

Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



06/2021



Foto: @abobstock, H.Photo

Spargelhof Winkelmann

Gemeinsam mit seinem Bruder Ernst-August leitet Friedrich Winkelmann den Betrieb in Rahden-Tonnenheide, der bereits 1954 gegründet wurde. Heute werden dort auf über 600 ha Spargel und Beerenobst angebaut und täglich frisch zu den Verkaufsständen geliefert.

Spargelbude Häger
Mo-Fr 07:30 - 17:00
Sa 08:00 - 15:00

Muss ja nicht immer Schinken und Rührei sein. Geräucherter, gedünsteter oder gebratener Lachs passt auch prima. Dazu eine leichte Joghurt-Dill-Sauce.

Frühlingsduft in Stangen vor'm Dorfladen

Der Gemüsespargel (*Asparagus officinalis*) hat viele Namen: Königliches Gemüse, essbares Elfenbein, edle Stangenware u. a. Der Beginn der Spargelsaison ist witterungsabhängig etwa Mitte April. Das Ende der Saison ist stets der 24. Juni am Johannistag. Das weiß der Gourmet und der Volksmund: Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen. Und auch: Kirschen rot, Spargel tot.

Für richtig guten Spargel muss aus Häger in dieser Saison niemand nach Werther gurken.

Denn der Spargelhof Winkelmann hat einen Spargelstand direkt vor dem Dorf Laden Häger installiert. Dort gibt es das leckere Gemüse täglich frisch (außer Sonntag). Im Dorfladen finden sich passende Zusatzprodukte: Schinken von Wiehenkamp, Freiland- und Bio-Eier von Honerkamp, Weißweine vom Weingut Mesel und Sauce Hollandaise.

Quellen zufolge ist die holländische Sauce französischen Ursprungs, entstanden wahrscheinlich im 18. Jahrhundert in der Normandie. Nach dem klassischen Escoffier-Rezept (Auguste Escoffier, Meisterkoch, der die französische Haute Cuisine prägte) vom Anfang des 20. Jahrhunderts, besteht die Sauce Hollandaise ausschließlich aus Eigelb, Butter, Salz und Pfeffer. Fertigprodukte haben mit diesem Rezept nichts gemeinsam. Statt Butter werden Pflanzenöle eingesetzt, neben Eigelb auch andere Emulgatoren oder Verdickungsmittel. Weitere Bestandteile sind in der Regel auch Aromastoffe wie Diacetyl (Butteraroma) und Würze, teils auch Farbstoffe wie z. B. Carotin.

Echte Sauce Hollandaise ist ruck zuck selbst gemacht. Die Zutaten für 4 Portionen: 170g Butter, 2 Eigelb, 2 EL Wasser, 1/2 EL Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer.

Butter im Topf zerlassen, aber nicht erhitzen! Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Mixer solange rühren, bis die Masse cremig ist. Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Masse). Nach und nach unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entscheidung zwischen Sauce Hollandaise und Industriesoße kann nur jede*r selbst treffen. Mir reichen immer Spargel und Kartoffeln mit etwas Butter. Natürlich PLUS Schinken, Rührei oder Lachs.

Weiß, violett oder grün?

Die Stangenware gibt es in drei Sorten: Weißen, violetten und grünen Spargel. Grüner Spargel wächst oberirdisch und schmeckt am kräftigsten. Er ist darüber hinaus vitaminreicher. Weißer Spargel ist besonders mild, der violette etwas kräftiger. In meiner Kindheit habe ich geglaubt, Spar-

gel sei in Deutschland verboten, weil man ihn nur an irgendwelchen Bretterbuden an der Straße kaufen konnte. Damals hat auch jemand versucht, Spargel mit Spinat zu kreuzen. Ist aber nix geworden, habe nie von Spagat oder Spinagel gehört. Öko-Spargel erkennt man daran, dass die Erntehelfer aus Polen mit dem Rad gekommen sind.

Die olfaktorische Metamorphose des Spargel

Beim Abendessen duftet es herrlich nach Spargel, beim morgentlichen Toilettengang nach Stinktier-Sekret. Woran liegt das? Spargel enthält Asparaginsäure, die Schwefel-Verbindung wird im Körper verstoffwechselt und deren Abbauprodukte im Urin ausgeschieden.



Vorsicht vor gefälschtem Spargel!

S. 1. Der Autor (Wolfgang Lamek) verfasst diesen Nachrichtenbrief im Auftrag des Dorfladens. S. 2: Der Autor schreibt, wie ihm der Schmeißel gewachsen ist. S. 3: Das kann auch einmal abweichend von den Auffassungen des realistischen Vorstandes sein. Vivat creativity!