



# Spargeln sind Spitze

Im Benediktinerkloster St. Gallen war die Spargel eine Heilpflanze, für Goethe «die Königin der Gemüse» und im «Kreuz» in Dallenwil NW eine vielfältige Delikatesse.

Text: Herbert Huber  
Fotos: René Frauenfelder

Nächtelang könnte man über die Spargel philosophieren und käme an kein Spargel-Ende: Mit oder ohne Besteck und aus Porzellan oder Silbergeschirr essen? Welche Spargelsorte verwenden und welchen Wein dazu trinken? Sicher ist, dass die Spargel ein Gemüse zum

Geniessen ist. Und dass es nicht nur Geschichten um diese Sprosse gibt, sondern dass sie auch eine Geschichte hat.

Eines der ersten Kapitel der europäischen Spargelkultur schrieben die alten Römer. Kaiser Cato der Ältere verfasste bereits um 150 vor Christus eine erste Anleitung zum Spargelanbau. Im Mittelmeerraum war damals eine wild wach-

sende und eher dünnstängelige Spargel bekannt. Die heute bei uns kultivierte dickstängelige Art gelangte erst einige Zeit später nach Italien.

Es waren denn auch die Römer, die die Spargel nach Gallien und Germanien brachten. Doch unsere barbarischen Vorfahren wussten mit der Pflanze lange Zeit nichts anzufangen und liessen das Gemü-

**Stübli:** Ideal für ein fröhliches Mahl in gemütlicher Umgebung.

**Gastroduo:** Kochsohn Ralf und Wirtevater Mike bieten eine ehrliche Küche und eine herzliche Gastfreundschaft.



Reinigungskur bei Übergewicht gehegt und gepflegt. Sie wurde aber auch als harntreibendes Mittel verordnet, gegen Gelbsucht, Nieren- und Blasenleiden, sogar gegen Zahnschmerzen, Herzklopfen, Rheumatismus, Gicht und Impotenz. Die Spargel war ein Allheilmittel.

Wie das Maiglöckchen und das Salomonsiegel gehört sie zur Gattung der Lilien. Sie wächst auf lockeren Sandböden, in den ostmediterranen Gebieten ab und zu auch wild. Sonst wird sie auf wohl gepflegten Böden kultiviert. Ihre jungen, unterirdischen Triebe liefern das hoch geschätzte Gemüse. Durch tiefes Setzen der jungen Pflanzen und darüber gehäufte lockere Erde erreicht man, dass die fingerdicken, fleischigen Sprossen möglichst lang werden. Sobald sie an die Oberfläche kommen, sticht man sie tief im Boden ab.

## Grüne und weisse Spargeln

Die grüne Spargel hingegen wächst oberirdisch und wird durch das Sonnenlicht und das Chlorophyll grün. Sie ist weniger anspruchsvoll als die Bleichspargel und wird vor allem in Südeuropa und Kalifornien kultiviert, neustens auch in Mexiko. Der kleine Dünne ist bei den Köchen und Hausfrauen sehr beliebt. Er muss nicht geschält werden oder dann höchstens an den Enden. Er befriedigt aber auch die ungeduldigen Spargelfans, denn er ist bereits im Winter bei uns erhältlich. «Wild auf Wild» wird fast nahtlos durch «Wild auf Spargel» abgelöst.

Mit Spargelgerichten buhlen seit Jahren Gastronomen und Hausfrauen um die Gunst der Gäste. Seit den Fünfzigerjahren wurden Spargelbüchsen langsam, aber →

se ins Kraut schießen – schön fürs Auge, weniger ideal für den Kochtopf.

## Ein Gemüse mit Geschichte

Bevor die Spargel im 18. Jahrhundert als Nahrungsmittel wieder entdeckt wurde, war sie als wichtige Heilpflanze geschätzt. Im Benediktinerkloster St. Gallen wurde ums Jahr 900 die «Apothekerspargel» als

sicher durch Spargelgenuss abgelöst. Vor-erst noch mit Hollandaise oder Mayonnaise, je nachdem selbst gemacht, aus der Tube oder dem Beutel. Selbstverständlich mit Roh- oder Bauernschinken und oft à discrétion serviert. Kniggekonform, mit umgebundener Serviette, führte man die Spargel mit der Gabel zum Mund. Oft rann Saft aus den Mundecken, und allfällige Spargelfäden legte man diskret auf den Tellerrand. Dazu wurden neue Bratkartoffelchen gereicht. Ein Festessen für die Erwachsenen, mehr Frust als Lust für die Kinder.

### Schweizer Frühlingbote

Die Zeiten sind aber auch vorbei, als man sehnsüchtig auf die Spargeln als Frühlingboten wartete. Die Saison ausländischen Spargeln beginnt bereits im Oktober mit den Sorten aus Südafrika. Im Februar und März folgen grüne Spargeln aus Kalifornien und Mexiko. Und vor den einheimischen Spargeln werden noch solche aus Marokko und Tunesien, Spanien und Frankreich angeboten. Erst im Mai und Juni kommen einheimische Gewächse



**Älteste Wirtschaft im Engelbergertal:** In der gemütlichen Gaststube erinnert ein prachtvoller Kachelofen mit der Jahreszahl 1716 an vergangene Zeiten.

auf den Markt und den Teller: aus dem Wallis, dem Berner Seeland, dem Rheintal – und natürlich die berühmten Flaacher und Rafzer Spargeln.

Heute kehrt der Gast auch kaum mehr wegen Spargeln hollandaise in einer Wirtschaft ein. Viele Köche kreieren neue und eigene Spargelgerichte – mit sinnigen, aber auch unsinnigen Spargel-Eskapaden. Zwei solcher «Sinnigen» sind Mike und Ralf Thomas vom Gasthaus Kreuz in Dallenwil im Kanton Nidwalden.

Wirtevater Mike und Kochsohn Ralf bieten in der ältesten Wirtschaft im Engelbergertal eine ehrlich-herzliche Gastfreundschaft. Ein Duo, das in dieser Art in der Gastroszene Seltenheitswert hat. Ralf

kocht, was er mit dem Vater besprochen und am Herd ausgetüfelt hat. Mit Charme und weisser Weste verkauft er die neuesten Sprossenreationen des Sprösslings.

### Spargeln und Wein

Dabei unterhält er die Gäste und berät, welcher Wein zu den Spargelgerichten passt. Ein Petite Arvine aus dem Wallis, ein Sancerre aus Frankreich, ein Gewürztraminer aus dem Elsass oder auch einen Riesling aus Westaustralien oder einen Chenin Blanc aus Südafrika. Dazu kommen aus Frankreich Cavaillon- oder aus Spanien Bergas-Spargeln auf den Tisch. Je nach Wetter und Marktlage, aber immer schön, dick und weiss.

So fühlt man sich im Dallenwiler «Kreuz», der Wirtschaft mit dem antiken Bauernbuffet und dem Kachelofen aus dem Jahr 1716, mehr als nur wohl. Doch nicht nur Spargelgenüsse sind auf der Karte zu finden. Ein spezielles «Kreuz»-Menü in vier Gängen schlägt mit 65 Franken zu Buche, mittags gibts ein Menü schon für 16.50 Franken. Obwohl die Küche schon mit Gastroführer-Punkten, -Hütchen und -Sternchen belohnt wurde, werden keine Gourmettempel-Opferpreise abverlangt.

Auch was günstig ist, wird von Ralf ohne Abstriche an Qualität und Präsentation zubereitet. Der Service ist immer freundlich und aufmerksam. Und wer nach einem ausgiebigen Schlemmermahl sich einen Abschluss als Steuermann nicht mehr zumuten will, ist in einem der «schnuseiligen» Zimmerchen des Landgasthofs bestens aufgehoben. Nach Spargelgerichten und kulinarischen Geschichten lässt sich dort wohl in den nächsten Tag hineinträumen. ◆

Die Rezepte vom «Gasthaus zum Kreuz» finden sich auf den Seiten 37 und 38.

## Tipps im Umgang mit Spargeln

### Einkauf:

- Muss frisch sein.
- Spargelkopf fest geschlossen.
- Spargelstange prall und glänzend.
- Schnittenden saftig.
- Lässt sich leicht brechen.
- Frischer, aromatischer Geruch an der Schnittstelle.

### Lagerung:

- Ungeschälte Spargel kann man in feuchtem Tuch eingewickelt vier Tage im Kühlschrank lagern.

### Schälen:

- Immer vom Kopf nach unten schälen.
- Ein flacher Topf, umgedreht als Unterlage, erleichtert das Schälen und verhindert das Brechen.
- Die Spargel nicht zu dünn schälen. Die geschälte Spargel sollte nicht mehr glänzen.



**Schälen:** Umgedrehter Topf verhindert das Brechen.

- Je länger die Spargelsaison andauert, desto grosszügiger sollten Sie die Spargel schälen.
- Holzige Spargel-Enden abschneiden.

### Kochen:

- Die Spargel nur köcheln lassen. Bei zu starker Hitze verliert sie an Geschmack.
- Mit ein wenig Zucker im Spargelwasser verliert die

- Spargel an Bitterkeit.
- Der Spargelfond dient hervorragend als Basis für eine Spargelsuppe.
- Wirkung der Spargel:**
- Ob die aphrodisierende Wirkung der Spargel auf frühlingspezifische Gefühle oder auf die Inhaltsstoffe zurückzuführen ist, das bleibt nach wie vor ihr ureigenstes Geheimnis.

## Spargelstechen

**19. Mai 2003:** Einmal selbst unter kundiger Anleitung im Grossen Moos Spargeln stechen und sie nach einem Apéro bei einem gemütlichen Essen geniessen – der «Bären» in Kerzers machts möglich. Am 19. Mai individuell, bis Ende Juni in Gruppen.

**Anmeldung und Informationen:** Restaurant Bären, 3210 Kerzers, Telefon 031 755 5118, [www.baerenkerzers.ch](http://www.baerenkerzers.ch)