



Rezepte aus der Region



Wo wächst essbares Elfenbein?

Niedersachsen ist mit rund 4.500 Hektar Anbaufläche und mehr als 500 Spargelbauern das deutsche Spargelland schlechthin.



Ein Schwerpunkt der Produktion liegt im Osnabrücker Land, etwa im Gebiet um Glandorf, wo sich zahlreiche Landwirte auf das Edelgemüse spezialisiert haben.

Beim Kauf von frischem Spargel sollte man darauf achten, dass die Stangen gerade und die Köpfe fest geschlossen sind. Wenn das essbare Elfenbein in der Handelsklasse „Extra“ angeboten wird, sind holzige, gespaltene oder hohle Stangen tabu. Dietrich Paul, Vorsitzender der Vereinigung der Spargelanbauer in Niedersachsen, weist auf ein weiteres Qualitätskriterium hin: „Eine Spargelstange darf nicht länger als 22 Zentimeter sein. Das schreibt uns die EU-Norm vor.“ | TS

Rezeptvorschlag (4 Personen)

SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER

ZUTATEN:

2 kg	frischer Spargel	200 g	Butter
3 l	Wasser	1 Prise	Zucker
1 TL	Salz		

ZUBEREITUNG:

Spargel schälen, das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, anschließend den Spargel hineingeben. Nach 20 Minuten herausnehmen, Butter zerlassen, auf einer flachen Schale anrichten.

Dazu passen neue, mit Petersilie bestreute Kartoffeln, (roher) Schinken und Rührei. Wahlweise aber auch diverse Schnitzelvarianten, Fischfilet oder Gulasch.

WISSEN KOMPAKT



Bis ins 19. Jahrhundert wurde fast ausschließlich grüner Spargel angebaut, erst dann setzte sich die bis heute populäre weiße Variante durch. Die Rekorderte in diesem Jahrtausend fuhren Deutschlands Spargelbauern 2011 ein, als sie 103.500 Tonnen aus dem Boden holten. Im vergangenen Jahr waren es 94.500 Tonnen.