

Der Wein zum Spargel

Der erste heimische Spargel ist bereits gestochen und naturgemäß steigt mit der warmen Frühlingsluft die Lust auf das gesunde Gemüse. Ein extra Plus – das Glas passender Wein dazu.

PETRA BADER

Es waren bereits die alten Ägypter, die vor rund 4500 Jahren den hohen kulinarischen Wert des Spargels erkannten. Auch die Römer schätzten 2000 Jahre später das meist unterirdisch wachsende Gemüse. Der bedeutende römische Autor Columella schrieb dem *Asparagus officinalis* schon damals positive Wirkungen für Leib und Seele zu. Die Chinesen verwenden ihn seit alters her nicht nur als Speise, sondern auch als Medizin bei Gelbsucht und Blasenbeschwerden. In unseren Regionen wird er heute hauptsächlich wegen seines zarten Geschmacks und als erster kulinarischer Botschafter des Frühlings geschätzt. Er hilft nach der langen Winterzeit zu entschlacken – herrlich, so wohlgeschmeckend frühjahrsfit zu werden.

Spargel besteht zu gut 90 Prozent aus Wasser und ist praktisch fett- und kohlehydratfrei. Sein hoher Wert an Kalium in Verbindung mit der Asparaginsäure wirkt entwässernd. Außerdem ist er äußerst kalorienarm (17 kcal pro 100 Gramm). Es werden drei Arten von Spargel unterschieden: Der weiße, der seine zarte Perlmutterfarbe behält, da er unterirdisch wächst und somit kein Chlorophyll bilden kann. Das farbige Pendant ist der grüne Spargel, der über der Erde gedeiht. Als dritter im Bunde: Der violette, dessen Spitzen nur kurz und zart aus dem Acker hervorlugen und dadurch ihre spezielle Färbung bekommen. Das sehr empfindliche Gemüse muss sorgsam behandelt werden. Eine Lagerung dunkel und kühl, am besten eingeschlagen in feuchte Tücher ist obligatorisch. Frischer Spargel ist an seinem geschlossenen Kopf (grüner kann leicht geöffnet sein) zu erkennen. Quietscht es beim aneinanderreiben von zwei Stangen und sind die Anchnittstellen saftig, ist er frisch.

Topfavorit zum Spargel ist der Weißburgunder

Als Begleiter zum zarten Frühjahrgemüse fällt oft die Wahl auf einen leichten, spritzigen Jungwein. Der landläufig als typischer „Spargelwein“ bezeichnete Weißwein ist in der Regel aus dem neuen Jahrgang, schmeckt knackig fruchtig und hat eine jugendliche Säure. Verständlich, denn mit den steigenden Temperaturen ist die Lust auf einen erfrischenden Wein da. Viele Verkostungen und Kombinationen später fällt das Fazit jedoch anders aus: Nicht automatisch passt junger Wein zum Spargel. Meist ist ein etwa ein bis zwei Jahre gereifter die viel bessere Wahl. Denn seine Aromatik hat sich aus der primären Phase heraus rebsortentypisch eingependelt und die Säure ist in einer harmonischen Balance.

Den allein gültigen, einzig richtigen „Spargelwein“ gibt es nicht. So zahlreich die Zubereitungsvarianten sind, so vielfältig sind auch die Möglichkeiten, den passenden Weinpartner zum Gericht zu finden. Wirklich unmöglich ist nur die Kombination von Spargel mit tanninreichen, sehr schweren Rotweinen. Alles andere ist erlaubt. Und seitdem die Patisserie den Spargel ent-



Spargel ist ein kulinarischer Botschafter des Frühlings.

Bild: SN

deckt hat, ist sogar die Kombination mit Süßwein nicht ausgeschlossen.

Spargel ist im Geschmack lediglich von einer milden Gemüsigkeit geprägt. Der grüne Typ hat eine Spur mehr Würze. Viel wichtiger für die spätere Kombination mit Wein ist die Zubereitung (gekocht, gedünstet, gebacken oder gebraten), die Beilagen (geschmacksintensiv wie Morcheln und Rohschinken oder zart wie heurige Kartoffeln und Risottoreis) und die Soßen (säuerlich die Vinaigrette, mollig die Hollandaise oder leicht und erfrischend die Weißweinsauce).

Weine mit zurückhaltender Frucht und eingebundener Säure eignen sich am besten. Ein Grüner Veltliner ist immer ein guter Tipp, geeignet sind auch die „Urösterreicher“ wie Neuburger, Zierfandler, Rotgipfler oder ein Gemischter Satz. Auch zartere Sauvignon Blancs passen gut. Absoluter Topfavorit zum Spargel ist jedoch der Weißburgunder. Vorsicht bei Weinen, die im Barrique ausgebaut sind – sie sind oft zu dominant. Bei Weinen mit starker Säure kann das Gericht übersäuert wirken und ein bitterer Beigeschmack entstehen.

Ein Spargelmenü mit den passenden Weinen kann unter anderem so aussehen. Zur Vorspeise eine Sulz vom grünen Spargel mit roh mariniertem Saibling und einer Tomatenvinaigrette – dazu passt ein leichter Sauvignon Blanc aus dem Vorjahr, der die Würze des Grünspargels und die Fruchtigkeit der Tomate und der Vinaigrette unterstützt. Danach ein Risotto mit weißem Spargel und Flusskrebse. Perfekt zum cremigen Gericht ist ein Neuburger vom Leithagebirge, im Idealfall zwei Jahre alt. Seine burgundige Säure,

zarte Nussigkeit und Spannung bringen hier Wein und Essen zusammen. Zur Hauptspeise: Sanft gebratener Spargel mit Morcheln und Lammbrühe. Eine der Möglichkeiten, auch einmal einen Rotwein zum Spargel auszuprobieren. Die zarten Röstnoten des Spargels vom Braten, die Erdigkeit der Morcheln und das feine Bries kombinieren sehr gut mit einem gereiften Blauen Burgunder. Seine Attribute: weiche Tannine, Waldbodenaromatik und milde Frucht. Zum Dessert nochmal Spargel: Ein Spargeleis mit einer Tarte von Rhabarber und Erdbeeren mit Waldmeistercreme. Jetzt kann es kräftiger im Rebsortenausdruck werden. Eine leichte und fruchtige Muskateller Auslese unterstützt die Frucht des Gerichts und beschließt das Menü.

Jetzt gilt nur noch: Ran an die Töpfe – die Spargelsaison ist kurz. Viel zu kurz, wie Spargelliebhaber finden. Das Ende der Ernte ist laut einer alten Bauernregel offiziell der 24. Juni – der Johannistag. Je nach Wetterlage kann das schon früher sein. Die Spargelbauern sagen „Kirschen rot, Spargel tot“.

Wie auch immer die potenziellen Spargel- und Weinkombinationen aussehen werden. Interessant ist immer, was gefällt, und ein wenig Spannung darf auch sein. Denn wie in guten Beziehungen ist alles, was zu harmonisch ist, einen Tick zu langweilig. Welche Partner bei Wein und Speise zusammenpassen, lässt sich nur durch viel probieren herausfinden. Und: Wunderbar können Kombinationen abseits aller Regeln sein. Also viel experimentieren und auch mal zulassen, dass es nicht passt. So entsteht mit der Zeit ein Gefühl dafür, was stimmig ist.



Zum gebackenen Spargel passt ein Zierfandler.

Bild: SN

Spargelcremesuppe:

Zur Suppe an sich braucht es in der Regel keinen eigenen Wein. Beginnt das Menü mit einer Spargelsuppe und folgt dann direkt eine komplett andere Hauptspeise, hat es schon Sinn, eigens eine Flasche zu öffnen. Am besten eignet sich ein cremiger Weißburgunder oder Neuburger mit etwas Reife.

Spargel mit Vinaigrette:

Ein erfrischendes Gericht mit Säure, das in der Regel zu Beginn des Menüs gereicht wird. Je nach Art der Vinaigrette kombiniert ein erfrischender Grüner Veltliner oder ein Sauvignon Blanc gut dazu. Achtung: Der Weinbegleiter sollte eine gute Säure haben, jedoch nicht zu dominant rassig sein. In dem Fall wird das Gericht nur noch sauer schmecken.

Spargel mit Kartoffeln und Sauce hollandaise:

Der Klassiker unter den Spargelgerichten. Die Hollandaise bringt eine mollige Komponente ins Gericht. Ein zu leichter, zu jugendlicher Wein ist hier komplett fehl am Platz. Perfekt hingegen ein Wein aus der Burgunderfamilie, der schon zwei oder drei Jahre Reife hat. Die Säure sollte eher mild und fein sein und der Wein sollte Körper haben.

Spargel mit gekochtem oder rohem Schinken:

Der klassische Wein schlechthin ist hier ein bis zu zwei Jahre alter Grüner Veltliner von mittelkräftiger Statur. Roh Schinken ist intensiver im Geschmack, daher kann auch ein etwas würziger Grauburgunder oder Roter Veltliner passen.

Gebratener Spargel mit Olivenöl und Parmesan:

Hier kann es schon etwas kräftiger zugehen. Ein Wein, der körperreich und dicht ist, passt gut zum Gericht. Durch die Röstnoten eignet sich auch ein Wein, der im Holz ausgebaut wurde. Wirklich nur balancierte und zarte Holznoten sind akzeptabel. Eine „Holzbombe“ haut das Gericht um.

Gebackener Spargel mit Sauce tartare:

Eine gute Wahl sind entweder ein abgerundeter Zierfandler oder ein klassischer Rotgipfler aus der Thermenregion. Ein ganz feiner Tick Restsüße harmonisiert sehr gut mit Gebackenen.

Spargelrisotto:

Ein cremiger Klassiker, der einen ebensolchen Partner im Glas braucht. Der Wein, ideal ist Weißburgunder, sollte neben seinen Burgunderattributen auch Spannung haben, sonst wird die Kombination fad.



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugemeinden, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemühtesten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN