



GENUSS: SPARGEL & WEIN



Er ist das Sinnbild des Frühlings. Spargel steht für Leichtigkeit auf dem Teller und lässt sich vielseitig mit Wein kombinieren. Ganz gleich ob grün oder weiß, ob kreativ oder klassisch zubereitet, hier finden Sie wertvolle Tipps für die besten Pairings.

Von Petra Bader*

Endlich Spargelzeit! Viele erwarten das zarte Gemüse nach den langen Wintermonaten genauso sehlich wie die wärmer werdende Luft und die bunte Farbenpracht der Natur. Nach Monaten der deftigen Kost tummelt sich mit den weißen und grünen Stangen endlich wieder ein wahrer Frischebooster in der Küche. Spargel ist wie geschaffen dafür, dem Körper jetzt Gutes zu tun. Was die wenigsten wissen: Spargel braucht drei Jahre, bevor er geerntet werden kann. Die Pflanze ist mehr als viele andere vom Boden abhängig. Ein lockerer, sandiger, steinfreier und humusreicher Untergrund, wie er beispielsweise in großen Teilen des Marchfelds vorkommt, ist ideal. Zur Pflanzung müssen am vorbereiteten Feld Gräben im Abstand von rund

zwei Metern gezogen werden. Die Jungpflanzen kommen 15 bis 20 Zentimeter tief in die Erde. In den ersten beiden Jahren bringt die Spargelkultur keinen Ertrag. Erst in Jahr drei können die unterirdisch wachsenden, perlmuttfarbenen Stangen gestochen werden. Grünspargel gedeiht über der Erde und wird zur Erntezeit bodennah geschnitten.

EIN WAHRES SUPERFOOD

Spargel hat einen besonders hohen Gesundheitswert. Sein Geschmack ist anmierend und fein, seine Inhaltsstoffe steigern das Wohlbefinden. Bereits die alten Ägypter erkannten vor rund 4.500 Jahren seinen kulinarischen Wert. Die Chinesen

* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss-themen.

verwenden Spargel seit alters nicht nur als Speise, sondern auch als wohlschmeckende Medizin. Sein hoher Kaliumgehalt in Verbindung mit der enthaltenen Asparaginsäure wirkt entwässernd. So hilft er dabei, den Körper nach der langen Winterzeit zu entschlacken. Spargel besteht zu gut 90 Prozent aus Wasser und ist praktisch fett- und kohlehydratfrei und somit äußerst kalorienarm. Wer abnehmen möchte, muss sich allerdings bei üppigen Soßen à la Hollandaise zurückhalten. Ein zusätzlicher Tipp: Olivenölfans können statt der zum Spargel beliebten zerlassenen Butter junges, kalt gepresstes Olio Extra Vergine di Oliva verwenden und so zusätzlich von Polyphenolen und einer ordentlichen Portion Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren profitieren.

DIE ZUBEREITUNG BESTIMMT DEN WEIN

Und der Wein zu Spargel? Viele meinen, dazu gehört ein Wein aus dem neuen Jahrgang – knackig, fruchtig, samt jugendlicher Säure. Verständlich, denn mit den steigenden Temperaturen kommt automatisch die Lust auf Erfrischendes. Die viel bessere Wahl ist aber in der Regel ein zart gereifter Wein. Ein oder zwei Jahre nach der Ernte sind ideal, denn hier hat sich die Aromatik nach der primären, fruchtbetonten Phase eingependelt und die Säure ist in harmonischer Balance. Außerdem: Den allein gültigen, einzig richtigen Spargelwein gibt es nicht. So zahlreich die Zubereitungsvarianten, so vielfältig sind auch die Möglichkeiten, den richtigen

Begleiter zu finden. Wirklich unmöglich ist nur die Kombination von Spargel mit tanninreichen, sehr schweren Rotweinen. Alles andere ist erlaubt. Und seitdem die Patisserie den Spargel entdeckt hat, ist sogar die Kombination mit Süßwein nicht ausgeschlossen.

WICHTIGE FAKTOREN BEIM PAIRING

Spargel ist im Geschmack vor allem von einer milden Gemüsigkeit geprägt. Beim weißen Spargel kommen zart-nussige Aromen und eine gewisse, mehr oder weniger ausgeprägte Bitternote dazu. Der grüne Typ hat eine Spur mehr Würze, weist die typischen Chlorophyll-Noten auf und ist etwas robuster im Biss als sein weißer Verwandter. Ausschlaggebend für die spätere Kombination mit Wein sind die Zubereitungsarten (gekocht, gedünstet, gebacken oder gebraten), die Beilagen und Küchenzutaten (geschmacksintensiv wie Parmesan und Rohschinken oder zart wie heurige Kartoffeln und Risottoreis) sowie die Soßen (säuerlich die Vinaigrette, mollig die Hollandaise oder leicht und erfrischend die Weißweinsauce). Spielen Curry, Safran und Co. eine Rolle im Spargelgericht, darf man bei der Weinauswahl ruhig etwas tiefer in die Aromenkiste greifen.

NICHTS GEHT ÜBER WEISSE BURGUNDER

Allgemein gilt jedoch: Weine mit zurückhaltender Frucht und gut eingebundener Säure eignen sich am besten. Der Grüne

Veltliner ist immer eine Bank, geeignet sind daneben trocken ausgebaute, nicht zu aromatische Varianten der „Urösterreicher“ Zierfandler und Rotgipfler. Auch ruhigere Sauvignon blancs passen, vor allem, wenn sie vegetal geprägt sind. Die absoluten Topfavoriten im Pairing sind jedoch die Burgundersorten, allen voran Weißburgunder und Chardonnay, aber auch zartere Grauburgunder lassen sich toll kombinieren. Und, Geheimtipp: Der Neuburger mit seiner leichten Nussigkeit und der weichen, harmonischen Säure ist ebenfalls ein genialer Spargelbegleiter.



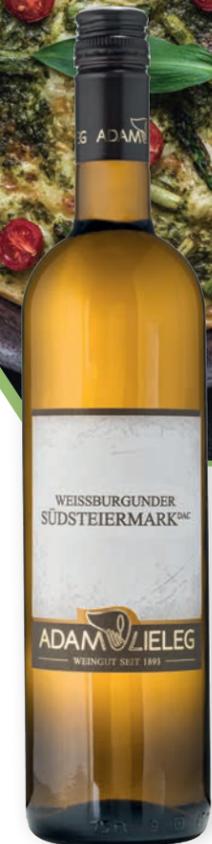
© HELGE KIRCHER/FRISCHER PHOTOGRAPHY / MARZI, CHIRNIKOV, DANIELA BAUMANN – STOCK.ADOBE.COM

FLAMM-KUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL & Weißburgunder

Adam-Lieleg Weißburgunder Südsteiermark DAC 2022

0,75 l, Südsteiermark, **frisch & fruchtig**

10⁴⁹ noch 3J
8–10 °C
Nr. 2020003446887



MEINE EMPFEHLUNG

Zu meinem liebsten Spargelgericht, Flammkuchen mit Bärlauch-Sauerrahm und grünem Spargel, der perfekte Begleiter. Der Weißburgunder von Adam-Lieleg präsentiert sich mit einer schönen Apfelfrucht in der Nase. Am Gaumen wunderschön frisch und knackig zugleich, aber auch vollmundig. Feine, nussige Noten zeigen sich gepaart mit dezenter Apfel und Williamsbirne. Er besitzt eine sehr schöne Struktur und eine lebendige Frucht mit wunderschöner Balance und einem sehr feinen Abgang.





PAELLA MIT GARNELN, ERBSEN UND GRÜNEM SPARGEL* & Vinho Verde

Was könnte das Nationalgericht von der Iberischen Halbinsel – die Paella – besser begleiten als ein Wein mit demselben Temperament? Die feine Mineralität des Vinho Verde harmonisiert besonders gut mit den Meeresfrüchten. Das ist Lebensfreude pur!

* Nadja Hudovernik



Mahlzeit!
Die Rezepte finden Sie unter:
spar.at/spargel-paella

Quinta da Raza
Vinho Verde DOC 2022

0,75 l, Portugal, Vinho Verde
halbtrocken

5⁴⁹

noch 2J
8 °C
Nr. 2218007

weinwelt
INTERSPAR

RHABARBER-SPARGEL-CEVICHE* & Neuburger

Ceviche steht immer für totale Frische. Hier, in der Verbindung von weißem Spargel mit Rhabarber und Himbeeren, bekommt sie dazu noch einen herrlich fruchtigen Touch. Kurt Feilers Neuburger ist ein perfekter Begleiter zum frisch-säuerlichen Ceviche-Sud und damit zu diesem Gericht.

Feiler-Artinger Neuburger Ried
Ruster Umriss Leithaberg DAC
BIODYNAMISCH 2021

0,75 l, Leithaberg
füllig & cremig

19⁹⁹

noch 8J
12 °C
Nr. 2020004863171



Mahlzeit!
Die Rezepte finden Sie unter:
spar.at/spargel-ceviche

* Paul Ivic

QUINOA-POWER-BOWL* & Sauvignon blanc

Die Brüder Polz sind echte Sauvignon-Spezialisten. Ihr 2023er-DAC hat alles, was man sich von einem Klassiker dieser Rebsorte erwartet. Seine Frucht und die vegetalen Noten bringen den Geschmack der einzelnen Zutaten der Bowl noch besser zur Geltung.

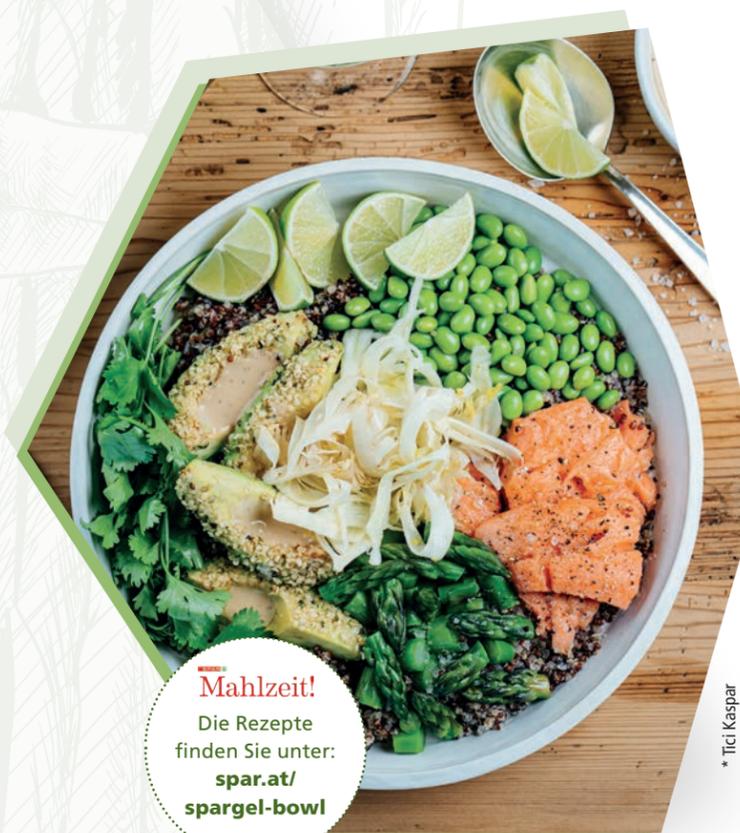
Primus Sauvignon blanc
Südsteiermark DAC 2023

0,75 l, Südsteiermark
frisch & würzig

9⁹⁹

noch 3J
10–12 °C
Nr. 1684162

* Tici Kaspar



Mahlzeit!
Die Rezepte finden Sie unter:
spar.at/spargel-bowl

© Nadja Hudovernik, SPAR Mahlzeit!, Martin Hofmann, Chisnikov – stock.adobe.com

weinwelt
INTERSPAR



PREISE WIE AB HOF



Mahlzeit!
Die Rezepte
finden Sie unter:
[spar.at/
spargel-pizza](http://spar.at/spargel-pizza)

FRÜHLINGSPIZZA* & Grauburgunder oder Sekt

Die Spargel-Pizza mit ihrer Frische, den gemüsigen Noten und zarten Rösttönen geht super mit Weißwein zusammen. Der Grauburgunder geizt nicht mit Charakter und Struktur, ist aber trotzdem beschwingt und leicht zu trinken.

Pongratz Grauburgunder Schwalbenflug 2022

0,75 l, Steiermark
fällig & saftig

10⁹⁹
15 167 168
noch 10J
10-12 °C
Nr. 2020004730404



* Mara Hohla

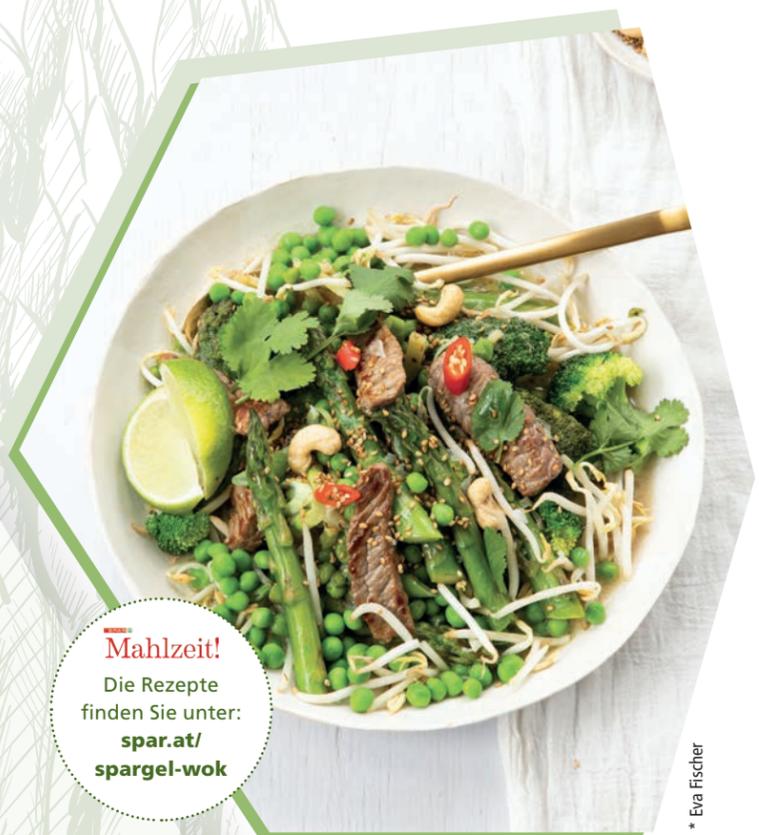


Sowohl der Sekt als auch der Pizzaboden entstehen durch die Gärung mittels Hefe. Kein Wunder, dass das Duo so perfekt harmoniert. Weiße Pizza ist mit Chardonnay-Sekt eine Wucht, wer sie mit Tomate liebt, sollte einen Rosé probieren.

Polz Sekt Brut Blanc

0,75 l, Österreich
brut

19⁹⁹
167 168
4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 26,65
Nr. 8117458



Mahlzeit!
Die Rezepte
finden Sie unter:
[spar.at/
spargel-wok](http://spar.at/spargel-wok)

SPARGEL-CORDON-BLEU* & Chardonnay

Der Chardonnay ist nicht nur als Geheimwaffe an der Seite von Spargel ein toller Tipp, er macht auch zu Gebackenem eine gute Figur. Beim Spargel-Cordon-bleu ist das dann ein „perfect Match“.

Alphart Chardonnay vom Berg 2022

0,75 l, Thermenregion
fällig & saftig

10⁹⁹
167 168
noch 5J
12 °C
Nr. 3837535



90 von 100
Falstaff
Punkte
PREISE WIE AB HOF



Mahlzeit!
Die Rezepte
finden Sie unter:
[spar.at/spargel-
cordon-bleu](http://spar.at/spargel-cordon-bleu)

* Tici Kaspar



WOK-PFANNE MIT GRÜNEM SPARGEL UND RINDSFILET-STREIFEN* & Gewürztraminer

In der Kombination von Wein und Spargel darf es durchaus auch aromatisch werden. Vor allem, wenn der Spargel auf dem Teller mit Koriander, Chili und grünem Curry zusammentrifft. Der würzig-blumige Traminer hält da locker mit, unterstützt sogar die Liaison.

Schloss Fels Gewürztraminer Spätlese 2021

0,75 l, Niederösterreich
lieblich

8⁹⁹
167 168
noch 4J
12-14 °C
Nr. 323345



AWC Silber
NO Weinprämierung Gold