

Die Churer Spargeln – aus der Erde frisch auf den Tisch

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Kaum ein Restaurant in Chur, das im Mai nicht mit Spargelgerichten aufwartet. Den direktesten Weg aus der Erde in die Küche finden die Spargeln, die im Romantik Hotel Stern verwertet werden. Für das kulinarische Vergnügen sorgt Küchenchef Stefan Wagner.

Der Frühling ist da, und mit den ersten warmen Sonnenstrahlen spriessen nicht nur die Frühlingsgefühle, sondern auch die ersten Spargelspitzen aus dem Boden. Der «König des Gemüses», einzigartig im Geschmack, ist leider immer nur für kurze Zeit der kulinarische Höhepunkt für Kenner und Geniesser. Am besten schmeckt der der *Asparagus officinalis*, wie Botaniker den Spargel nennen, wenn man ihn am selben Tag, an dem er gestochen wird, auch isst. Das wissen alle, die schon mal die Edelstangen der Familie Gisler vom Hof Schönbühl am Rheinfelsweg auf dem Teller hatten. Oder die Gäste des Romantik Hotels Stern, das in der Unteren Au sogar über ein eigenes Spargelfeld verfügt – welch ein schöner Luxus!

Eigenes Spargelfeld

Fast alle lieben das gesunde Edelgemüse und können die erste Frühjahrsernte kaum erwarten. Hoch im Kurs in den heimischen Esszimmern steht immer noch der weisse Spargel, der seine jungfräuliche



Der Frühling ist im Anmarsch: Küchenchef Stefan Wagner macht aus Churer Spargeln raffinierte Kompositionen.

Farbe übrigens nur deshalb behält, weil er in der Erde und unter der dunklen Thermofolie kein Chlorophyll bilden kann. Oberirdisch wächst der grüne Spargel. Beim Spargelkauf sollte man vor allem auf die Frische achten. Frische Exemplare erkennt man einerseits an ihren geschlossenen Spitzen, andererseits sollten die Enden immer noch saftig sein. Garantiert frisch sind die weissen Spargeln, die im Hotel Stern serviert werden. Sie strecken ihre «Köpfe» ebenfalls von Ende

April bis Mitte Juni ans Tageslicht. Gestochen wird die Delikatesse auf dem Spargelfeld bei der Rheinmühle. Die Anlage, 20 Aren gross, gehört der Bürgergemeinde. Dass der «Stern» den Boden schon seit Jahrzehnten gepachtet hat, findet Hotelier Adrian K. Müller «eine coole Sache». Denn eine bessere und frischere Spargelqualität ist nur schwer aufzutreiben. In der breiten Ebene hat der Rhein nämlich während Jahrhunderten ideale Voraussetzungen für den Anbau geschaffen, indem er jede Menge

Sand angeschwemmt hat. Genau das, was der Spargel liebt. Das Feld wird von Hanspeter Gisler gepflegt. Der erfahrene Spargelbauer kümmert sich auch um die Ernte. Müller macht sich da nichts vor: «Da sind geübte Hände gefragt.» Und ein kräftiger Rücken.

Raffinierte Kombinationen

In einer guten Saison stechen die Erntehelfer rund 1000 Kilo der Sorte Darlise. «Die Sorte zeichnet sich durch ihre gleichmässige Form und ihr feines Aroma aus», weiss Müller. Die frühmorgendliche Ernte wird am gleichen Tag in der Hotelküche zu raffinierten Gerichten verarbeitet. Küchenchef Stefan Wagner mag den Spargel gerne klassisch, mit einer Sauce hollandaise. Oder dann mit Morcheln, «etwas Sensationelles.» Diese Version findet man auch im Frühjahrsmenü, das jetzt wieder aktuell ist: Schweizer Saibling mit Safran-Sherry-Sauce mit gebratenem Churer Spargel und frischen Morcheln. Der Gaumenschmaus wird von einem Weisswein aus der Bündner Herrschaft, etwa einem Sauvignon blanc, komplettiert. ■