

FRISCH VOM MARKT Diese Serie serviert, was jetzt gerade am besten schmeckt (4)

Von der Stange

Bei **SPARGEL** verstehen die Deutschen keinen Spaß. Daumendick und schneeweiß soll er sein, süß und nie bitter, pünktlich da zu Mitte April – und bitte nicht so teuer. Was ein Beelitzer Produzent und eine Köchin draus machen

VON FERDINAND DYCK

Die Ruhe nach dem Ostersturm hat sich über Beelitz gelegt. Auf der Restaurantterrasse von „Jakobs-Hof“, mit 1,5 Millionen Kilo Spargel jährlich in Brandenburg ein mittelgroßer Produzent, ist nur eine Handvoll Tische besetzt. Nichts lässt Anfang der Woche erahnen, dass Ernte, Verkauf und Gastronomie gerade tagelang auf Hochtouren gelaufen sind. Jürgen Jakobs lächelt erleichtert. „Wir haben es geschafft“, sagt der 56-Jährige, der mit seinem Bruder vor gut 20 Jahren aus dem Rheinland nach Beelitz kam und sich im gemeinsamen Betrieb ums Geschäftliche kümmert. „Unsere Foliensysteme haben rechtzeitig zu Ostern gewirkt.“

Die Planen aus lebensmittelechtem Kunststoff, die sich hier über die Felder ziehen, halten den Boden warm. Auf etwa zwölf Grad muss der kommen, damit die Spargelpflanzen beginnen, ihre zarten Sprossen auszutreiben. Trotz knackig kalter Nächte vor Karfreitag hat das geklappt. „Zum Glück“, sagt Jakobs und grinst, „sonst wären wir die Deppen gewesen.“

Es ist nämlich so: Bei ihrem liebsten Frühlingsgemüse verstehen die Deutschen keinen Spaß. Pünktlich zu Ostern soll der erste Spargel an den Verkaufständen liegen – und sei es nur, damit man sich dann über den hohen Preis beschweren kann. Bis zu 15 Euro kostete das Kilo Mitte April. Jetzt bekommt man Top-Ware schon für etwa zehn Euro, Tendenz noch leicht sinkend, der Wettbewerb unter den 1000 deutschen Spargelbauern will es so. Die gestiegenen Energiepreise, die sich in Transportkosten und Heizkostenabrechnungen der Saisonarbeiter-Apartments niederschlagen, werde man nicht an die Kunden weitergeben können, meint Jakobs. Die haben sehr genaue Vorstellungen – von Preisen. Und von Qualität.

„Ich mag nicht die ganz dicken“, sagt eine Frau am Verkaufstand, während sie mit kritischem Blick die Auslage betrachtet, „aber auch nicht die ganz dünnen.“ Womit die Herausforderung ganz gut umrissen wäre. „Die meisten schätzen Spargel daumendick und schneeweiß“, sagt Jürgen Jakobs. Er greift sich eine Stange mit tief violettfarbenen Kopf. Das sei schon das Maximum an Farbe, das akzeptiert werde. In Deutschland gelte jede Abweichung vom Elfenbein-Weiß als Ausweis minderer Qualität. Eine eindimensionale Sicht. Die Verfärbungen entstehen, wenn die Stangen direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind: Erst werden sie violett, schließlich grün. Weiß lassen Spargel sich nur in den Erdwällen ernten, die auf deutschen Feldern aufgehäuft werden. Die Sprossen wachsen unter der Erde; sobald das Köpfchen auftaucht, wird die Stange unten gestochen.

Im Rest der Welt schätzt man vor allem Spargel, der oberirdisch wächst und neben einem kräftigen Grün auch ordentlich Geschmack entwickelt, unter anderem Bitternoten. Gerade die will man in Deutschland vermeiden. Die luftigen Sandböden Brandenburgs sind ideal dafür: Weil sie sich besonders gut aufwärmen, wächst der Spargel schnell und bildet dabei lediglich leicht nussige und süße Aromen. Jakobs mag ihn persönlich violett am liebsten, wegen der „spargeligeren Note“. In den drei

Restaurants, die die Jakobs in Beelitz betreiben, bekommt man die Stangen mal als leichten Salat, angebracht mit Honig, Erdbeersirup und Kresse, vor allem aber mit Hollandaise oder brauner Butter, gegen entsprechenden Aufpreis ergänzt um Rührei, Lachs oder Schnitzel.

Zehn Kilometer die „Beelitzer Spargelstraße“ in Richtung Osten hinaus, nur zwei Ortschaften weiter, landet man bei Ulrike Laun. Vor knapp 30 Jahren folgte die gebürtige Fränkin ihrem Mann Stefan nach Berlin. 2001 landeten sie in Körzin, einem hübschen Dörfchen mit Backsteinhöfen, umrahmt von fetten Kuhweiden. Dort fand Laun, die in ihrem Leben bereits Kürschnerin, Einzelhandelskauffrau und Krankenschwester gelernt hat, zu ihrer Berufung: 2009 eröffnete sie im Wohnhaus ein Restaurant und kochte zunächst à la carte. 2018 stellte sie auf ein Konzept um, das man in der Brandenburger Gastrowelt nicht unbedingt erwartet: An einem langgestreckten Esstisch direkt im Wohnzimmer servierte sie viermal pro Woche ein Fünfgang-Menü. Seit die Pandemie so viel Nähe nicht mehr zulässt, sitzen bis zu zwölf Gäste eben am Tisch vor dem Fenster zur Dorfstraße und hinten im Wintergarten. Ulrike Laun schickt die Gerichte aus der offenen Küche, ihr Mann schmeißt den Service.

Besondere Kreationen denkt sie sich unter der Woche aus. Auf einem Sommerfest des brandenburgischen Ministerpräsidenten servierte sie vor Jahren eine „Schwarzwälder Kirsch vom Fläminger Hirsch“, eine Torte aus Kirschen, Pastinakenmuss und Wildbret. Ganz so bunt treibt sie es nicht immer, in 16 Jahren habe sie aber keine einzige Menükarte wiederholt. „Das würde mich langweilen.“ In der Saison serviert sie Bio-Spargel vom nahe gelegenen „Syringhof“. Mal wickelt sie die Stangen in Schinken und Filoteig, der ausgebacken wird, demnächst will sie Spargelstücke in einem im Warmwasserbad gestockten Parmesan-Flan füllen. Besonders gern bringt sie Spargel auch knackig auf den Tisch, als rohe, nur kurz gebeitzte Würfelchen.

Während Laun erzählt von den Großmüttern, die in Franken und in der Rhön in Hotels und Wirtshäusern kochten, von ihren Hühnern und Pferden, die hinterm Haus wohnen und von den Menschen, die wieder lernen müssten, im Einklang mit den Kreisläufen der Natur zu leben, richtet sie einen Spargelteller an, wie man ihn sicher noch nicht gekostet hat: Neben einer vegan gelierten Spargelsülze arrangiert sie ein Kürbiskernkuchlein und in Butter geschwenkte Stückchen weißen und grünen Spargel. Dazu gibt's einen Klecks vegane Remoulade, zwei Tupfer Kürbisschaum und geröstete Kürbiskerne. Ein wunderbar wilder Teller. Kuchlein und Schaum alleine könnten auf den ersten Bissen als Dessert durchgehen, bis sich die herzhafte-kernigen Kürbisnoten durchsetzen. Die Sülze täuscht Hausmannskost an, ehe der knackige Spargel alles in eine frische Rohkostküche dreht. Ulrike Laun lächelt, sie hat Spaß daran, die Grenzen des aromatisch Vereinbaren zu testen. Tut dem Spargel ja auch mal gut.



Foto: Ferdinand Dyck (3)



SPARGEL-FANS
Ulrike Laun von der „Landlust Körzin“ und Jürgen Jakobs von „Jakobs-Hof“.

DAS REZEPT

Spargelsülze mit Kürbiskernkuchlein

ZUTATEN (4–6 Personen)

Kürbiskernkuchlein
100 g Kürbiskernmehl, 100 g Dinkelmehl
50 ml Kürbiskernöl, 1 Ei
1 TL Weinstein-Backpulver, 100 ml Hafermilch
Remoulade
1 gr. El. Senf, 300 ml Rapsöl
100 ml Hafermilch, 1 schwacher TL Salz
1 Bund Dill, 1 Knoblauchzehe
2 Kapernbeeren, 1 große Zwiebel
1 EL frische grüne Pfefferkörner
1 kl. Glas Cornichons

Spargelsülze
etwa 14 Stangen weißer Spargel
1 Schuss Weißwein, etwas Salz und Zucker

etwas Agar Agar
Kürbisschaum
50 ml Kürbiskernöl
150 ml Sahne oder Sahneersatz
1 TL Salz, ¼ TL Agartine
Spargel
4 Stangen weißer Spargel, geschält
12 Kopfenden vom grünen Spargel
etwas Butter oder Öl

ZUBEREITUNG

Kuchlein
Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Alle

Zutaten zum Teig verrühren, in einer Kastenform ausstreichen, 20 Minuten backen, abkühlen lassen, zu runden Kuchlein ausstechen.

Remoulade
Senf, Öl und Hafermilch bei Zimmertemperatur mit dem Salz cremig aufschlagen. Restliche Zutaten fein zerkleinern, unter die Creme ziehen, mit Salz abschmecken.

Spargelsülze
Spargel schälen, Schalen mit Wasser und etwas Weißwein, Salz und Zucker aufkochen. Schalen entfernen, Fond beiseite stellen. Spargelstangen in etwa ½ cm große Würfel schneiden und in eine Kastenform geben. Etwas Salz und Zucker darüber und kurz ziehen lassen. Austretende Spargelflüssigkeit zum Fond geben. Fond mit Agar Agar verrühren (Dosierung lt. Packung), aufkochen, über die Spargelstücke geben, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Kürbisschaum
Agartine in wenig Wasser mit dem Kürbiskernöl auflösen, erhitzen, Salz und Sahne dazugeben, in einen Siphon füllen und kühl stellen.

Spargel
In grobe Stücke schneiden. In Butter oder Öl zwei Minuten leicht anbraten.

Anrichten
Spargel, Spargelsülze, Kürbisschaum und Kuchlein auf Tellern anrichten. Auf die Sülze je einen Klecks Remoulade geben. Pfanne erhitzen, Kürbiskerne darin in Kürbiskernöl rösten, bis sie kräftig duften, über die Kuchlein geben.



ANZEIGE

Unsere Genussstipps im April

Die dunkle Seite (Kebe)

Die Macht des Essigs sei mit uns! Fünf wunderbare dunkle BIO-Essigcremes aus der Kebe Feinkostmanufaktur, u.a. Dattel-, Cassis- und Brombeer-Balsam.

Zum Probieren und Experimentieren.
5 x 100 ml.

37,50 € (7,50 € / 100 ml)

Bestellnr. 20693

NEU



Feines Rixdorfer Marzipan

Das beste Berliner Marzipan kommt aus dem Neuköllner Kiez. Im schön verpackten Set der Manufaktur OHDE finden Sie jede Menge leckere Pralines aus feinstem Cru Classé Marzipan mit edler französischer Kuvertüre (410 Gramm). Unwiderstehlich!

Inhalt:

1 x „Königliche Marzipan Auslese“ mit 16 verschiedenen Pralines, 8 x „Rixdorfer Würfel Sanddorn“, 1 x Rixdorfer Stange mit sechs verschiedenen Marzipanwürfeln.

47,90 € (11,63 € / 100 g)

Bestellnr. 20738



shop.tagesspiegel.de

Bestellen Sie auch gerne telefonisch unter (030) 290 21-520 oder schicken Sie Ihre Anfragen an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 5,95 € Versandkosten. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin

SHOP
TAGESSPIEGEL
BERLIN

RestaurantKRITIK

Zur Ostsee ist es an sich nur ein Katzensprung. Wer aber an der Peene bleibt, im **GUTSHAUS STOLPE**, liegt außergewöhnlich ruhig – und kulinarisch außerdem vollkommen richtig



Foto: Gutshaus Stolpe / promo

Es muss Ende 1997 gewesen sein, als Susanne und Jürgen Schneider in einer düsteren Novemberrnacht zur Feier luden. Gerade hatte ihnen der Guide Michelin einen Stern verliehen, und die Szene guckte verdutzt nach. Stolpe? Wo soll das denn sein? Heute, 25 Jahre später, wissen alle, dass es um das Gutshaus an der Peene geht, droben bei Anklam. Und dass der Stern trotz zahlloser Personalwechsel nie erloschen ist, ist ein kleines Wunder.

Der bislang letzte Küchenchef in langer Reihe heißt Kai Weigand, und den kennt man sogar in Berlin als Mitschreiber Tim Raus; zuletzt war er Chef im „Sra Bua“. Das merkt man zunächst stilistisch – er kocht ganz und gar unregional, aber so herausragend, dass schon nach den ersten Tellerchen klar ist: Der Stern ist keine Gefälligkeit.

Lustigerweise liegt am Anfang eine hochkomplizierte Bastelarbeit: Stücke von knapp gegarter Taubenbrust, eingewickelt in eine mit Petersilienpulver bestäubte Kugel aus Taubenfarce, dazu Himbeeren, Hummus, Kräuter, alles durchzogen von kräftigem Kreuzkümmel-Aroma. Ein kleines hochhergeiziges Trommelfeuerchen, das wir in seinen Kontrasten sehr mochten, obwohl die Taubenbrust drinnen ein wenig unterging.

Dann ein Sprung in den Purismus à la Raue. Unverkennbar der sorgfältigste pochierte Stör, der in dieser Machart sogar seine spröde Neutralität verliert, eingebettet nur in eine Beurre blanc mit Schnittlauch und grünem Apfel sowie einer Nocke Kaviar obenaufliegend, herrlich. Die spanische Garnele namens Carabineiro ist gesetzt in der feinen nicht-regionalen Küche, aber so wie hier kommt sie selten, mit einem Ragout aus Spitzpaprika und Stabmuscheln, Safran-Mayonnaise und einem Tee-Auszug. Süß, scharf, sanft, säuerlich, alles dabei, aber die Extreme werden nicht ausgereizt, alles bleibt harmonisch, und auch der reife 2014er Riesling von Clemens Busch aus der Weinbegleitung darf seinen Tisch machen.

Das Stück Königskrabbe, in der Schale gegrillt, bekommt dagegen einen asiatischen Touch, grüne Edamame-Bohnen und ein Edamame-Püree polstern die Zunge gegen die Sauce mit Gochujang-Chili und Tupfer von Kimizu-Mayo aus Reissessig und Dashi.

Dieses sehr hohe Niveau wird beim Fleischgang mühelos gehalten: Lammschulter geschmort, sardischer Raviolo mit Füllung aus Lammzunge, und eine ebenfalls mit Fleischragout gefüllte Morchel, das ist köstlich voller Lammgeschmack, und statt einer Sättigungsbeilage gibt es Bittersalate mit Walnusskrokant, Feigen und schwarzen Nüssen.

Bilanz: Eine großartige, kraftvolle Küche auf der Höhe der Zeit. Sparen kann man damit nicht, denn 138 bis 178 Euro für fünf bis sieben Gänge sind Hauptstadtniveau, nur die Weine liegen vergleichsweise günstiger. Klar, hier fährt niemand nach dem Essen gleich nach Hause. Das Hotel gehört seit mehr als 20 Jahren zu „Relais & Châteaux“, hat neuerdings sogar einen ganzjährig nutzbaren Außenpool, dazu gute Betten und außergewöhnliche Ruhe. Für den zweiten Abend empfiehlt sich der Fährkrug mit guter, bodenständiger Küche.

BERND MATTHIES

— Stolpe/Peene (Mecklenburg-Vorpommern), Peenstr.33, Tel. 0397215500, gutshaus-stolpe.de, Restaurant Di – Sa ab 18.30 Uhr

Fleischerei
Bachhuber

Artgerecht aus Tradition.



Wir starten mit Ihnen in die Grillsaison

Wilmersdorf - Güntzelstraße 47

sowie in
Schöneberg - Bayerischer Platz 5
Lichterfelde - Baseler Straße 3
Zehlendorf - Mexikoplatz 1
Borgsdorf - Bahnhofstraße 4
und neu in Steglitz - Steglitzer Damm 35

facebook.com/FleischereiBachhuber | www.fleischerei-bachhuber.de