

Ideen für Brokkoli,  
Mangold & Spargel

# meine gute Landküche

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

Mai/Juni 2018 4,95 €

Das  
Original

## Genussvolle Landpartie

Draußen  
schmeckt's am  
besten: Aufstriche,  
Braten, Käse &  
Salate



Himmliche Marmeladen



Leichte Frühlingsgerichte



Cremige Rhabarbortorte



**Erntefrisch** Erdbeeren, junges Gemüse, würzige Kräuter  
**Unterwegs** Genuss-Adressen an den bayerischen Seen



**DIREKT VOM HOF**  
bezieht Wirt Bernhard  
Neumayr seinen Spargel.  
Spargelbäuerin Hilde  
Rankl baut ihn mit ihrem  
Mann seit 25 Jahren an





**DER KIRCHTURM**  
 von Maria Beinberg  
 ragt weit über das  
 Schrobenhausener  
 Spargelland

# Feinster Spargel aus bester Hand

*Im Schrobenhausener Spargelland wächst das Königsgemüse in höchster Qualität heran und wird im „Gasthaus Neumayr“ lecker zubereitet*

Erst taucht die Zwiebelturmspitze der Wallfahrtskirche Maria Beinberg auf. Dann erreichen wir das Landgasthaus der Familie Neumayr in Gachenbach. Der kleine Ort liegt zwischen Augsburg und Ingolstadt, im Schrobenhausener Spargelland. In dem rund 500 Hektar großen, oberbayerischen Anbaugbiet, dessen namensgebende Stadt Schrobenhausen das Europäische Spargelmuseum in seinen historischen Stadtmauern beherbergt, wollen wir uns in die Geheimnisse der Spargelkochkunst einweihen lassen.

20 bis 30 Portionen Spargel bereitet Juniorchef Bernhard Neumayr in der Saison am Tag frisch zu. Dafür bezieht er das edle Gemüse von zwei familiengeführten Spargelhöfen in direkter Nachbarschaft. Einer

davon ist der Michebauer in Peutenhausen – frischer geht es nicht. Und das ist auch gut so. Denn sobald Spargel gestochen ist, muss es schnell gehen: Die wertvollen Stoffe des gesunden Gemüses verflüchtigen sich leicht. Sein Wassergehalt ist sehr hoch, auf keinen Fall darf er austrocknen. Deshalb holt Hofherr Martin Rankl die erste Ladung des Tages sofort am Acker ab. Wir begleiten ihn aufs Spargelfeld. Mit dem ersten Rauspfeifen der Sprosse im zeitigen Frühjahr hat der Spargelbauer einen „Bifang“, wie >

**IM SPARGELFELD** erklärt Martin Rankl Autorin Kathrin Hofmeister die „Spargelspinne“: Vorne legt sie den Erdwall zum Stechen frei, hinten deckt sie mit Folie zu



> die Erddämme hier im Bayerischen heißen, mit einem Dampfpflüger angehäufelt. In den kniehohen Erdwällen bleibt der Weiße Spargel mangels Licht und fehlender Photosynthese bleich, das lässt ihn zarter schmecken. 12 bis 13 Sprossen wachsen nach und nach aus jeder eingesetzten Spargelwurzel. „Da ist auch noch einer drin“, bemerkt Martin Rankl mit geschultem Blick. Für Ungeübte fast nicht zu erkennen, kündigt sich der Austrieb im Erdwall des humosen Schrobenhausener Sandbodens mit faserartigen Rissen an. Der Stecher legt den Sproß mit zwei Fingern frei. Ist der Spargel gestochen und der Erdwall wieder glatt gestrichen, zieht er am Seil einer Maschine, mit deren Hilfe die schwere Folie vom Damm gehoben wird.

### Die Folie reguliert die Wärme

„Die Spargelspinne ist eine große Arbeitserleichterung“, erklärt Martin Rankl. Denn ohne Folie gehe es heute fast nicht mehr. Im zeitigen Frühjahr zieht sie, mit der schwarzen Seite nach oben gedreht, die Wärme an und lässt den Spargel schneller wachsen. Treibt er zu schnell, dreht man die Folie um. Die weiße Seite reflektiert das Licht und

**DIE SPARGELSPITZEN** treiben ab Mitte April durch. Dann heißt es: Sproß mit zwei Fingern freilegen (1), Spargel stechen, Loch mit Erde zufüllen und den Erdwall glatt streichen (2). Die Ernte wird gewaschen und sortiert (3)



### Spargelsuppe

#### Für 4 Portionen

- 500 g weißer Spargel
- Salz • 1–1 ½ TL Zucker
- 50 g Butter • 50 g Mehl
- 70 g Sahne • weißer Pfeffer

1. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden und beiseitestellen.
2. 1,5 l Wasser mit Salz und Zucker würzen, Spargelschalen und -enden ca. 30 Minuten darin köcheln. Den Fond abseihen, den Spargel darin ca. 15 Minuten kochen. Herausheben, abtropfen und beiseitestellen.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Mit dem Fond aufgießen und unter Rühren ca. 10 Minuten kochen. Die übrige Butter und die Sahne einrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Die Spargelstücke in die Suppe geben, kurz erhitzen und servieren. Alternativ die Suppe mit den Spargelstücken cremig pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen und servieren.

drosselt die Triebkraft. Der hofeigene Schafsmist sorgt dann dafür, dass der Spargel ein reines Naturprodukt bleibt. Der organische Dünger wird eingebracht, bevor Martin Rankl ein neues Feld mit den mehrjährigen Spargelstauden anlegt. Acht bis zehn Jahre können die Spargelbauern ein Feld beernten. Dann muss es ebenso lange ruhen, bevor es wieder mit Spargel bepflanzt werden kann. Das erste Standjahr braucht die Spargelstaude zum Einwachsen. Im zweiten kann man etwa acht Tage stechen, im dritten vier Wochen. Erst ab dem vierten Jahr machen sich die Investitionen bezahlt. Langsam kann man sich vorstellen, warum qualitativ hochwertiger Spargel seinen Preis haben muss. Das Ernten auf dem Feld ist echte Knochenarbeit. Und danach geht es auf dem Hof weiter.

## Waschen am Fließband

Martin Rankls Ehefrau Hilde sortiert die frisch gestochenen Stangen jetzt mit flinken Händen nach ihrer Dicke. Auf einer Art Fließband kommt der gewaschene Spargel aus einer Maschine, in der die Stangen abgebürstet worden sind. Seit 1972 gelten Qualitätsnormen, die den Spargel in vier Handelsklassen einteilen. „Wir machen Einer, Zweier und Dreier“, sagt die Spargelbäuerin. Jede Stange sollte nicht länger als 22 cm sein. Mit einem Messer wird noch einmal von Hand nachgeputzt, dann landet das Feinschmeckergemüse in einem Wasserbecken. Ähnlich dem vitaminschonenden Schockgefrieren bleiben die Stangen etwa eine halbe Stunde in dem nur 1 bis 2 Grad kalten Wasser, bevor sie in den Kühlraum wandern. Meist sind sie dort nicht lange, die Kundschaft schätzt den Ab-Hof-Verkauf. Auch Bernhard Neumayr hat die Menge zusammen, die er heute brauchen wird.

## Weiter geht's in der Küche

Und schon sind wir mitten im Spargelmenü, das der Juniorchef des „Gasthauses Neumayr“ für „Meine gute Landküche“ zusammengestellt hat. Als Hauptgericht soll es eine Spargelplatte geben. „Weißer Spargel mit Butter, Salzkartoffeln, Schnitzel und Wurstspezialitäten, das ist der Klassiker bei uns“, sagt der Oberbayer. Wie die frisch gestochenen Stangen, stammt auch das Fleisch aus der Region. Sein Bruder ist Metzgermeister. Mit den vielen Vorschriften werde es zwar immer schwieriger, die hofeigene Schlachtung zu betreiben, meint Senior Sepp Neumayr. Doch bislang stammen Schnitzel, Schinken und Geräuchertes aus

## Salat von rohem Spargel mit Tomatenkonfit

### Für 4 Portionen

#### Für den Salat:

- 800 g weißer Spargel • 2 EL Essig
- 1 TL Öl • Salz, weißer Pfeffer • Zucker

#### Für das Konfit:

- 2 große Tomaten • 1 rote Zwiebel
- 4 Lauchzwiebeln • 1 TL Olivenöl
- 1 TL heller Balsamicoessig
- Salz, weißer Pfeffer • Zucker

1. Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen längs in dünne Scheiben schneiden (z. B. mit Hobel, Spargelschäler).

2. Essig und Öl verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Darin den Spargel ca. 1 Stunde marinieren.

3. Für das Konfit die Tomaten abbrausen, die Zwiebel abziehen. Beides klein würfeln. Die Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten, Zwiebel und Lauchzwiebeln mit Öl, Balsamicoessig, mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen.

4. Spargelstreifen in Nestform auf Tellern anrichten. Das Konfit daraufgeben. Nach Wunsch mit Basilikum sowie rotem Pfeffer garnieren und mit Salat servieren.



eigener Produktion. Unterdessen hat Bernhard Neumayr sechs bis acht Stangen mit Rollbraten-Garn zu einem Bündel gewickelt. So lassen sich die Portionen leicht aus dem Sud heben. Und derart hat er es bereits in seiner Ausbildung in der „Schlosswirtschaft zur Schwaige“ in Münchens berühmten Parkanlagen von Schloss Nymphenburg gelernt. „Europas größtes Spargelrestaurant hieß es damals“, erzählt er. Die Spargelschalen mitzukochen, habe ihnen ihr Lehrmeister verboten. „Für eine gute Spargel-

suppe ist es auch gar nicht nötig, wenn man so einen Fond hat“, weiß der Koch und zeigt auf das appetitlich cremegelb gefärbte Kochwasser der vielen Spargelportionen vom Vortag. Daraus zaubert er die Vorspeise. Das also ist das Geheimnis seiner aromatischen Spargelsuppe: die Essenz von 20 bis 30 Spargelportionen.

Für den nächsten Gang hat er sich auch etwas Besonderes ausgedacht: „Viele wissen gar nicht, dass man Spargel auch roh essen kann“, sagt er und beginnt den rohen >

**DAS „GASTHAUS NEUMAYR“** ist ein Traditions- und Familienbetrieb. Die urige Stube mit der Schanksäule aus Keramik erzählt noch von den Anfängen der einstigen Bierwirtschaft. Im Biergarten probieren zwei Generationen Neumayr mit Autorin Kathrin Hofmeister alle Spargelgerichte durch



> Spargelsalat zuzubereiten. An der Aufschnittmaschine tranchiert er die dicken Einserspargelstangen der Länge nach in dünne Streifen. Das ginge natürlich auch mit einem Spargelschäler, meint der Gastwirt auf die Frage nach Alternativen für den Hausgebrauch. „Hauptsache, er schneid’ gut“, ergänzt der Oberbayer „Denn an Spargelschäler, der stumpf is, schmeißt ma’ besser weg.“

### Geschmäcke ändern sich

Nach der kurzen Einführung in die Spargelgerätschaft präsentiert er den Renner im Biergarten: „An schönen Tagen im Mai kommen schon mal 200 Leute im Biergarten zusammen“, erzählt seine Frau Heike. Dann heizen die Neumayrs den Backofen an, und es gibt Spargel auf Flammkuchen. Vor rund 2050 Jahren empfahl das älteste bekannte Spargelrezept des römischen Feinschmeckers Gavius Apicius Spargel in Eierkuchen. Jetzt serviert man ihn also auf dem hauchdünnen Mehlteig.

Aber nicht nur bei den Gerichten ist viel Neues dazugekommen. Auch die Koch-eigenschaften haben sich im Laufe der Zeit gewandelt. Früher liebte man den Spargel butterweich gekocht. Marianne Neumayr, die bis zum Einstieg des Sohnes im 1993 komplett renovierten Gasthaus gekocht hat und weiterhin eine tragende Stütze des Betriebes ist, erinnert sich noch, wie die Schwiegermutter sagte, er müsse zergehen.

In heutiger Zeit sollten die Stangen teils so knackig serviert werden, dass sie fast noch roh daherkommen. Bernhard Neumayr bevorzugt sie bissfest. Sein Trick: „Um herauszufinden, ob der Spargel gar ist, drücke ich die Stangen hinten zusammen. Sie sollten noch einen kleinen Widerstand haben, dann sind sie genau richtig.“ Das Entscheidende für ein gutes Spargelgericht aber bleibt die Qualität der Stangen. „Je frischer sie sind, desto besser schmecken sie“, weiß der Spargelkenner. Allerdings verändere sich das Delikatessgemüse im Laufe der

Saison, hat er festgestellt. Der erste Spargel sei immer etwas herber und intensiver im Geschmack als der Mai-Spargel. Unter Feinschmeckern wird der Gaumenreiz des leicht Bitteren gerade wieder entdeckt. „Später wird der Spargel milder“, sagt der Koch. Einen milderen Geschmack erzielt man auch durch die Beigabe von Zucker im Kochwasser. Butter oder Zitronensaft gehören für ihn dagegen nicht ins Spargelwasser: „Da kommt nur Salz und Zucker rein“. Auch was die Spargelsaison betrifft, halten die Neumayrs an der Tradition fest. Seit sich der Spargelanbau im Schrobenhausener Land in den 1920er-Jahren etablierte, begann die Erntezeit Mitte April und endete an Johanni, dem 24. Juni. „Für mich reicht das rund zehnwöchige Zeitfenster“, meint Bernhard Neumayr.



**BEKANNT FÜR BESTEN SPARGEL** Im Schrobenhausener Spargelland liegt die Traditionsgaststätte, die in der Saison täglich frischen Spargel auf der Karte hat: „Gasthaus Neumayr“, Obere Ortsstraße 9, 86565 Gachenbach, ☎ 0 82 59/4 05, [www.gasthaus-neumayr.de](http://www.gasthaus-neumayr.de)

### Vom Sinn der Spargelsaison

Von einem noch früheren Beginn der Erntezeit hält der Gastwirt nichts. Er ist froh, dass die Spargelbauern seines Vertrauens den Auftakt nicht wie andere durch Bodenheizungen in den Erdwällen nach vorn verschieben. Teilweise würden die Dämme für den Bleichspargel heute bereits im Herbst errichtet und unter Folienkultur genommen. „Aber das schmeckst“, meint er und zieht die Mundwinkel abfällig nach unten. Schließlich soll der Spargel da bleiben, was er immer war: ein Delikatessgemüse.

Kathrin Hofmeister



## Spargelflammkuchen

### Für 4 Flammkuchen

- 8 EL Sauerrahm • 8 EL Schmand
- Salz, Pfeffer • 2–3 Spritzer Zitronensaft
- 4 Flammkuchenböden (Fertigprodukt)
- 150 g Kirschtomaten • 250 g dünne weiße Spargelstangen (geschält, in 2-cm-Stücken)
- 1 EL Butter • 2 rote Zwiebeln • 4 braune Champignons • 1 EL Olivenöl • ½ Bund Rucola (verlesen) • 50 g Parmesan (gehobelt)

1. Sauerrahm und Schmand mischen. Die Creme mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken und dünn auf die Flammkuchenböden streichen.

2. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Tomaten abbrausen. Spargel 5 Minuten in Butter braten. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten gleichmäßig auf der Creme verteilen. Die Flammkuchen 5–8 Minuten backen. Öl aufträufeln. Flammkuchen mit Rucola und Käse garnieren.

## Spargelplatte

### Für 4 Portionen

**Für den Spargel:** • 2 kg Stangenspargel  
• Salz • 1 TL Zucker

**Für Kräuter-Vinaigrette und Buttersößchen:** • 1 Bund frische Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)  
• 1 Schalotte (Würfel)

• 1 TL Dijon-Senf • 70 ml Gemüsefond  
• 100 ml Weißweinessig • Salz, Pfeffer  
• Zucker • 200 ml Olivenöl • 250 g Butter

**Außerdem:** • Salzkartoffeln • Rührei  
• gebratener Speck • Schinken  
• panierte Schweineschnitzel

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in Salzwasser mit Zucker je nach Dicke der Stangen 10–20 Minuten garen.

2. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, hacken. Schalotte, Senf, Fond, Essig, je etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl unterschlagen. Kräuter unterziehen, evtl. nochmals abschmecken. Die Butter ca. 8 Minuten köcheln, bis sich Milchzucker-Krümel bilden. Dann die Butter abseihen.

3. Den Spargel mit Kartoffeln, Rührei, Speck, Schinken sowie Schnitzeln anrichten und mit Vinaigrette und Buttersößchen servieren.

