

Spargel & Wein

Der erste heimische Spargel liegt bald in den Regalen und mit den frühlingshaften Temperaturen steigt die Lust auf das gesunde Gemüse. Perfekt wird es mit dem passenden Glas Wein dazu.

Von Petra Bader*



Bereits die alten Ägypter erkannten vor rund 4.500 Jahren den hohen kulinarischen Wert des Spargels, und auch die Römer schätzten 2.000 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. Heute wird er in unseren Breiten hauptsächlich wegen seines zarten Geschmacks und als erster kulinarischer Botschafter des Frühlings geschätzt. Und: Er hilft nach der langen Winterzeit zu entschlacken. Spargel besteht zu gut 90 Prozent aus Wasser und ist praktisch fett- und kohlenhydratfrei. Sein hoher Gehalt an Kalium in Verbindung mit Asparaginsäure wirkt entwässernd. Außerdem: Er ist äußerst kalorienarm.

Genussvolles Paar

Landläufig gilt als typischer „Spargelwein“ ein Wein aus dem neuen Jahrgang, knackig-fruchtig und mit jugendlicher Säure. Verständlich, denn mit den steigenden Temperaturen kommt automatisch die Lust auf einen erfrischenden Wein. Die Mannschaft der Weinwelt machte die Probe und kostete sich durch das vielfältige Weinangebot zu einer Vielzahl spannender Spargelgerichte. Es entstanden genussvolle und stimmige Pa-

„Mein Favorit zur italienischen Spargelvariante mit Parmaschinken, Parmesan und Olivenöl ist ein Lugana!“

Elke Perschl, Online-Shop Weinwelt

re mit dem Fazit: 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. Außerdem: Den alleingültigen, 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 Rotweinen. Alles andere ist erlaubt. Und seitdem die Patisserie den Spargel entdeckt 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 sind die Zubereitung (gekocht, gedünstet, gebacken oder gebraten), die Beilagen (geschmacksintensiv wie Parmesan und Rohschinken oder zart wie heurige Kartoffeln und Risottoreis) und die Saucen (säuerlich die Vinaigrette, mollig die Hollandaise oder leicht und erfrischend die Weißweinsauce). Als grobe Regel zu Spargelgerichten gilt: Weine mit einer zurückhaltenden Frucht und eingebundener Säure eignen sich am besten. Ein Grüner Veltliner ist immer ein guter Tipp, geeignet sind auch die trocken ausgebauten Varianten der „Urösterreicher“ Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler. Auch zartere Sauvignon Blancs passen gut. Absolute Top-Favoriten sind jedoch Weißburgunder und Chardonnay.

„Zum Spargelsalat mit Kräutern und Paprikawürfeln sind die Neuseeländer mit ihren grünen, frischen Aromen eine Wucht!“

Melanie Bauer, Weineinkauf

