



Gastro Genuss

KÖSTLICHE SPARGEL-SPEZIALITÄTEN

**Frischehof
Brauckmann-Berger**



Saison START

Endlich ist es wieder soweit.

Ab sofort können Sie wieder unseren feldfrischen Spargel genießen! Und schon ab Anfang Mai beginnt bei uns die Erdbeersaison! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Offener Str. 5, 45711 Datteln, Tel. 02363/356536, Fax 02363/356537, frischehofbb@email.de



In vielen Kochshows und Promi-Rezepten spielt grüner Spargel eine Rolle. Das färbt ab. Um die 12 Prozent der Verbraucher greifen zu grünen Stangen. —FOTO: FRANZISKA GABBERT

Neues vom Spargel

Liebhaber des edelsten aller Gemüse können sich freuen. Sie erwartet in dieser Saison der Power-Spargel!

Von Claudia Wittke-Gaida

Über Spargel ist alles gesagt? Von wegen! Von Saison zu Saison wird der Genuss des weißen Goldes mehr und mehr auf die Spitze getrieben. Das liegt nicht nur an frischen Rezepten, sondern auch an besonderen Sorten und Trends:

Power-Spargel: „Weil Spargel eine Steppenpflanze ist, war das Wetter 2018 ganz nach seinem Geschmack: heiß und trocken, mit einem fast endlos langen Sommer. Da konnten die Pflanzen viel Energie parken, die sie jetzt rauspowern“, erklärt Simon Schumacher, Geschäftsführer des Verbandes Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer in Bruchsal.

Wachstum: „Eine Spargelpflanze bringt durchschnittlich 14 Stangen pro Jahr hervor“, sagt Schumacher. Zu Saisonbeginn wachse eine Stange rund einen Zentimeter pro Tag, in der Hauptsaison bis zu sieben Zentimeter. „Je langsamer der Spargel wächst, desto kräftiger ist er.“ Das heißt aber auch, umso größer die Gefahr, dass er holzig wird. Wenn der Spargel schneller wächst, hat er ein feineres Aroma.

Neu-Züchtungen: „Es gibt neue Sorten, die jetzt auch rötlich schimmern. Der rote Spargel ist im Geschmack etwas süßlicher als der weiße“, so Schumacher.

Frische: Die erkennt man an geschlossenen Köpfchen

und am Geräusch. Schumacher: „Wenn man die Stangen aneinander reibt, quietschen sie.“

Roher Spargel: „Keine Angst: Er ist nicht giftig, und man kann davon so viel essen, wie man mag“, versichert Schumacher. Die Entwarnung hat einen Grund: Ungekochter Spargel liegt im Trend. „Er ist viel stärker im Aroma und schmeckt etwas nach Zuckerschote“, beschreibt der Spargel-Experte den Geschmack. Der geschälte Spargel wird einfach weiter gehobelt und eignet sich als Topping für Salate und mehr.

Geschälter Spargel: Viele Spargelbauern bieten in ihren Hofläden und im Handel bereits geschälte Stangen an.

Auch auf dem Grill macht sich Spargel gut

Seit zwei Jahren steigt und steigt die Nachfrage von Handel und Verbrauchern“, sagt Carola Ernicke, Geschäftsführerin der Erzeugerorganisation Spargel und Beerenfrüchte aus der Beelitzer Spargelregion. Er ist inzwischen auch im Supermarkt zu finden: „Abgepackt in 500-Gramm-Portionen und mit einem Haltbarkeitsdatum versehen“, so Ernicke.

Aufbewahrung: „Spargel hält sich ein bis zwei Tage im Kühlschrank, wenn er in ein nasses Tuch gewickelt wird“, sagt Carola Ernicke.

Spargel-Europameister: „Auf rund 25 Prozent der deutschen Gemüseanbauflä-

chen wächst Spargel. Kein anderes Gemüse hat mehr. Damit ist Deutschland Spitzenreiter in Europa“, so Simon Schumacher. Er kann gar nicht verstehen, warum die Deutschen je „Krauts“ genannt wurden: „Spargelis oder Asparaguts wäre viel treffender gewesen.“

Spargel aufs Brot: Simon Schumacher rät, die Spargelspitzen des Suppenspargels kurz zu Blanchieren und dann aufs Schinkenbrot zu betten: „Das funktioniert auch fürs Büro“.

Gegrillter Spargel: „Vor allem grüner Spargel eignet sich zum Grillen. Dazu sollte er in eine Marinade aus Knoblauch, Olivenöl und Salz gelegt werden“, sagt Schumacher. Landet weißer Spargel auf dem Grill, komme die Süße erst so richtig heraus und er erhält ein karamellisiertes Aroma. Als Krönung der Saison empfiehlt Schumacher aber einen Spargel-Bratwurst-Spieß. Dazu spießt man abwechselnd drei Zentimeter lange Stücke Spargel und Bratwurst auf.

Weinbegleiter: „Spargel verträgt sich nicht mit Säure. Er schmeckt im Zusammenspiel mit einem Riesling sogar leicht metallisch“, erklärt Ernst Büscher, Sprecher des Deutschen Weininstituts. Stattdessen empfiehlt der Weinkenner einen Silvaner zum Spargel. „Seine kräutrige, herbe Frucht passt sehr schön zum leicht bitteren Spargel“.



Frischen Spargel halten Verbraucher in den Händen, wenn die Köpfe noch geschlossen sind und er den Biegetest besteht: Bricht er, ist er frisch. —FOTO: MARKUS SCHOLZ

IN KÜRZE

Nicht jedes Gewürz passt

Hamburg. (dpa) Majoran und Oregano passen nicht zum Spargel. Sie übertünchen den Eigengeschmack des Spargels, warnt Spitzen-Koch Tarik Rose. Er hält auch nichts davon, das Stängengemüse zu kochen, weil dadurch der ganze Spargelgeschmack im Wasser landet. Stattdessen mag Rose Spargelsalat mit Kartoffeln und Ziegenkäse vom Blech. Beim Rösten im Ofen entstehe ein intensiver Geschmack. Die Kartoffeln werden zuerst, der Rest später aufs Blech gelegt.

Hofladen
Hof Vortmann

Frisch vom Bauernhof...
✓ Frische Erdbeeren und Spargel
✓ Eier aus eigener Bodenhaltung
✓ Nudeln aus eigenen Eiern
✓ Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein
✓ Viele weitere selbstgemachte Lebensmittel

Altendorfer Str. 17 · 46282 Dorsten
www.hof-vortmann.de
Tel. 023 65/56992

**1. Mai:
Dorstener Hüttentour
– wir sind dabei!**

Große Auswahl an frischem Obst, Gemüse und tagesfrischen Eiern.

Frischer Deutscher Spargel und Erdbeeren aus eigenem Anbau direkt vom Feld!

Hofladen Punsmann
Haltemer Straße 26
48734 Reken (Klein-Reken)

**WEIN ZU SPARGEL
PROBIERAKTION
IN ZWEI LÄDEN:**

Weinhandlung Molitor
Hertener Str. 59, Recklinghausen
0 23 61-2 34 87

Weinhandlung Molitor
Imenkampstr. 7
Marl
0 23 65-3 50 65

Öffnungszeiten
auf: www.weinmolitor.de

MOLITOR

Muttertag in der Müllerin (ab 10 Uhr)

Brunch mit frischem „Scherlebecker Spargel“ ...

- ... und u.a. mit Rührei, Rauchfischplatte, schwäbische Hochzeitssuppe, Pasta mit Wildlachs, Grillenten in Honig-Bier-Soße, Schweinefilet mit frischen Champignons, Rinderrouladen „Hausfrauen Art“, Wildragout mit Preiselbeeren
- Kartoffelgratin, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, kleine Reibekuchen, Herzoginkartoffeln
- Gemüseauswahl, mediterranes Pfannengemüse, Apfelrotkohl
- Rote Grütze mit Vanillesoße, Herrencreme, Tiramisu

17,90 € pro Person* (Kinder 8,- €)
*inklusive Kaffee, Begrüßungsprosecco und einer kleinen Überraschung für die Mama

Hammer Straße 41
Marl-Sickingmühle
Telefon 0 23 65 / 2 18 28
www.drewerundscheer.de

**GEMÜSEHOF
BRUN**

Surkerweg 2 · 46359 Heiden · Tel. 0 28 67 / 85 24 · Fax 9274

Super-Spargelangebote im Hofladen (auch geschält)

Grillfleisch:
Wir empfehlen Nackensteaks, Grillwurst, Lummersteaks und vieles mehr.

www.gemuesehof-brun.de

Jetzt auch sonntags von 8.00 bis 12.00 Uhr geöffnet!

Restaurant Bacchos

Genießen Sie griechische Spezialitäten in warmem, mediterranem Stil und der angenehmen Atmosphäre unseres Restaurants Bacchos. Ganz gleich, ob im Kreise der Familie oder im Rahmen einer festlichen Veranstaltung, Bacchos schafft für jede Gelegenheit den geeigneten Rahmen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um zeitige Reservierung, damit Sie garantiert an Ihrem Wunschtermin einen schönen Platz bekommen.

Ihre Familie Kostudis und Ihr Bacchos-Team
Haltemer Straße 75 - Marl - ☎ 0 23 65 / 8 23 66
www.bacchos-marl.de

Öffnungszeiten:
Die. - Sa. von 17.30 - 23 Uhr, Sonn- & Feiertage von 12 - 14.45 und 17.30 - 23 Uhr, montags Ruhetag, außer an Feiertagen, dann ist der darauffolgende Dienstag Ruhetag!

Frischgemüse & Hausmacherwurst
H. u. G. Wulhorst
Tinkhofstraße 184, Ecke Rottstraße, 45731 Wälpert
Tel. 0 23 09 / 7 50 50 — www.hofladen-wulhorst.de

Eigene Ernte frisch vom Feld Salate und Rhabarber

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Verkauf ganzjährig
Mo.-Fr. 8.30-18.30
Sa.: 8.00-17.00
So.: 10.00-12.00

Spargel und Erdbeeren

Täglich frischer, heimischer

Bei Pfeiffer gibt's nur Spargel von Bauer Sträter aus der Nachbarschaft.

Spargelaktion im Mai
Zu jedem Spargel-Hauptgericht servieren wir eine Suppe oder ein Dessert dazu

Pfeiffer's Sythener Flora
Hotel · Restaurant · Café
Am Wehr 71 · 45721 Haltern am See · Sythen
0 23 64-96 22-0 · www.hotel-pfeiffer.de

RESTAURANT
HAUS BREUING
Familie Sejjak
Marler Straße 29 · 45659 Recklinghausen · Tel. 0 23 61 - 2 20 60
haus-breuing@web.de · www.haus-breuing.de

Frischer Stangenspargel
von heimischen Feldern in verschiedensten Variationen mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Für Feiern jeder Art bieten wir Ihnen Räumlichkeiten bis zu 120 Pers., Catering, Partyservice & 2 automatische Kegelbahnen.

Öffnungszeiten: Di. – So. 11.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 24.00 Uhr
Mo. Ruhetag (außer an Feiertagen und nach Absprache)

TRAUMHOCHZEIT

ANZEIGENWERBUNG
Mit einer Anzeige auf unserer Themenseite TRAUMHOCHZEIT am 18. Mai 2019 erreichen Sie rd. 140.000 Leser (lt. MA 2018) in den Städten Recklinghausen, Marl, Herten, Oer-Erkenschwick, Datteln und Waltrop.
Zusätzlich erscheint Ihre Anzeige auf unserem Onlineportal www.medienhaus-bauer.de.
Ein wunderschönes Hochzeitskleid, eine tolle Location, exklusive Ringe und den richtigen Fotografen. All dies benötigen Brautpaare für eine unvergessliche Traumhochzeit. Wenn Sie unseren Lesern bei diesen Fragen helfen können, dann nutzen Sie unser Themenspecial, um sich und Ihr Angebot mit einer Werbeanzeige in einem attraktiven, redaktionellen Umfeld zu platzieren.
Anzeigenschluss ist am 16. Mai 2019 um 11.00 Uhr.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Gestaltung. Rufen Sie an:
Andrea Altrogge 023 65 / 1 07 12 08

Recklinghäuser Zeitung
Marler Zeitung
Hertener Allgemeine
Stimberg Zeitung
Batteler Morgenpost
Waltropener Zeitung

www.medienhaus-bauer.de