

# Jetzt ist der frische Spargel da

Grün, weiss oder wild – frisch gestochen schmecken die delikaten Spargel am besten

Jetzt gibt es die zarten Stängel auch aus einheimischer Produktion. Morgens gestochen, abends auf dem Tisch – und es muss dazu nicht immer Sauce hollandaise sein.

VON AUGUST F. WINKLER UND SILVIA SCHAUB

Der Feinschmecker musste sich lange beherrschen und den Verlockungen widerstehen, Spargel aus südlichen Ländern zu kaufen. Nun sind sie da, und Mutter Natur lächelt weise, denn sie weiss: Sie schmecken am besten, wenn man sie am selben Tag, an dem sie gestochen wurden, auch isst. Und so wartete man sehlichst auf die ersten einheimischen Stangen, was nichts mit Swissness, sondern vielmehr mit Feinschmeckerei zu tun hat. Früher als üblich, dank den warmen Temperaturen im März und April, sind sie jetzt schweizweit verfügbar. Und das gleich um die Ecke – beim Grossverteiler oder direkt ab Hof (siehe Kasten).

**LEIDER GIBT ES** nur wenige Köche, die diesem Edelgemüse den gebührenden Respekt erweisen. Statt den «Asparagus officinalis», wie er bei den Botanikern heisst, solistisch einzusetzen, wird er mit Schinken, Steaks, Langusten, Lachs, sogar Käse und dicken Saucen befrachtet. Das gleicht einem kulinarischen Verrat, denn abgesehen davon, dass solche üppigen Kombinationen oft langweilig oder lediglich protzig sind, degradieren sie den Gemüsekönig zur Beilage, zur Staffage für Fisch und Fleisch. Der wahre Gourmet will den Spargel exklusiv. Er soll im Mittelpunkt der gastronomischen Inszenierung stehen.

So zum Beispiel bei Florina Manz. Die Punkte-Köchin von «Flo's Restaurant» aus Bern mag die Spargel gerne aus dem Ofen. «Das ist zudem schnell und einfach.» Sie gibt frische, grüne Spargel auf ein Blech, beträufelt sie mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer, schiebt sie dann bei 180 Grad in den Ofen und lässt sie dort mit Umluft («das gibt ihnen eine schöne Bräune») je nach Dicke während 20 bis 30 Minuten drin. Danach gibt sie etwas Balsamico-Essig darüber – und fertig ist das Gericht.

**WICHTIG IST**, dass die Enden hell und saftig sind und die Köpfechen noch geschlossen. Sind die Stangen gelb, gar bräunlich verfärbt, trocken und rissig, sollte man die Hände davon lassen. Grüner Spargel braucht nur am unteren Drittel dünn geschält zu werden. Er kommt – je nach Dicke – mit zehn bis fünfzehn Minuten Kochzeit aus, wogegen weisser Spargel einige Minuten länger ziehen muss. Aus den abgeschnittenen Enden und den



## Hier gibts frische Spargel ab Feld – eine Auswahl

- > **Boll BE** Peter und Anne Hodel, 7. Mai Spargelfest, [www.hodelvechigen.ch](http://www.hodelvechigen.ch)
- > **Diepoldsau SG** Fahrmaadhof, [www.fahrmaadhof.ch](http://www.fahrmaadhof.ch)
- > **Flaach ZH** Susanne und Rolf Spaltenstein, Thurhof, [www.spargel.ch](http://www.spargel.ch)
- > **Gampelen BE** Verena und Fred Wenker, [www.seelandspargel.ch](http://www.seelandspargel.ch)
- > **Lengwil TG** Matthias Rutishauser, [www.rutishauser-lengwil.ch](http://www.rutishauser-lengwil.ch)
- > **Melchnau BE** Birlihof, [www.birlihof.ch](http://www.birlihof.ch)
- > **Othmarsingen AG** Brynerhof, [www.brynerhof.ch](http://www.brynerhof.ch)
- > **Seeburg BE** Leinacherhof, 14./15. Mai Spargelfest, [www.leinacherhof.ch](http://www.leinacherhof.ch)
- > **Sins AG** Sidlers Neuhof, [www.sidlers-neuhof.ch](http://www.sidlers-neuhof.ch)
- > **Subigen SO** Weierhof, [www.weierhof.ch](http://www.weierhof.ch)
- > **Wohlen AG** Sonnhaldenhof, 6./7. und 9. Mai Spargelessen, [www.sonnhaldenhof-wohlen.ch](http://www.sonnhaldenhof-wohlen.ch)
- > **Wölflinswil AG** Beerenhof

Schalen wird mit Wasser, Salz, einer furchtlos bemessenen Prise Zucker und einem nussgrossen Stück Butter (nach Belieben plus einem Glas Weisswein) etwa eine Viertelstunde lang ein Sud ge-

kocht, in dem die Spargelstangen gebündelt und mit den Köpfen nach oben gar geköchelt werden. Ein Tipp: Der Sud lässt sich erneut verwenden und schliesslich als Suppe auftischen.

Wer Spargel übrigens auch nach Saisonende noch geniessen möchte, kann sie problemlos einfrieren. Ganz ohne Aufwand: Spargel waschen, schälen, eventuell in Stücke schneiden und in einem geeigneten Beutel oder Gefäss einfrieren. Gefrorener Spargel hält sich bei –18 Grad sechs bis acht Monate und länger. Wichtig: Die gefrorenen Spargel nicht auftauen, sondern direkt ins kochende Wasser geben. So bleiben die Aromen und Vitamine erhalten – und die Spargel bissfest.

## ENTKORKT



### 1. Mai am Bielersee

Am kommenden 1.-Mai-Wochenende stehen zum 13. Mal die Türen der Weinkeller der Deutschschweiz weit offen. Neben den Kantonen Basel-Stadt und -Landschaft, Aargau, Luzern, Schwyz, Zürich, Schaffhausen, Thurgau, Appenzell-Ausserrhodens, St. Gallen und Graubünden macht neu auch die Bielersee-Region mit. Als Besucher hat man die

Qual der Wahl unter mehr als 200 Weingütern von La Neuveville BE bis Zizers GR. Was vor über zehn Jahren als regionale Veranstaltung von einigen Dutzend Initiativen Zürcher Winzerinnen und Winzern begann, hat sich bis heute zu einem Grossanlass unter dem Patronat des Branchenverbands Deutschschweizer Wein entwickelt und sorgt mit den kultverdächtigen HundkatzeMaus-Plakaten des Winterthurer Künstlers Peter Gut mittlerweile schweizweit für Aufsehen. (Infos über alle 202 offenen Weinkeller und das kulinarische Angebot auf [www.offeneweinkeller.ch](http://www.offeneweinkeller.ch)).

Zu Ehren der Bielersee-Winzer, die sich für ein Wochenende der Deutschschweiz anschliessen, obwohl sie weingeografisch eigentlich gar nicht zu dieser gehören, sondern mit Neuenburg und Freiburg zur Drei-Seen-Region, entkorke ich hier heute eine behäbige Bernerflasche mit drei eingravierten Berner Mutzen darauf. Der Inhalt ist eine Novität des aufstrebenden Weinguts Manuel Krebs aus Twann, ein Pinot noir von mindestens vierzig Jahre alten Reben, der nach einer Kaltstandzeit in 500-Liter-Ständen vergoren und anschliessend zwölf Monate in der Barrique ausgebaut wurde.

**Der Twanner Pinot Noir Alte Reben 2009** leuchtet in mittlerem, jugendlichem Rot, duftet nach roten Beeren mit kräftigen Barriquenoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und strengem Tannin im langen, noch leicht trocknenden Abgang. Er ist ein gradliniger, strenger Wein ohne jegliche Schnörkel, der es als echter Berner nicht eilig hat und sicher noch einige Jahre zu seiner vollen Entfaltung braucht. ANDREAS KELLER

### TWANNER PINOT NOIR ALTE REBEN 2009

**Produzent** Weingut Manuel Krebs, Twann  
**Herkunft** Bern  
**Appellation** Twanner Bielersee AOC  
**Rebsorte** Pinot noir  
**Beste Trinkreife** jetzt bis Ende 2015  
**Passende Gerichte** Berner Platte, Voressen, Braten, Käse  
**Bewertung** 17 Punkte  
**Bezugsquelle** Weingut Manuel Krebs, Im Vogelsang 45, 2513 Twann, Tel. 032 315 23 45, [www.weingut-krebs.ch](http://www.weingut-krebs.ch), Fr. 30.–

## AUFGETISCHT

# Erst gebraut, dann gekocht

## Gasthaus zum Storchen, Schlossrued

**WENN DER WANDERnde FLANEUR** die erste Hügelkuppe nach Schöftland erklimmen hat, lässt er die Agglomerationsabgründe hinter seinem Rücken verschwinden und taucht ein ins Ruedertal. Nach knapp zwei Stunden über Wiesen und durch Wälder erreicht er Schlossrued und hier wartet auf den Durstigen und Hungrigen, wie heimlich schon nach dem ersten Aufstieg herbeigesehnt, eine Landbeiz mitsamt eigener Brauerei. Die Brauereierzeugnisse werden nicht nur in flüssiger Form ausgeschenkt, sondern haben interessanterweise auch Eingang in die Küche gefunden. Das geht von der Mehlsuppe mit Rotkornbier mit (etwas gar viel) gebratenen Zwiebelringen und Reibkäse (Fr. 10.50) bis zum Rib-Eye-Steak an Bier-Zwiebel-Sauce (Fr. 33.–). Man hält sich jedoch mit Vorteil ans Währschaffe: an die Bierterberwurst (Fr. 10.50) oder den Schlossbräu-Schinken (Fr. 16.50). Die Eglifilets im hausgemachten Bierteig sind fast schon eine augenzwinkernde Allerweltsvariante. Egal. Zusammen mit dem Hausbier oder dem würzigen «Rotkornbier», gebraut mit echtem Oberkulmer Rotkorn, eine verdiente Stärkung nach der Wanderung. CHRISTIAN BERZINS



**Brauer Ruedi Schlatter und Wirtin Martina Trottmann im Gasthaus zum Storchen, Hauptstr. 26, Schlossrued. Tel. 062 721 57 24, [www.szrued.ch](http://www.szrued.ch). Geöffnet: Di–Fr 8–24 Uhr, Sa 10–22 Uhr, So 10–22 Uhr.**

**KÜCHE** Etwas schwer, aber zum Bier passend  
**SERVICE** Unaufdringlich, nett  
**AMBIENTE** Ungezwungen  
**PREISE** Günstig; Tagesmenüs sehr billig

## SO STIMMTS



**Corinne Staub** ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

Wir sind zu einer Geburtstagsfeier eines Freundes eingeladen. Dieser möchte keine Geschenke, sondern wünscht eine Spende an eine gemeinnützige Organisation. Nun die Frage: Überreiche ich dann meinem Freund die Spendenquittung?

**MÖCHTEN SIE NICHT** mit leeren Händen zur Feier erscheinen? Dann schreiben Sie eine Karte und erwähnen, dass Sie bei der gewünschten Organisation einen Betrag überwiesen haben. Schweigen Sie darüber, wie viel es war. Bei einem Geschenk lassen Sie ja auch nicht das Preisschild dran, damit die beschenkte Person weiss, was sie Ihnen wert ist. Unter Freunden vertraut man sich und geht davon aus, dass Sie die Spende auch gemacht haben, wenn Sie es sagen. Eine weitere Frage stellt sich bei der Höhe der Spende. Hier gilt folgende Faustregel: pro Person ungefähr den Betrag, den das Essen gekostet hätte. Gehen Sie mit Ihrer Frau auf die Feier, bedeutet dies: zweimal rund 60 Franken. Sie können selbst entscheiden, ob Sie auf 150 oder gar 200 Franken aufrunden möchten. Was nicht geht: Eine andere Hilfsorganisation zu unterstützen, weil Ihnen diese besser zusagt. Hier zählt wirklich der Wunsch des Jubilars.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)