



Die Kombination von Spargel und Wein steht sinnbildlich für leichte Frühlingsküche.

BILD: SN/STOCK.ADOBE.COM/  
ELIASBILLY

# Das Frühlingsduo Wein und Spargel

Die Natur erwacht, die Knospen der Reben treiben aus. Gleichzeitig wird der erste heimische Spargel geerntet. Hier ein paar Tipps, wie sich das beliebte Stangengemüse mit Wein kombinieren lässt.

PETRA BADER

**D**as erste saftige Grün, Narzissen und bunte Tulpen, zarte Sonnenstrahlen und die wärmer werdende Luft tun der Seele gut, ebenso wie der Spargel als wichtiger Frühlingsbotschafter in der Küche. Das saisonale Gemüse ist geradezu geschaffen, um nach den langen Wintermonaten ein wenig Leichtigkeit auf den Teller zu bringen. Was die wenigsten wissen: Spargel braucht drei Jahre, bis er geerntet werden kann. Die Pflanze ist mehr als andere vom Boden abhängig. Lockere, sandige, steinfreie und humusreiche Böden, wie sie beispielsweise in großen Teilen des Marchfelds vorkommen, sind ideal. Zur Pflanzung müssen am Feld Gräben im Abstand von rund zwei Metern gezogen werden. Die Jungpflanzen werden in 15 bis 20 Zentimeter Tiefe gedrückt und mit Erde bedeckt. In den ersten beiden Jahren bringt die Spargelkultur keinen Ertrag. Erst danach können die unterirdisch wachsenden, perlmuttfarbenen Stangen gestochen werden. Grünspargel gedeiht über der Erde und wird zur Erntezeit bodennah geschnitten.

Spargel hat einen besonderen gesundheitlichen Wert. Sein Geschmack ist animierend und seine Nahrungsqualität steigert das Wohlbefinden. Bereits die alten Ägypter erkannten vor rund 4500 Jahren seinen kulinarischen Wert. Die Chinesen verwenden Spargel seit alters her nicht nur als Speise, sondern auch als Medizin bei Gelbsucht und Blasenbeschwerden. Sein hoher Kaliumgehalt in Verbindung mit Asparaginsäure wirkt entwässernd. So hilft er nach der lan-

gen Winterzeit zu entschlacken. Spargel besteht zu gut 90 Prozent aus Wasser und ist praktisch fett- und kohlenhydratfrei. Das bedeutet, er ist äußerst kalorienarm. Wer abnehmen möchte, muss allerdings bei üppigen Saucen à la Hollandaise aufpassen. Spargel sagt man zudem auch nach, er habe potenzsteigernde Wirkung.

Als typischer Spargelwein gilt oftmals jener aus dem neuen Jahrgang – knackig fruchtig und mit jugendlicher Säure. Verständlich, denn mit den steigenden Temperaturen kommt die Lust auf einen erfrischenden Wein. Meist ist aber ein etwa ein bis zwei Jahre gereifter Wein die viel bessere Wahl. Denn seine Aromatik hat sich nach der primären, fruchtbetonten Phase eingependelt und die Säure ist in einer harmonischen Balance. Außerdem: Den alleingültigen, einzig richtigen Spargelwein gibt es nicht. So zahlreich die Zubereitungsvarianten, so vielfältig sind auch die Möglichkeiten, den richtigen Wein als Begleiter zu finden. Wirklich unmöglich ist nur die Kombination von Spargel mit tanninreichem, sehr schwerem Rotwein. 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. Beim weißen Spargel kommen zart nussige Aromen und eine gewisse, mehr oder weniger ausgeprägte, herbe Bitternote dazu. Der grüne Typ hat eine Spur mehr Würze. Er weist frische Chlorophyllnoten auf und schmeckt ein wenig robuster als sein weißer Verwandter. Viel wichtiger sind daher für die spätere Kombination mit Wein 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). Entsprechend sollte auch der Weintyp sein. Als grobe Regel gilt zudem: Weine mit zurückhaltender Frucht und gut eingebundener Säure eignen sich am besten. Grüner Veltliner ist immer ein guter Tipp, geeignet sind auch die trocken ausgebauten, nicht zu aromatischen Varianten der „Urösterreicher“ Zierfandler und Rotgipfler. Auch nicht zu stark buketbetonte Sauvignon Blancs passen. Die absoluten Topfavoriten sind jedoch Weißburgunder und Chardonnay. Und: Vor allem der Neuburger mit seiner leicht nussigen Note und weichen Säure ist ein genialer Spargelbegleiter.

## WEINTIPPS ZU SPARGEL

### 2018 Morillon, Weingut Ploder-Rosenberg, St. Peter, Vulkanland Steiermark

Mit herrlich leichten 10,5 Prozent Alkohol verkörpert dieser Chardonnay genau den Typ eines animierenden Frühlingweins. Er duftet nach Birne und Kräutern, ist lebendig am Gaumen und dabei bekömmlich. Der Wein ist leicht trüb, da er nicht filtriert wurde. Dazu passt ...

### Solospargel aus dem Dampfgarer mit Bärlauchsauerahm

Die frische Würze sowie die ruhige Säure des Weins und der puristisch zubereitete Spargel samt Frühlingskräuternoten bilden ein ideales Paar voll Leichtigkeit. Wein erhältlich bei: Döllerer Golling, www.weinhandelshaus.at

### 2017 Neuburger Strasser Weinberge, Weingut Arndorfer, Straß, Kemptal

Anna und Martin Arndorfer produzieren jedes Jahr einen klassischen, typischen Neuburger aus ihren Lagen rund um Straß im Straßertale. Dieser Ortswein spiegelt wunderbar das dortige Terroir wider. Seine Attribute: Balance, harmonische Säure, nussiges Aroma. Dazu:

### Spargel im Tempurarteig gebacken mit Wasabi-Mayonnaise

Neuburger passt wie kaum ein zweiter Wein zu gebackenen Gerichten. Warum nicht mal asiatisch? Vor allem die milde Säure geht kongenial zum cremigen, leicht scharfen Dip. Wein erhältlich bei: Magazin Salzburg, www.magazin.co.at

### 2017 Weisze Freyheit, Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Die Heinrichs beschreiben ihre Weisze Freyheit wie einen Streifzug durch ein urwüchsiges Wiesenstück. Ein Teil des Mosts (Weißburgunder und ein wenig Muskat Ottonel) bleibt 14 Tage auf der Maische. Dadurch erhält der Wein eine straffe Struktur und einen herrlichen Grip. Dazu passt ...

### Wildkräuter-Buchweizen-Risotto mit grünem Spargel

Vor dem Kochen einen kleinen Spaziergang durch die Natur machen. Wildkräuter finden sich überall entlang des Wegs und passen super ins Risotto. Wein erhältlich bei Weinskandal online, www.weinskandal.at

**GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.**

Spargel und Weißwein: zwei Klassiker aus Österreich, die perfekt zueinander passen und von Erde und Handarbeit erzählen. Genießen Sie den kulinarischen Frühling mit frisch gestochenem Spargel und Österreichs großen Weinen, die zum Spargel auch etwas Reife zeigen dürfen. [oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.