



Wo Spargelstechen zum Ereignis wird

Museum in der Ried inspiriert Spitzenköche

Schwerfällig dreht sich das Windrad hinterm Feld, während sich mühsam die Sonne durch das morgendliche Grau kämpft. Es ist kalt in der Ried. Was die unerbittlichen Jogger nicht von ihrer Gesundheitstour abhält. Und auch ein weiteres Trüppchen trotz der frühen Kühle, ungewöhnlich anzusehen in schwarzen Hosen und blütenweißen Jacken. Ein echter „Chuchi“ eben hat Stil – auch zu Felde. Spargel auf dem Markt zu kaufen, das kann jeder. Ihn selber stechen, dazu braucht's „Connections“. Und die haben die Herren von der Kochbruderschaft. War es doch

einer der ihren, Adi Gülden, dessen beharrliche Nachfrage Bauer Südfeld einst dazu brachte, Spargel in der Ried anzusiedeln.

Und so steht der Bauer denn auch in aller Frühe zwischen den Dämmen seines Spargelfeldes und kann sich das Grinsen kaum verkneifen, wenn der Club kochender Männer wie kleine Jungs jeden Fund jubelt. „Die Saison hat erst begonnen“, erklärt Ludger Südfeld das magere Ergebnis auf den ersten Metern. „Solange die Pflanze an den Wurzeln noch kalt ist, wachsen auch die Triebe nur langsam.“ Meine Wurzeln,

äh Füße frieren auch, nur den Chuchis scheint die Kälte nichts anzuhaben. „Guckt mal“, jubelt Clemens Köller weithin hörbar. „Das sind 25 Zentimeter pures Glück.“ Stolz hält er eine kerzengerade Spargelstange der Extraklasse hoch. Auch die passionierten Waidmänner Peter Tiffe und Jochen Koers hat das Jagdfieber gepackt. Behutsam halten sie die edlen Gemüsetriebe direkt unter den Köpfen, mit zwei Fingern wird so lange die Erde weg geschoben, bis das „pure Glück“ freiliegt und mit dem langen Spargelmesser gestochen werden kann. Sogar das

FOTOS: OLIVER MAU



Spargelstechen im Morgenrot, Aufgestellt fürs Foto, beim Abschmecken und die Deko: Die Chuchis zelebrieren den Genuss um das weiße Gold.

anschließende Anhäufeln und Glätten des Damms macht Spaß. Und bewirkt ein verräterisches Ziehen im Kreuz. Den Hobbyköchen dämmert schnell, warum die Arbeit als Erntehelfer nicht sonderlich beliebt und das zarte Gemüse so kostspielig ist...

Teuer war der Spargel schon immer. Als Gemüse kannten ihn nur die Reichen und Schönen, das gemeine Fußvolk dagegen bekam ihn – auf Rezept! Wie gesund Spargel ist, wer ihn warum liebt und wie zubereitet, das erfahren Hertens Starköche beim Rundgang durch das ausgesprochen informative Vestische Spargelmuseum auf dem Hof von Bauer Südfeld. Liebevoll zusammen getragene Accessoires, Kunstwerke und ein Film illustrieren die Geschichte des königlichen Gemüses. Und inspirieren zum Weiterverarbeiten. Wie im Buch „Spargel. Kultur. Mythos. Gesundheit. Rezepte“, das einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Eine körperliche Reaktion, die von den Gourmets mit

eigens mitgebrachtem Sekt noch unterstützt wird.

Auch am Abend in der Familienbildungsstätte fließt das gute Tröpfchen munter weiter. Die „Chuchis“ nehmen das Kochen zwar ernst. Lassen dabei aber die Kirche im Dorf. Gastronom Adi Gülden, der den erkrankten Jürgen Schubert als „Löffelführer“ vertritt, ganz gelassen über seine relaxte Truppe: „Wir wollen Spaß haben und hinterher gut essen.“ Klappt, kann ich schon mal verraten, wenn auch erst zu später Stunde. Unter Einsatz vieler Mühen (und ein paar Schlückchen Sekt) verwandeln sich fünf schlichte Kilo Spargel in wohl klingende und ebenso schmeckende Kreationen wie „Ein Mund voll Spargel“, „Spargelcocktail an Perlhuhnbrust“ oder „Spargeleis mit Erdbeeren“.

In den Schoß fällt den ehrgeizigen Hobbyköchen freilich nichts. Da wird geschält und entbeint, dass es eine helle Freude ist. Und fast so viel geplaudert wie beim Kaffeeklatsch einer Frauengruppe (die zu diesem exklusiven Männerzirkel nie und nimmer Zugang hätte). Reine Fachgespräche natürlich. Schließlich müssen die morgens verhinderten Kochkollegen Karl-Heinz Schulz, Gerd Czipura, Dr. Frank Reising und Alfons Rohde über Freuden und Leiden eines Spargelstechers im Detail informiert werden.

Kein Wunder also, dass Adi Güldens Frage: „Und Jungs, wollen wir ein Timing festlegen?“ kurzerhand mit „Lieber nicht!“ beantwortet wird. So kommt es, dass es finstere Nacht ist, bis sich die spitzenmäßigen Amateure am fein gedeckten Tisch niederlassen und ihre liebevoll erstellten Köstlichkeiten genießen können. Ist ja auch richtig so, es weiß doch schließlich jedes Kind, dass Spargel kein Tageslicht verträgt...

Susanne Höltken



infotipps

Vestisches Spargelmuseum NRW
Backumer Straße 416
45701 Herten
Mo. bis So. 10 bis 19 Uhr
www.Vestisches-Spargelmuseum-NRW.de

IHR WEG ZUM ERFOLG



**Unsere
Logistikzentren
im Großraum
Köln/Bonn:**

**Frechen,
Kerpen-Türnich
und Troisdorf.**

www.logistikzentren-nrw.de

Information und Vermietung

IC Immobilien Consulting- und Anlagegesellschaft mbH
Bettina Nitsche
Büro Dortmund
Giselherstraße 34, 44319 Dortmund
Telefon 02 31 / 1 65 65 34