

Waltraud Jäger Norbert Janesch

# SPARGEL

ZWISCHEN ALPEN UND ADRIA

**ERDE WACHSTUM ERNTE KÜCHE**

Rezepte von  
Ami Scabar und Sissy Sonnleitner

## Inhalt

<b>7</b>	Veit Heinichen: Geh wohin der Spargel wächst	<b>168</b>	Spargelgeschichte
<b>16</b>	Spargelzeit	<b>176</b>	Spargelpflanze
<b>26</b>	Boden und Klima	<b>180</b>	Lebenslauf
<b>30</b>	Erst weiß, dann grün	<b>186</b>	Spargel in der Unterwelt
<b>34</b>	Schwarze und weiße Folien	<b>192</b>	Spargel mit Heizung
<b>38</b>	Spargelernte	<b>194</b>	Spargelpreise
<b>44</b>	Handarbeit	<b>196</b>	Spargel weltweit
<b>48</b>	Verarbeitung	<b>200</b>	Alpen-Adria-Kontakte
<b>52</b>	Qualität und Angebot	<b>202</b>	Ausgeliefert
<b>60</b>	Gesund und kalorienarm	<b>206</b>	Spargel ist mehr
<b>64</b>	Frischer Spargel	<b>210</b>	Spargelbegleiter
<b>68</b>	Zubereitung	<b>216</b>	Waltraud Jäger: Zwei Köchinnen und ein Krimiautor
<b>74</b>	Ami Scabar: Rezepte	<b>218</b>	Adressen
<b>120</b>	Spargelnoten	<b>220</b>	Rezeptregister Ami Scabar
<b>122</b>	Sissy Sonnleitner: Rezepte	<b>222</b>	Rezeptregister Sissy Sonnleitner

Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung des Werkes, ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnung, ist ohne vorherige Genehmigung der Rechteinhaber untersagt. Für den Inhalt der Beiträge sind die Autorinnen und Autoren selbst verantwortlich, ebenso hinsichtlich der Rechte an Abbildungen.

© Verlag Johannes Heyn, Klagenfurt 2014  
Layout: typedesign Klagenfurt  
Druck: Druckerei Theiss GmbH, A-9431 St. Stefan i. Lavanttal, www.theiss.at  
ISBN 978-3-7084-0522-3



## Spargelzeit

Es ist das erste zarte Grün im Jahr, es sind die Tage der ersten milden Frühlingsluft, wenn bei uns im Lavanttal die Spargelzeit beginnt.

Der Hof ist dann schon längst aus dem Winterschlaf erwacht, die Vorarbeiten auf den Feldern sind gemacht, da wird noch der Verkaufsraum frisch gestrichen, werden die Erntekisten gewaschen und geschichtet, die Akkus aufgeladen, die später die kleinen „Spinnen“ auf den Äckern antreiben, die jeden Tag die Folien aufheben, damit unsere Mitarbeiter darunter den Spargel stechen können. In der Werkstatt stehen die Spargelmesser zum Schleifen, im Büro liegen die Karten und Kuverts bereit, die verschickt werden, um den Beginn der Ernte anzukünden.

Wird es ein gutes Spargeljahr, eine gute Ernte? Werden wir vor dem Muttertag genug Spargel haben oder werden die Eismänner kalte Tage bringen? Werden wir genug Abnehmer finden oder werden womöglich unsere Kühlmöglichkeiten nicht ausreichen? Es sind jedes Jahr zur gleichen Zeit die gleichen Fragen, es ist immer wieder diese Sorge, auch nach über achtzig Jahren, die der Spargelanbau im Lavanttal zu uns, zu unserem Kammerhof und unserer Familiengeschichte gehört.

Von Mitte April bis Ende Mai gibt es – jetzt bereits über vier Generationen – nur ein Thema: Spargel.

Es war noch kühl und frisch in der Dämmerung, im Morgengrauen, wenn wir mit den Eltern auf den Feldern mit der Ernte angefangen haben. Die Sonne ist langsam hinter der Koralm heraufgekommen und wir haben uns im ersten Tageslicht auf die Suche nach den kleinen weißen oder schon etwas rosa gefärbten Köpfen gemacht, um sie vorsichtig auszugraben und abzuschneiden, zu „stechen“, wie man sagt.

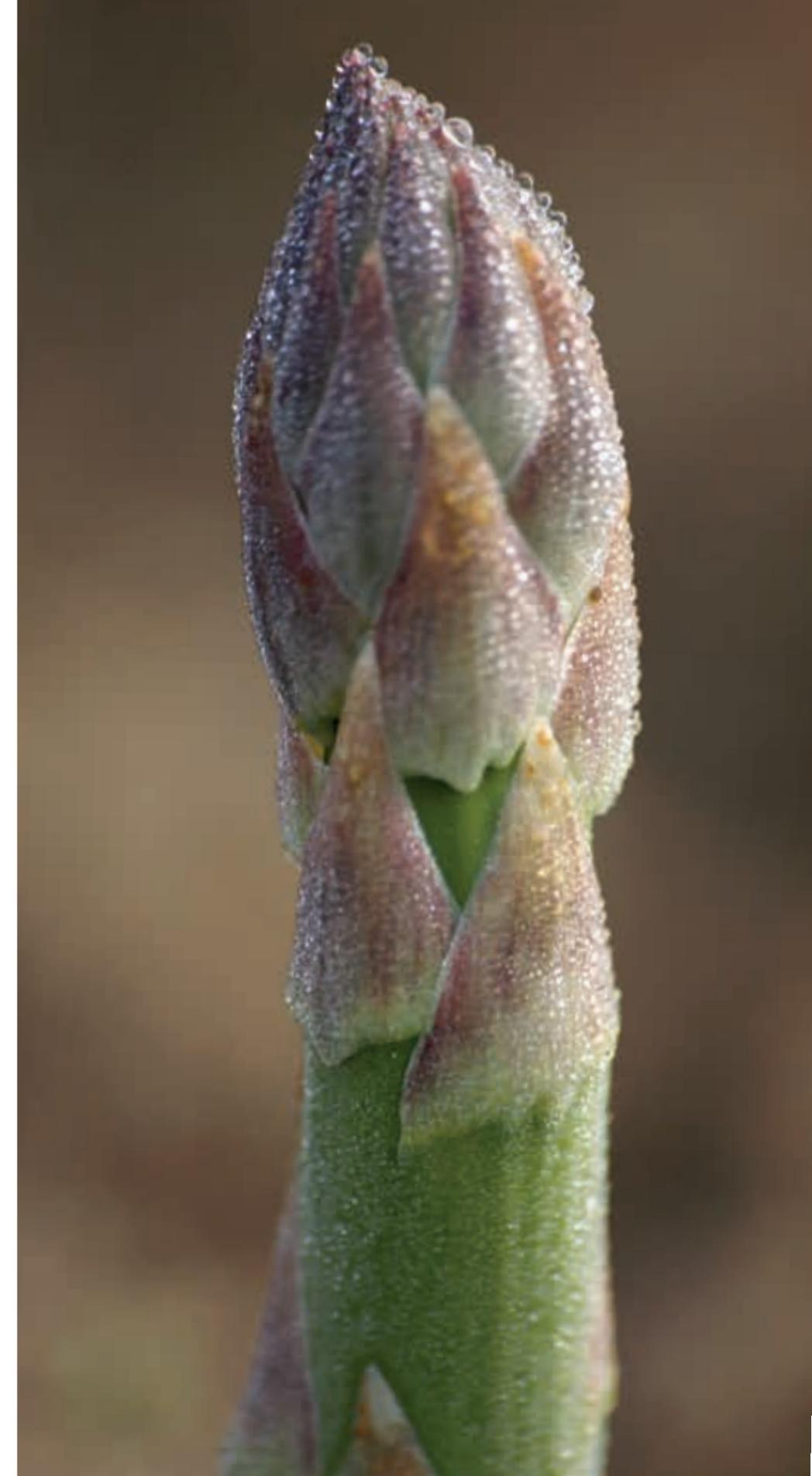
Mit dem Spargelstechen sind wir aufgewachsen und in diese Tradition hineingewachsen.

## Qualität und Angebot

Die EU hat in der Vergangenheit genaue Maße für Spargel vorgeschrieben, jetzt gilt eine „Allgemeine Vermarktungsnorm“, die ein Mindestqualitätsniveau sicherstellt. Klassenangaben und Sortiervorschriften sind regional unterschiedlich und werden meist von Handelsketten festgelegt. Wenn Spargel in den Handel kommt, sind Gewichts- und Preisangaben erforderlich, auch der Name des Erzeugers muss kenntlich gemacht werden – leider wird oft nur der des verpackenden Betriebes genannt! Dazu, so heißt es in den Richtlinien, muss der Spargel sauber, unbeschädigt, gesund und frei von Schädlingen sein.

Er muss aber nicht mehr per Vorschrift nach Länge, Durchmesser und Farbe sortiert sein. War bis vor einigen Jahren eine Länge von 23 Zentimetern vorgeschrieben, so kann er jetzt bis zu 27 Zentimeter lang geschnitten und verkauft werden. Nach wie vor aber gilt:

Die Spargel  
sollten gleich dick und gerade sein,  
sollten keine aufgeblühten Köpfe haben,  
sollten innen nicht hohl sein,  
müssen farblich sortiert angeboten werden,  
und dürfen nicht mehr als 10 Prozent fehlerhafte Ware enthalten.





Im Handel ist weißer Spargel im Allgemeinen in drei Klassen zu bekommen:

**Extra oder Solo**

Die Spargelstangen sind weiß bis violett, haben einen Mindestdurchmesser von 22 Millimetern, die Abweichung innerhalb eines Bundes/einer Verpackung darf nicht mehr als 8 Millimeter betragen, die Köpfe müssen geschlossen sein.

**Handelsklasse 1 oder A-Spargel**

Der Durchmesser beträgt 16 – 22 Millimeter, auch hier müssen die Köpfe kompakt und geschlossen sein.

**Klasse 2 oder B-Spargel**

Hier gibt es keine Vorschriften für Gleichmäßigkeit, die Stangen müssen nicht gerade gewachsen sein.

Auch für Grünspargel gelten verschiedene Sortierungen, allerdings ist er im Allgemeinen etwas dünner:

**Extra oder Solo grün**

10 – 16 Millimeter im Durchmesser

**Klasse 1 oder A grün**

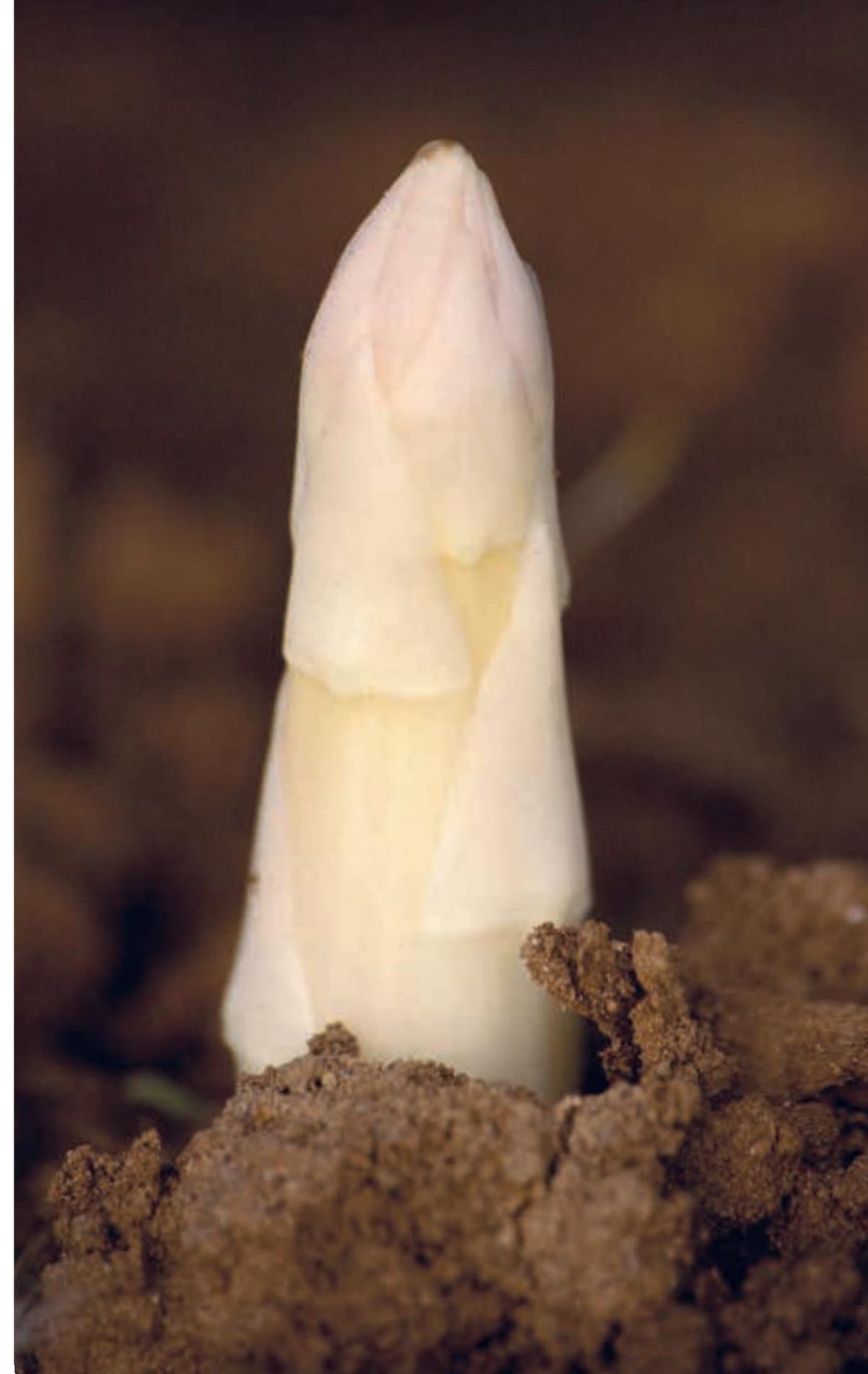
6 – 12 Millimeter, auch hier dürfen die Abweichungen in einer Packeinheit nicht zu groß sein.

Ab Hof ist dagegen noch Bruchspargel erhältlich, auch Spargelspitzen, etwa zehn Zentimeter lang, werden extra sortiert. Wer nur die Köpfe mag, sie sind etwa zwei bis drei Zentimeter lang, man kann sie, meist auf Vorbestellung, direkt bei uns am Hof bekommen. Hier sollte vor dem Kauf überlegt werden, was aus dem Spargel gemacht wird.

Für Suppe oder Risotto reicht Bruchspargel, wir bieten ihn auf Wunsch auch schon geschält an. Oder man wählt die nicht ganz gerade gewachsenen Stangen – sie sind erheblich kostengünstiger und haben den gleichen Geschmack.

Wenn es während der Ernte zu einer kurzen Hitzewelle kommt und die Spargel besonders schnell sprießen, passiert es, dass die Köpfe nicht geschlossen bleiben. Diese Stangen entsprechen dann nicht den üblichen Handelsklassen und werden extra sortiert. Viele unserer Kunden schätzen aber gerade diese Blüten, oder Blumen, wie sie inzwischen genannt werden, weil sie wirklich sehr zart sind. Wichtig ist hier, mehr noch als bei geschlossenen Köpfen, dass sie frisch verarbeitet werden.

Viele unserer Kunden haben Sonderwünsche. Dabei ist es interessant, dass es so etwas wie eine „Spargelmode“ gibt. Tauchen in den Frühlingausgaben der verschiedenen Illustrierten ähnliche Rezepte auf, steigt die Nachfrage nach einer bestimmten Sortierung. So haben viele Kunden vor einigen Jahren besonders dicke Solostangen verlangt, die dann, in Längsstreifen geschnitten oder auch kurz vorgekocht, paniert wurden. Im folgenden Jahr wurde aus dem „Spargelwiener“ schon ein „Spargel Cordon bleu“. Dann hieß es bald wieder: Weg von Eiern, Bröseln und viel Fett – in Mode kamen ganz dünne grüne Spargel, die kurz in Olivenöl angebraten wurden. Jede Saison hat so ihre „must eats“ ...





## Ami Scabar

„Diversität ist Reichtum: In Triest treffen viele Geschmacksrichtungen aufeinander. Die Stadt, das Meer, die Aromen der mediterranen Welt, Mitteleuropa, der Karst und die slawischen Einflüsse. All dies versuche ich in meinen Gerichten zu berücksichtigen. Düfte, Geschmack, Traditionen, Kreativität, damit Sie, durch eine Küche in Harmonie mit den Jahreszeiten, dieses wundervolle Gebiet noch besser kennen und lieben lernen.“



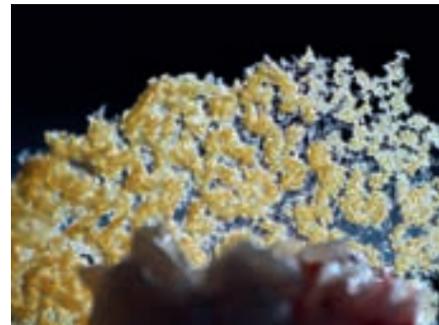
# Tatar vom Branzino mit mariniertem Spargel und Thymian

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Filet vom Branzino (Wolfsbarsch), sehr frisch, geputzt und ohne Haut  
400 g weißer Spargel, sehr frisch  
1 EL frischer Thymian  
Olivenöl  
Salz  
Saft einer Zitrone

## ZUBEREITUNG

Das Filet vom Branzino für 24 Stunden bei minus 20 Grad C (!) kühlen, danach in kleine Stücke hacken. Olivenöl, Salz und Zitronensaft gut verrühren und damit den gehackten Fisch marinieren.  
Spargel schälen, mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Thymian marinieren.  
Auf einem Teller den marinierten Spargel neben dem marinierten Fisch anrichten.



# Salat von Spargel, Erdbeeren, gerösteten Mandelblättchen und Trüffelöl

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g weißer Spargel  
200 g Erdbeeren  
50 g Mandelblättchen geröstet  
Trüffelöl  
Salz  
Pfeffer  
frischer Thymian  
2 EL getoastete Weißbrotwürfel

## ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen, in dünne Längsstreifen schneiden und in Salzwasser 3 Minuten kochen, abseihen und abkühlen lassen.  
Die Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Mandeln, Spargel, Weißbrotwürfeln, Trüffelöl, Salz und Pfeffer mischen, anrichten und mit einem Thymianzweig garnieren.





## Sissy Sonnleitner

„Die echte Kochkunst  
entsteht und lebt im Herzen –  
als ein Duft, eine Erinnerung,  
ein Gefühl ...“



# Spargel-Morchel-Salat

KALTE VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

8 Stangen grüner Spargel  
100 g frische Morcheln  
(ersatzweise 10 g getrocknete)  
1 EL gehackte Schalotten  
100 ml Olivenöl  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Balsamico  
gehackter Petersil oder Bärlauch  
Maizena (Maisstärke)



ZUBEREITUNG

Spargel an den Enden schälen und kochen. In schräge Stücke von ca. 3 cm Länge schneiden. Morcheln trocken putzen und halbieren. (Getrocknete Morcheln werden für ½ Stunde in lauwarmes Wasser gelegt und danach abgeseiht, halbiert und nochmals gründlich gewaschen.) Die Schalotten in Olivenöl anlaufen lassen, Morcheln und Spargel dazugeben, kurz durchschwenken und mit Essig ablöschen. Abschmecken, Petersil oder Bärlauch dazugeben und lauwarm servieren.

Aus dem Fond lässt sich übrigens eine köstliche Sauce zubereiten. Die Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel reduzieren, mit Maizena leicht binden und mit einem Esslöffel frischer Butter montieren. Zum Salat aber auch zu frischen Nudeln oder Kalbsmedaillons, Schweinsfilet oder Geflügel servieren.



# Spargel-Creme-Brulée mit Gewürzkruste

## DESSERT FÜR 4 PERSONEN

125 g geschälter weißer Spargel  
100 ml Rahm  
35 ml Milch

2 Blatt Gelatine  
1 Eidotter  
20 ml Weißwein  
1 Prise Muskatblüte gemahlen

für die Gewürzkruste:  
50 g brauner Zucker  
1 Mocalöffel Vanillezucker  
Kardamom, Zimt, Sternanis und  
schwarzer Pfeffer zu gleichen  
Teilen gemörsert

## ZUBEREITUNG

Spargel 10 Minuten kochen und in Scheiben schneiden.  
Im Milch-Rahm-Gemisch mit Weißwein nochmals durchkochen. Gelatine kalt einweichen und mit dem Eidotter und der Muskatblüte dazugeben. In kleine Förmchen füllen und im Wasserbad im Rohr bei 100 Grad C ca. 30 Minuten garen.

Alle Zutaten für die Gewürzkruste mischen, über die Creme streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.





SPARGELPFLANZE



## Lebenslauf

Die Samen, kleine schwarze Kügelchen, werden im Frühjahr ausgesät. Nach vier bis fünf Wochen entwickeln sich daraus Sämlinge, die wie kleine zarte Bäumchen aussehen und über den Sommer sorgfältig gepflegt und gedüngt werden müssen, damit sie sich im Lauf eines Jahres zu guten Pflanzen entwickeln.

Früher einmal hat fast jeder Bauer seine eigenen Spargelpflanzen produziert, aber die Pflege im ersten Jahr ist aufwendig und die Entwicklung in der Züchtung fortgeschritten. In ganz Europa gibt es derzeit etwa zehn Zuchtbetriebe, die verschiedene Sorten anbieten. Bei ihnen kaufen die Pflanzenproduzenten ein, und diese in Norddeutschland, Frankreich und Holland ansässigen Betriebe beliefern dann fast alle Spargelbauern in Mitteleuropa mit einjährigen Pflanzen.

Im Herbst werden die oberirdischen Teile dieser kleinen Jungpflanzen erst gelb, dann braun und sterben schließlich ab, der Wurzelstock geht in die Winterruhe.

Im darauffolgenden März, bevor die Pflanzen beginnen auszutreiben, werden sie gerodet und an die Spargelproduzenten verkauft. Die haben in der Zwischenzeit ihre Felder vorbereitet, sodass bis Anfang April ausgepflanzt werden kann. Etwa 15.000 Pflanzen pro Hektar in einem Reihenabstand von 1,80 bis zwei Meter. Damit haben die Pflanzen nun ihren Standort für die nächsten acht bis zehn Jahre erreicht.

Damit sich die jungen Kulturen gut entwickeln, müssen sie im Sommer mehrmals gejätet werden. So nimmt kein Unkraut den Spargelpflanzen die Nährstoffe, sie können sich noch eine Saison lang stärken, denn im folgenden Jahr wird geerntet.

Bis sich die unterirdischen Teile einer Pflanze entwickeln und so richtig ausbreiten, dauert es Jahre.



Wenn eine Spargelkultur einmal im Ertrag ist, spielt sich jedes Jahr das gleiche Schauspiel ab: Im Frühjahr wird der Boden um die Wurzelstöcke herum gelockert und bearbeitet, die Erde angehäuft und es wird geerntet. Am Ende einer Saison werden die Erdwälle wieder abgetragen. Noch immer kommen neue Triebe, die den Sommer über auswachsen können. Dort, wo der Spross seine kleinen Schuppen hat, wachsen Äste aus den Stangen. Aus dem glatten weißen und bald grünen Stamm wird ein richtiger Baum, der bis zu zwei Meter hoch werden kann. Dabei entwickelt der Spargel, meist im Juli, kleine unscheinbare weiße Blüten und schließlich, etwa Mitte August, die Früchte: rote Beeren mit einem Durchmesser von etwa 5 Millimetern. Diese leuchtenden Kugeln enthalten die Samen.



Viele Vögel mögen diese Beeren. Und weil nur das Fruchtfleisch, aber nicht die Samen verdaut werden, verbreiten sie so den Spargel. Allerdings sind mit der Zucht von Hybrid-sorten die Chancen auf „ausgewilderten“ Spargel geringer geworden.

Über den Sommer wird aus dem Spargelfeld ein dichter Wald. In dieser Zeit muss Unkraut gejätet werden, ist es doch wichtig, dass keine Schädlinge die Kultur befallen, keine Pilz- oder Rosterkrankungen auftauchen. Und wie schon im ersten Jahr verfärben sich die oberirdischen Pflanzenteile im Herbst und sterben ab. Dieses Spargelkraut wird dann zerkleinert und dient im nächsten Jahr zur Bodenlockerung.



SPARGEL IST MEHR

Waltraud Jäger

## Zwei Köchinnen und ein Krimiautor

„Grüß Gott, Sissy Sonnleitner vom Gasthof Kellerwand in Kötschach-Mauthen am Telefon, könnten Sie mir bitte wieder zehn Kilo Spargel schicken?“ Diese grandiose Köchin war uns immer ein Begriff. Beeindruckt von ihrer feinen Höflichkeit und Herzlichkeit, haben wir die Pakete mit großer Freude und Sorgfalt vorbereitet und ans andere Ende unseres Bundeslandes geschickt. Ihre ersten Kochbücher waren längst erschienen (sie haben heute noch den besten Platz in meinem Regal), aber persönlich kennen gelernt hab ich Sissy Sonnleitner erst viele Jahre später, als Radioredakteurin. Für den ORF bin ich nach Kötschach gefahren, um mit einer der herausragenden Köchinnen Österreichs Interviews über regionale Produkte, das Kochen in einer Grenzregion, das Verständnis von Lebensmitteln und den Wert des Kochens zu machen.

Solche Themen und Gespräche sind mir noch einmal im Nordosten Italiens begegnet.

In Triest hab ich den Schriftsteller Veit Heinichen kennen und schätzen gelernt.

Es waren wieder Radio- und Fernsehbeiträge, die am Beginn einer wunderbaren Freundschaft standen. Über zwölf Jahre müssen es jetzt her sein, Veit hatte gerade seinen ersten Roman veröffentlicht. Dass er Norbert Janesch und mir zwei Jahre später Ami Scabar vorstellen würde, wussten wir zu diesem Zeitpunkt alle noch nicht. Dass wir mit dieser exzellenten Köchin eine ganze Region kennen lernen durften, die uns immer wieder mit eigenwilligen Menschen und ihren herausragenden Produkten überrascht, empfinden wir als Geschenk. Ami versteht es, andere Wege zu gehen, in Pfannen und Kochtöpfe Neues hinein zu denken. Unbeirrbar, im Bewusstsein um Qualität, mit dem Wissen um die Mittel zum Leben.

Ein Buch möchte ich noch schreiben, hab ich mir gedacht. Über unseren Spargel am Kammerhof. Mit Menschen, die mein Verständnis um die Lebensmittel und deren sorgsame Produktion und Verarbeitung teilen.

Dass es zwei Köchinnen zwischen Alpen und Adria geworden sind, ist zum einen eine Freude, andererseits spannt es einen Bogen über Jahre unserer Arbeit unabhängig voneinander.

Dass sich damit nicht ein Kreis, sondern ein Dreieck zwischen Triest, Kötschach-Mauthen und dem Lavanttal schließt, ist ein schönes Symbol.

Dass ein Krimiautor ein Vorwort schreibt, macht ein kulinarisches Thema in vieler Hinsicht spannend.

Dass die Fotos, die Norbert Janesch über viele Jahre gemacht hat, ihren richtigen Platz und damit viel Bewunderung finden, dafür ist es Zeit.

Das ist das Buch, das ich meiner Familie widme.

## Rezeptregister Ami Scabar

Spargel mit Butter und Orange .....	78	Spaghetti mit Safran, Spargel und Tomaten .....	104
Spargel mit Senfsauce .....	80	Spargel in Tempura .....	106
Spargel alla mediterranea .....	82	Calamari mit Spargel-Parmesan-Creme .....	108
Spargel alla Parmigiana .....	84	Branzino mit Spargel und Vinaigrette al Cacao .....	110
Spargel mit „Salsa mimosa“ .....	86	Salat von Spargel, Erdbeeren, gerösteten Mandelblättchen und Trüffelöl .....	112
Spargeltagliatelle mit Mozzarellacreme und gesalzenen Sardellenfilets .....	88	Schweinskarree mit Spargel .....	114
Tatar vom Branzino mit mariniertem Spargel und Thymian .....	90	Eis vom Spargel mit Kürbiskernen und Spargeldestillat .....	116
Exotische Suppe mit Spargel und Krabben .....	92	Torta Mimosa mit Creme und karamellisiertem Spargel .....	118
Blätterteigtorte mit Spargel .....	94		
Panzerotti mit Stracchino und Spargel .....	96		
Ravioli Carbonara mit Spargel und Speck .....	98		
Risotto mit Spargel und Scampi .....	100		
Frittierter Reis mit Spargel und Huhn .....	102		

# Rezeptregister Sissy Sonnleitner

Spargelkaltschalee .....	126	Spargel mit kalter Petersilsauce und pochiertem Ei .....	152
Spargel-Erdäpfel-Salat .....	128	Grüner Lavanttaler Spargel mit Gailtaler Speck und Haselnusshollandaise .....	154
Spargel-Morchel-Salat .....	130	Spargel mit Gorgonzola, Tomaten und Buchweizen .....	156
Spargel mit Rucolapesto und Gailtaler Bauerngeselchtem .....	132	Spargel mit Rotweineiern und Heurigen .....	158
Salat von der Gailtaler Lachsforelle mit Spargel und Schnittlauchpesto .....	134	Spargel-Spinat-Gratin mit Champignons .....	160
Grüner Lavanttaler Spargel mit Sardellen, Chili und Zitrone .....	136	Spargel-Schinken-Crespelle mit gebratenem Maibock in Walnusssauce .....	162
Spargel-Melonen-Paprika-Salat .....	138	Mit Lesachtaler Bergkräutern gegarter Spargel auf Erbsenpüree mit „Kärntner Couscous“ .....	164
Gebeizter Maibock mit Buttermilchspargel und Erdäpfelkücherl .....	140	Spargel-Crème-Brûlée mit Gewürzkruste .....	166
Spargelcremesuppe mit Curry .....	142	Basisrezept: Spargelfond .....	128
Kärntner Hirse-Dinkel-Bärlauch-Nudeln mit Spargelragout .....	144		
Spargelcarbonara mit Brennesselfleckerln .....	146		
Spargelorzotto mit Gailtaler Speck .....	148		
Spargel mit Räucherforellendressing und Erdäpfel-Pistazien-Püree .....	150		