

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



Kulinarische Traumpaare!

„Der Chardonnay von Paul Achs harmoniert perfekt mit dem Saibling in Mandel-Zitronenbutter!“

Petra Stritzl, INTERSPAR-Weineinkauf



1

1
Biegler Pinot Blanc
2012

0,75 l, Thermenregion
saftig & füllig

€ 7,89

noch 2J

@ Best. Nr. 3746776

2
Hannes Reeh
Heideboden Weiß
2013

0,75 l, Burgenland
saftig & füllig

€ 8,29

noch 3J

@ Best. Nr. 8171658

3
Alphart Neuburger
Hausberg 2012

0,75 l, Thermenregion
cremig & füllig

€ 8,59

noch 4J

@ Best. Nr. 4450726

WEISSBURGUNDER
PASST (FAST)
IMMER

Eine sichere Bank zu Spargel ist auch der Weißburgunder des Familienweinguts Biegler aus Gumpoldskirchen. Der Wein ist herrlich duftig, fein und fruchtig.



2

CREMIGE
WEISSWEINE
ZU SPARGEL
UND FISCH

Zu weißem Spargel mit Räucherfisch macht die Heideboden-Cuvée aus Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay mit ihrer delikaten Würze und Cremigkeit eine gute Figur.



3

NEUBURGER ALS
SPANNENDER
BEGLEITER

Animierende Aromen nach Holunderblüte, Birnen und Kräutern und eine feine Säure machen den Neuburger zum optimalen Begleiter von leichten Gerichten mit grünem Spargel.

„Zum Spargel-Klassiker mit Sauce hollandaise muss es für mich ein Glas Chardonnay Gaisberg von Birgit Eichinger sein.“

Günther Schruf, INTERSPAR-Vertrieb



DER KLASSIKER: CHARDONNAY UND WEISSER SPARGEL

Dieser saftig-frische und elegante Chardonnay von Paul Achs ist ein toller Speisenbegleiter und funktioniert mit beinahe allen Spargelgerichten ganz ausgezeichnet.



BURGUNDER- SORTEN SIND DIE ALLROUNDER

Weißburgunder und generell Burgundersorten ergänzen Gemüse- und eben Spargelgerichte dank ihres Schmelzes und einer feinen Säure ganz ausgezeichnet.



CHARDONNAY ZU SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

Zum Spargel-Klassiker mit Sauce hollandaise ist ein Chardonnay genau die richtige Wahl. Birgit Eichingers Gaisberg explodiert bei dieser Kombination förmlich am Gaumen!



4
Paul Achs
Chardonnay 2012
0,75 l, Burgenland
frisch & würzig
€ 8,69

noch 3J
@ Best. Nr. 1277524

5
Silberberg
Weißburgunder
Annaberg 2012
0,75 l, Südsteiermark
saftig & füllig
€ 11,29

noch 3J
@ Best. Nr. 4359937

6
Eichinger Chardonnay
Gaisberg 2012
0,75 l, Niederösterreich
saftig & füllig
€ 11,49

noch 5J
@ Best. Nr. 4079088



SPAR

Rezeptwelt

RUCOLA- SPARGEL- SALAT

Dieses Spargel-Rezept
finden Sie auf
www.rezeptwelt.at



Nobilo Marlborough
Sauvignon Blanc 2013

0,75 l, Neuseeland, Marlborough, **frisch & fruchtig**

Die typische Sauvignon-Blanc-Aromenpalette
des Neuseeländers nach Paprika, Kräutern,
Spargel und Zitrusfrüchten findet sich auch
im Salat wieder!

€ 5,99

noch 2J @ Best. Nr. 1882193



STRAMMER MAX MIT WEISSEM SPARGEL UND RADIESCHEN- VINAIGRETTE

Dieses Spargel-Rezept
finden Sie auf
www.rezeptwelt.at



Schloss Gobelsburg
Grüner Veltliner Kammerner
Renner Erste Lage Kamptal DAC
Reserve 2012

0,75 l, Kamptal, **saftig & füllig**

Zu dem noblen Gemüse braucht's einen noblen
Wein. Der pikfeine und opulente Grüne Veltliner
Renner aus dem Hause Gobelsburg darf als Be-
gleiter von edlen Gemüsegerichten nicht fehlen.

€ 17,89

noch 5-8J @ Best. Nr. 6647292



92
von 100
A la Carte
Punkten

90
von 100
falstaff
Punkten



LAUWARMER
BIO-SPARGEL MIT
BIO-FORELLE AUF
BIO-FRISCHKÄSE
UND FRÜHLINGS-
SALAT

Dieses Spargel-Rezept
von Johanna Maier finden
Sie auf www.rezeptwelt.at



Provenza Lugana DOC 2012
0,75 l, Italien, Venetien, **frisch & fruchtig**

Zu Spargelgerichten mit Würze und Pfiff ist
der trockene, feinfruchtige Lugana genau die
richtige Begleitung. Der Weißwein passt auch
gut zu Fisch und Meeresfrüchten.

€ 4,99

noch 2J @ Best. Nr. 2117782



ROSA GEGARTES
FILET IM SPINAT-
BLATT MIT MARCH-
FELDER SPARGEL
UND KARTOFFEL-
STÄBCHEN

Dieses Spargel-Rezept
finden Sie auf
www.rezeptwelt.at



Skoff Burgundercuvée
Grassnitzberg 1. Lage 2011
0,75 l, Südsteiermark, **cremig & füllig**

Dieser noble Südsteierer besticht mit feinen
Noten von Steinobst, Mango, Vanille und etwas
Brioche. Der Wein bleibt lange haften und ist
etwa zu einem rosa gebratenen Schweinsfilet
mit weißem Spargel ideal.

€ 13,99

noch 5J @ Best. Nr. 2186870

