

Schöner Leben mit Tita von Hardenberg

In der Spargel-Falle

DIE ZEIT 06.06.2002

Heute habe ich schon wieder eine Einladung zum Spargeessen bekommen. Hört denn das nie auf? Langsam kann ich die Labberstangen wirklich nicht mehr sehen! Jedes Frühjahr die gleiche Hysterie: Das ganze Land saugt an dem heillos überteuerten Gemüse, das man aus gutem Grund niemals pur isst. Erst kiloweise geschmolzene Butter oder fette Sauce Hollandaise machen den charakterlosen Blässling genießbar. Schon beim Kochen muss haufenweise Salz und Zucker ins Wasser gekippt werden, damit er ein bisschen mehr Aroma bekommt als aufgeweichtes Holz. Nichtsdestotrotz wird noch bis Ende Juni dieses kulinarische Missverständnis sämtliche Speisekarten und privaten Dinnerpartys dominieren. Es ist selten ein appetitlicher Anblick, Leute beim Spargelverzehr zu beobachten. Bei jedem Essen sind ein paar renitente Gourmets dabei, die mit wissender Miene behaupten, es sei guter Stil, und auch im Sterne-Restaurant erlaubt, das Schlabbergemüse geräuschvoll auszusaugen. Spätestens da vergeht doch jedem kultivierten Menschen der Genuss. Dann schwadronieren sie von der »Kulturpflanze«, die angeblich seit Jahrhunderten bekannt ist und schon bei den alten Ägyptern, den alten Griechen und den alten Römern Furore gemacht hat. Die Griechen sollen Spargel sinnloserweise gegen Zahnschmerzen eingesetzt haben. Und während die Klugschwätzer noch rasonieren, nehmen sie langsam den charakteristischen schwefelartigen Geruch an, den die Kulturpflanze rund der Hälfte ihrer Esser beschert. Mehr als genug Gründe also, auf ewig dem Spargel abzuschwören. Leider wird er statt dessen in rauen Mengen aus Frankreich und Holland importiert, weil die Nachfrage zu groß für den heimischen Markt ist und der Anbau höllisch langwierig und kompliziert. Das hält die Italiener aber nicht davon ab, jetzt ganz verrückte neue Sorten zu züchten. Neulich hatte ich das erste Mal einen zweifarbigen Spargel auf dem Teller, oben grün und unten weiß. Geholfen hat es auch nichts. Für mich war es nur ein weiterer trauriger Beleg, was Verknappung aus Menschen machen kann. Wenn es die Dinger nämlich in Hülle und Fülle das ganze Jahr über gäbe, würde garantiert niemand auf die Idee kommen, sie als Delikatesse zu behandeln. Es läßt ja auch keiner zum Brokkoli-Essen oder zur Sellerie-Session. Auch ein Blumenkohl-Hype wird uns bis auf weiteres erspart bleiben, denn davon gibt es gottlob genug.