaonenzeit im Mittelmeerraum angebaut wurde. Man schätzte ihn damals schon aus vielerlei Gründen. „Schmeichelei des Gaumens“ nannte ihn der römische Gelehrte Cato. Liebessteigernde Kräfte wurden den kerzenförmigen Stengeln nachgesagt, ein weiterer Grund für die Beliebtheit. „Asparagus officinalis“ wird der Spargel von Botanikern genannt, das heißt soviel wie Apothekerspargel.

Das hat auch seinen Grund: In früheren Zeiten brauten Apotheker aus Spargel eine Essenz, die gegen Gicht und Nierenleiden eingesetzt wurde. Heute weiß man, daß die Kräuterdoktoren von damals recht hatten. Spargel enthält vor allem reichlich Kalium und Asparagin, zwei Substanzen, welche die Nierentätigkeit anregen. Auch in Sachen Vitamine kann sich der Spargel mit anderen Gemüsen messen: Mit Vitamin A, B1 und B2 eignet er sich geradezu für eine Frühjahrskur oder -entschlackung.

Ob mit klarer Butter, Sauce Hollandaise, Schinken oder Räucherlachs – der Phantasie sind in der Zubereitung keine Grenzen gesetzt. Bis zum 24. Juni wird von hiesigen Feldern der Spargel geerntet – für echte Spargelfans Grund genug, jetzt so richtig reinzuhauen !