

„Die ganze Welt ist wie verhext, Veronika, der Spargel wächst!“ „Veronika, der Lenz ist da“ von den Comedian Harmonists

Eigentlich sollte es nur ein netter Sams- tagnachmittag werden. Menschen im Grü- nen, Sonnenschein, Musik – und Spargel. Frank Duske vom Bauprojekt Refugium Beelitz organisierte gemeinsam mit dem Berliner Contemporary Food Lab das Event „Spargel International“. Ein Street- foodmarket, wie er in Berlin inzwischen allgegenwärtig ist. Nur mit zwei Besonder- heiten: vor der romantischen Kulisse der alten Lungenheilstalt Beelitz Heilstät- ten; mit dem Themenschwerpunkt Spar- gel. Das klassisch deutsche Gemüse, neu interpretiert von Köchen aus aller Welt.

Zwei Sehnsüchte trafen aufeinander, die nach sommerlicher Landlust und die nach diesem herrlichen Geschmack, auf den man schon wieder so lange warten musste, das Aroma von Spargel. Und so passierte es. „Am Anfang hatte unsere Fa- cebook-Seite 300 Fans“, erzählt Frank Duske. „Am Ende hatten mehr als 20 000 ihre Teilnahme angekündigt.“ Im letzten Herbst gab es in Beelitz ein ähnliches Event, nur ohne Spargel. Da kamen 1 350 Leute. Und jetzt das?

Die Veranstalter mussten dazu überge- hen, Karten im Netz zu verkaufen, um die Besuchermenge einzugrenzen. Zu groß waren die Sicherheitsbedenken. „Die Leute haben mich sogar nachts anrufen und um Karten gebettelt. Haben irgend- welche Geschichten erfunden, warum sie unbedingt kommen müssten. Es gab auch einen Schwarzmarkt für Tickets – pein- lich.“ Trotz der Limitierung durch Karten auf 2 500 offizielle Besucher rechnete die Polizei mit 10 000 Gästen. Zuviel für die kleine Gemeinde Beelitz-Heilstätten. Duske musste das Event absagen. „Wir sind an unserem eigenen Erfolg geschei- tert. Aber ich bin erst mal fertig mit den Nerven.“ Über den Vorschlag, es doch nochmal mit einem unbeliebteren Ge- müse wie Rote Bete zu probieren, muss er dann trotzdem lachen.

Also doch kein Spargel syrischer Art? Kein iranisches Spargelgericht? Lia Hen- neberger vom Contemporary Food Lab gibt Entwarnung: „Spargel International lebt!“ Die Veranstaltung, deren Organisati- on so gut wie abgeschlossen war, wird in kleinerem Rahmen nachgeholt. Am 23. Mai, auf dem Gelände der Arena (14 bis 22 Uhr, 2 Euro Eintritt, bis 12 Jahre kosten- los). „Essen ist ein universelles Medium, um andere Kulturen zu erfahren. Spargel als königliches Gemüse der Deutschen bie- tet sich natürlich dafür an. Wenn man et- was schmeckt und sinnlich erfährt, wird das Fremde zum Bekannten.“

Für Lia Henneberger ist Spargel Interna- tional nicht nur eine gastronomische, son- dern auch eine kulturelle Veranstaltung, gerade vor dem Hintergrund der Ereig- nisse in der Flüchtlingspolitik. Da kocht dann ein syrischer Flüchtling, der Spargel noch nie zuvor gesehen und schon gar nicht gegessen hat, ein von seiner Heimat inspiriertes Spargelgericht und eröffnet den Berlinern eine ganz neue Facette ei- ner ganz alten Liebe.

Spargel gibt es nur für wenige Wochen, das war lange akzeptiert. Nun verlängern Bauern seine Saison – trotzdem drehen die Leute durch: Beelitz ist in Gefahr! Ein Stangen-Report

VON LYDIA BRAKEBUSCH

„Jeder legt, so viel er kann, neue Spargel- beete an. Ernten wir auch noch so viel, keine Stang' verfehlt ihr Ziel.“ Tafel-Lied der Braunschweiger Spargelbau-Gesellschaft, 1894

Die Liebe zum Spargel wächst und wächst. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Anbau eingeschränkt und das extrem kalorienarme Gemüse zugunsten sättigender Grundnahrungsmittel von den Feldern verbannt. Das Manko von gestern ist heute ein Pluspunkt: Spargel besteht zu 95 Prozent aus Wasser, hat nur 13 Kalorien pro 100 Gramm, wenig Fett und Kohlenhydrate, ist aber reich an B-Vitaminen, Vitamin C und Mineral- stoffen wie Kalium, Eisen, Magnesium und Calcium. Der britische „Guardian“ schreibt, die Nachfrage nach Spargel im Vereinigten Königreich sei in wenigen Jahren um das Fünffache angestiegen. Was so gesund ist und dabei so herrlich schmeckt, wollen alle haben.

Das hat Folgen. Die hohe Nachfrage verleitet die Produzenten, die Saison künstlich zu verlängern. Längst als kon- ventionell gilt der Folienanbau: Durch- sichtige Thermofolie wird einige Wo- chen vor Erntebeginn über die Spargel- dämme gespannt, um die Wärme am Boden zurückzuhalten. Schwarze Folie hingegen hat eine geringere wärmende Wirkung, schützt aber den Spargel vor Lichteinfall und verhindert so, dass sich die Spitzen lila verfärben. Denn alle lie- ben's schneeweiß.

Eine weitere Option, die Saison nach vorne zu verlagern, ist eine Art Frei- luft-Fußbodenheizung: Durch ein Rö- hrensystem im Boden, nah an den Spargel- wurzeln, strömt warmes Wasser. Dadurch sprießen die Sprossen früher. Das gute Ge- wissen beim Konsum regionaler Produkte wird so zum Selbstbetrug: Die Klimabi- lanz ist nicht zwingend besser als beim Er- werb peruanischen Importspargels.

„Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst, schmeckst du den Sand der Felder und den Wurzelsegen, des Himmels Hitze und den kühlen Regen, kühles Wasser und den warmen Mist.“ Carl Zuckmayer

1861 wurde in Beelitz erstmals Spargel angebaut, 1870 wurde der erste Spargel auf dem Markt verkauft, und nach der Jahrhundertwende gab es schon 250 Hektar Anbaufläche. Heute lassen 15 Landwirtschaftsbetriebe auf 1500 Hek- tar Spargel wachsen. Dennoch erscheint Stephan Hentschel, Koch im vegetari- schen Gourmetrestaurant Cookies Cream, die Menge vom als „Beelitzer“ deklarierten Spargel auf dem Markt utopi- sch. „Da kommt sicher einiges mit dem LKW aus Polen hierher.“ Er selbst entscheidet jedes Jahr aufs Neue, wo er seinen Spargel bezieht. Denn jede Sai- son fällt die Qualität, je nach Witte- rungsbedingungen und Anbau, unter- schiedlich aus. Nachdem er vor weni- gen Jahren einmal vom Aroma des Bee- litzer Spargels enttäuscht war, ordert er seine Stangen in Bruchsal. „Wenn mich

Foto: Stockfood

Der weiße Riese

Gäste aus Süddeutschland fragen, woher der Spargel stammt, sind sie immer ganz verduzt. Die bestellen teilweise da unten Spargel aus Beelitz, obwohl sie tolle Pro- dukte vor der Haustür haben.“

Dennoch bleibt Beelitz für Berlin die Spargel-Hochburg. Besonders stolz ist man dort darauf, dass sogar Staatsgäste wie Barack Obama oder Francois Hol- lande in Berlin mit Beelitzer Spargel verköstigt wurden. Und ja, natürlich gab es für Letzteren dazu Sauce Hollan- daise.

„Es hat mich nie gestört, dass man mich manchmal mit einem Spargel verglichen hat, denn am Spargel ist der Kopf das Wichtigste.“ Charles de Gaulle

Es ist eine Charakterfrage: Wie isst man den Spargel? In Lars von Triers Meister- werk „Nymphomaniac“ unterteilt die Hauptfigur die Menschen in zwei ver- schiedene Typen: Jene, die sich immer zuerst die Fingernägel der linken Hand schneiden – also erst den leichten Weg wählen. Und jene, die zuerst die Nägel der rechten Hand schneiden – also mit der schwierigen Aufgabe beginnen und sich dann mit der leichten belohnen. Letztere sind auf den Spargel bezogen eindeutig Spitzengenießer. Nicht dass es beim Verzehr vom Spargel einen schwierigen Teil gäbe, er ist von oben bis unten köstlich. Wie die Gaulle aber richtig erkannt hat, ist der Kopf der Höhepunkt. Er ist die Krone des könig- lichen Gemüses. Die Spitzengenießer ver- zehren den Spargel, sparen die Köpfe auf, reihen sie feinsäuberlich aneinan- der, lassen zum Abschluss des Mahls eine Spitze nach der anderen auf der Zunge zergehen – und schließen so mit dem ultimativen Aromakick ab.

„Spargel behandelt man wie eine Frau: Vor- sichtig am Kopf anfassen und feinfühlig nach unten streicheln.“ Karl-Heinz Funke, Bundesminister für Ernährung 1998-2001

Der damals noch sozialdemokratische Po- litiker, generell kein Freund leiser Töne, ließ sich vom Spargel zu diesem recht zotigen Gourmettipp hinreißen. Tatsäch- lich sollte Spargel immer von oben nach unten geschält werden, wobei der Kopf ausgespart wird. Dem einen eine Last, dem anderen ein Anreiz zu Höchstleistungen: Bei der Spargel- schäl-Meisterschaft in Zerbst erschälte sich 2013 ein Herr aus Stralsund den Sieg – mit 3030 Gramm Spargel in fünf Minuten. Er durfte nicht nur Orden, Urkunde und 250 Euro mitnehmen, son- dern auch die drei Kilo Spargel.

Nur in wenigen Restaurants wird noch selbst geschält. „Gesäuberte, abge- packte Spargel sind kaum teurer als un- geschälte“, erzählt Stephan Hentschel vom Cookies Cream. Bei ihm gebe es Handarbeit. Aber abseits der gehobe- nen Küche habe man nur selten Kapazi- täten dafür. Je nachdem, wie lange die Packung Spargel unterwegs ist, bedeu- tet das natürlich einen Frischeverlust.

„Bis Johanni nicht vergessen: Sieben Wo- chen Spargel essen.“ Bauernweisheit

Sieben Wochen lang nichts anderes essen als Spargel – eine herrliche Vorstellung. Zumal es bei all den möglichen Varian- ten der Zubereitung nicht langweilig wird. Als Stephan Hentschel vom Cookies Cream im letzten Jahr keine ausge- fallene Idee für einen Spargel-Haupt- gang kommen wollte, nahm er ein Des- sert ins Programm: Spargelspitzen, einge- legt in Holundersaft, serviert mit Luft- schokolade. Auch Spargeleis wird im- mer beliebter. Und süße Kombinationen aus Spargelmousse und Erdbeeren sind geradezu schon ein Klassiker.

Auf die Nerven gehen könnte einem nach sieben Wochen Spargelgenuss also höchstens eines: der Geruch beim Toi- lettengang. Die in den Stangen enthal- tene Asparaginsäure verleiht dem Urin seinen penetranten Geruch, denn wird sie im Körper verstoffwechselt, entstehen stinkende Schwefelverbindun- gen. Rund eine Hälfte der Bevölkerung aber kann geruchsneutral urinieren – ihr fehlt das zur Spaltung der Aspargu- sinsäure nötige Gen. Es wird dominant vererbt, ähnlich wie die Fähigkeit, die Zunge einzurollen.

„Kirschen rot, Spargel tot.“ Bauernweisheit

Ja, man kann Spargel einfrieren. Ja, es gibt auch Dosenspargel. Aber manch- mal ist es einfach besser, die natürli- chen Gegebenheiten zu akzeptieren. Der Spargel und wir – das ist wie eine gute Fernbeziehung: Die Trennung er- höht nur den Reiz, hält die Liebe jung. Sich der Sehnsucht hinzugeben, statt sich mit mittelmäßigen Alternativen kurze Befriedigung zu verschaffen, das ist das Geheimnis. Wir haben jetzt noch ein paar schöne Wochen vor uns. Dann heißt es: Abschied nehmen. Es ist ja kein Abschied für immer.

ANZEIGE

Tradition seit 1990
25 Jahre

Villa Medici

Genießen Sie unser
Frühlings-Menü
und lassen Sie sich kulinarisch
verwöhnen

4-Gänge Menü 28,90 €
3-Gänge Menü 26,90 €

Seien Sie uns ein stets
willkommener Gast.
Wir wünschen Ihnen einen schönen
und erholsamen Sonntag.

VILLA MEDICI
Spanische Allee 1–3 · 14129 Berlin
Tel. 030/802 1143 · Di.–So. 11.30 – 24 Uhr

KÖCHE verraten ihre Tricks

Kibbeh mit Spargel

VON ABO MALEK

Für fünf Personen werden in einer großen Schale ein Kilo Bulgur, ein Teelöffel Salz und ein halber Teelöf- fel schwarzer Pfeffer vermengt. Einen Li- ter Wasser hinzugeben und eine Stunde kochen lassen. (Die Zubereitung kann va- riierten, je nachdem, ob man groben oder feinen Bulgur nimmt – am besten die An- weisungen auf der Packung lesen.) Da- nach die Masse mit der Gabel ein wenig auflockern. In der Zwischenzeit ein Pfund Kartoffeln kochen; die werden ge- schält, gestampft und zum Bulgur hinzu- gegeben. Alles vermischen.

Für die Füllung ein Pfund Zwiebeln und zweieinhalb Pfund Spargel schälen, klein schneiden und in Pflanzenöl braun bra- ten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große Auflaufform einfetten, die Hälfte des Bulgurteigs circa einen Zenti-



meter dick ausbreiten. Darauf kommt die Ge- müsefüllung und darauf die zweite Schicht Teig. Mit Mandeln oder Ca- shewnüssen bestreuen. Das Ganze in die Mitte des Ofens stellen, bei 200 Grad 35, 40 Minu- ten backen bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Zum Servieren in die ge- wünschten Portionsgrößen schneiden.

— Abo Malek, 47, floh vor einem halben Jahr aus Syrien nach Deutschland. Beim Festival „Spargel International“ (23. Mai von 14 bis 22 Uhr) wird er in der Arena Berlin zusammen mit Köchen aus den ver- schiedensten Ländern das für ihn völlig neue Gemüse zubereiten und seine Ge- schichte erzählen. (www.contemporary- foodlab)

Von TISCH zu TISCH

Nobelhart...

Klare Selleriebrühe mit Lauch und Rinderfett

VON BERND MATTHIES

Friedrichstraße, schlechtes Ende. Milchglas, Klingel – ist das hier ne- türkische Spielstube? Dann drinnen Wand, einmal ums Eck – wau. Billy Wag- ner, der rauschebärtige Weinreinbringer, hat nicht zu viel versprochen, das ist spek- takulär mit den Sitzplätzen rund um die große Küche, in der Micha Schäfer „brut- tal lokal“ kocht. Aber der erste Blick of- fenbart auch schon: Das hier ist nur für Gäste, die sich ganz auf Essen und Wein konzentrieren wollen. Blind Date, fröhli- che Viererrunde, Geburtstagsfeier: Ver- gessen Sie's. Dies ist Billys Bühne, er ist Blickfang und Taktgeber, und es gilt das geschriebene Wort der Speisekarte, zehn kleine Gänge 80 Euro.

Das ist verflucht polarisierend, und das soll es auch sein. Wagner hat selbst die ersten bösen Tripadvisor-Flüche gepos- tet, von Gästen, die bei ihm erkennbar falsch waren, vielleicht, um weitere abzu- schrecken. Denn das Lokale ist hier wirk- lich brutal. Keine Zitrone, keine Tomate, keine fernen Gewürze – man fragt sich, wie das italienische Mehl in Alfredo Siro- nis feinem Brot die Zensur passiert hat. Gottlob kommen auch die Weine nicht aus der Region, so weit würde selbst Wag- ner nicht gehen.



Nobelhart & Schmutzig, Friedrichstr. 218, Kreuzberg, Tel. 259 406 10, geöffnet Di-Sa ab 18.30 Uhr.

Foto: Kitty Kleist-Heinrich

Es beginnt mit Spargel aus Beelitz, zwei halbe Stangen, kalt, eine mit Kopf, dazu nichts als ein Klecks Majo, in dem sich ein Auszug von Johannisbeersträu- chern apart herb bemerkbar macht. Hier geht die Küche auf die Essenz des Ge- schmacks los, schon bei der Butter, die ist selbstgemacht aus polnischer Rohmilch – und so lange gelagert, dass sie eher wie Ziegenkäse schmeckt, riskant, ich mochte es nicht. Großartig fand ich dage- gen das dezent pochierte Forellenfilet, das zuerst wie geräuchert duftet, aber das kommt vom Rauchsalz im oberge- schmeidigen Kartoffelpüree, dazu gibt es rohen Chicoree und konzentrierte Jo- ghurtmolke, die Säure beisteuert, weil Zi- trone ja im Konzept verboten ist. Essig nicht: Ein Stück grüne Gurke kommt mit Rainfarn-Essig, Vogelbeeren und knusprig- em Emmer, dem Urgetreide.

Die Blutwurst von Gut Prenden ist eine Sonderanfertigung ohne Würst, mit ge- backenen Radieschen und quetschgrü- ner Petersiliencreme, eine gute, würzige Kombination; die Radikalität der Küche wird aber noch gesteigert: klare Sellerie- brühe mit Lauch und Rinderfett. Das ist nichts als konzentrierter Sellerieaft mit dem Lauch als Gegengewicht, die Fettäug- lein sind ausschließlich fürs Mundgefühl. Ich verstehe jeden Gast, der sagt: Ich gehe wegen einer Tasse klarer Brühe nicht ins teure Restaurant. Andererseits ist es eine wunderbare Brühe, und wa- rum muss ein teures Restaurant unbed- ingt mit Gewalt Produkte aufhäufen, wenn es doch einfach nur einen bestimm- ten Geschmack treffen will? Genauso la- konisch: Schweinenacken mit Zwiebeln im Kamilleud. Das sieht aus wie zu Hause, wenn keiner Lust zum Kochen hat, aber es schmeckt essentiell.

Einen ganz ungewöhnlichen, fast stau- bigen Zungenreiz bietet das Holun- der-Granit mit Blütenpollen, Joghurt und getrockneten Brombeeren, bevor schließlich das großartige Haupt-Dessert folgt, ein Sauerampferreis mit einem sü- ßen Deckel aus Dillblüten-Baiser, umge- ben von Chicoree-Wurzelbrand und et- was Traubenkernöl, das wiederum fürs geschmeidige Mundgefühl zuständig ist.

Der Chef hat eine lange Karte mit den Weinen seines Herzens vorbereitet, die nur teilweise so exzentrisch sind, wie man befürchten könnte. Am allerliebsten aber ist ihm, wenn er Getränke in kleinen Schlucken reichen kann – dann ist in der Regel Manufaktur-Bier dabei und auch mal Fantastisches wie ein unglaublicher dänischer Kirschwein. Die Kalkulation ist dabei Vertrauenssache, wir zahlten pro Person 58 Euro, was am Ende auf 300 Euro für zwei hinausläuft: eine Ansage.

Was nun? Zwei Empfehlungen. Wer auf vordergründige Gourmet-Effekte wartet, bei jedem Gang den Wareneinsatz nach- rechnet und alles mit dem Essen in nor- malen Sterne-Restaurants vergleicht, der sollte weit weg bleiben. Um hier Spaß zu haben, braucht man gute Form, Neugier auf den konzentrierten Geschmack, Ver- ständnis für das hermetische Konzept und für Billy Wagners rastlose Suche. Dann ist es richtig gut.

ANZEIGE

mischau
Das ist die Berliner Wurst, Wurst, Wurst...

AKTIONSANGEBOT
18. - 23. Mai 2015

20% RABATT
AUF ALLE ARTIKEL*

*ausgenommen Imbiss

Mischau GmbH & Co.KG | Wiesendamm 29-31 | 13597 Berlin
Mo.-Fr. 08:00 - 18:00 Uhr | Sa. 08:00 - 13:00 Uhr
www.facebook.com/Mischau | www.mischau.berlin

Englers
Cafe & Restaurant

Genießen & Schlemmen
zu Pfingsten

Französisch-mediterrane Küche
Täglich geöffnet von 9:00 – 0:00 Uhr
Küche bis 23:00 Uhr

Englerallee 42 · 14195 Berlin
Tel. 30 36 42 36 · www.restaurant-englers.de

Zum Anbeißen!

Ihr Angebot auf „Essen & Trinken“
Jeden Sonntag
Anzeigenschluss Mittwoch, 11 Uhr
Tel.: (030) 290 21-574
Fax: (030) 290 21-577
lokalesteam@tagesspiegel.de

TAGESSPIEGEL