



Otto Geisel
Gastro-Profi

Der Weinexperte, gelernte Koch und Hotelbetriebswirt, berät mit seinem „Institut für Lebensmittelkultur“ große Unternehmen u. a. zu nachhaltiger Betriebsgastromie. Außerdem schreibt er Bücher, z. B. „Das neue Südtirol“ (Christian Verlag) und „Wein & Genuss“ (ZS Verlag) und leitet den Expertenbeirat vom Restaurantführer „Gault & Millau“. Mehr Infos: www.ottogeisel.de

Der gute SCHLUCK zur langen Stange

SPARGELWEIN? GIBT'S NICHT. ABER WEIN ZUM SPARGEL GIBT'S. MAL DIESEN, MAL JENEN – JE NACH REGION UND GERICHT

In Wahrheit ist's ja ein Fall von Etikettenschwindel. Denn wenn auf einer Weinflasche „Spargelwein“ draufsteht, ist trotzdem einer aus Trauben drin. Und keiner aus Spargel. Im Gegensatz zum Apfelwein, den gibt's ja tatsächlich. Und wenn schon Spargel in flüssiger Form, dann Spargelschnaps... Aber egal. Wer ihn erfunden hat, den Spargelwein, ist nicht geklärt. Irgendein Gastronom wird's wohl gewesen sein, der einst die Idee hatte, seinen Haus- und Hofwinzer zu bitten, extra für die Spargelzeit und extra für seinen Betrieb eine Sonderabfüllung mit einem entsprechenden Etikett aus dem Keller zu zaubern. Ein nicht unorigineller PR-Gag, der aber seltsame Blüten treibt. Denn was heute als Spargelwein angepriesen wird, ist allzu oft eine irreführende Marketing-Formel. Viele große Weinproduzenten versuchen, mit oft kitschigen Spargel-Etiketten Weißwein-Cuvées zu verkaufen, die außerhalb der Spargelzeit nur für die Resterampe geeignet wären.

Die passende Begleitung

Wollen wir hier also über Wein zum Spargel reden. Also über Weinbegleitung, und die hängt einerseits von der jeweiligen Region ab, andererseits von der Art der Spargel-Zubereitung. In Franken, wo man auf grobe Bratwurst zum feinen Spargel schwört, eine eigenwillige Kombination, die außerhalb dieser Region gerne für Stirnrizeln sorgt, ist der Silvaner der denkbar beste Begleiter. In Ausnahmefällen darf es auch eine trocken ausgebaute Scheurebe, der fränkische Sauvignon, sein. Im großartigen Restaurant „Steirereck“ im Wiener Stadtpark schenkt man wiederum bevorzugt Weißburgunder, und zwar aus der Steiermark aus, während die Wachauer Wirte vor den Toren Wiens gern zum lokalen Grünen Veltliner tendieren. In Südtirol führt die oft mächtige Bozener Sauce den Spargel gedanklich in die Region um Terlan, wo der wohl beste Südtiroler Spargel seine Heimat hat. Leicht nachzuvollziehen, dass dem Gast hier vor allem der Terlaner Wein, sei's als Weißwein-Cuvée „Klassischer Terlaner“ oder der hier unter besten Bedingungen

reifende Sauvignon, empfohlen wird. Auf Sardinien, wo bereits im Februar in der Berglandschaft unterhalb von Olbia der wilde Spargel sprießt, bereichert dieser mit seinen Bittertönen die wie ein Risotto zubereitete „Fregola sarda“ und passt somit ganz hervorragend auch zu nicht zu schweren Rotweinen. In der piemontesischen Rotweinregion Langhe rund um die Weinnamen gebenden Orte Barolo und Barbaresco findet man in den Osterien eine Grünspargel-Kreation als eine Art „Carbonara mit Maltagliati“, wobei auch hier der lokale Rotwein aus der Nebbiolo-Rebe als Wein zu Spargel begeistert.

Auch die Sauce ist entscheidend

In Paris, im exzellenten „Bistrot Benoît“ von Alain Ducasse, serviert man den weißen Spargel aus der Provence mit „Sauce maitaise“, einer Mousseline mit Orangen-Reduktion, also mit süßen Noten. Wozu eine nicht zu restsüße, gereifte Spätzle von der Mosel bestens passt. Auch ein nicht zu junger Jahrgangs-Champagner kann diese Komposition sanft umschmeicheln. Zum Spargel mit Butterbröseln „auf polnische Art“ gesellen sich, wie bei allen von guter Butter geprägten Spargelgerichten, also auch bei der „holländischen Variante“ mit der Allzweckwaffe „Sauce hollandaise“, durchaus gerne gereifte Gewächse aus Meursault, die sich bei entsprechender Reife mit zart buttrigen Tönen anzuschmeigen wissen. In diesem Sinne: Auf den Spargel!

Otto Geisel



Viele weitere spannende Storys aus der Genusswelt gibt es im neuen Gault & Millau-Magazin (9,90 Euro) – jetzt im Handel!

Fotos: xxxxxxxxx