

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

seit letztem Jahr waren wir es satt mit diesem Spargel-Wahnsinn: Saisonbeginn für deutschen Spargel immer früher, der Spargel immer nichtssagender. Wir wollten aber wieder dem wahren Spargelgenuss frönen und so haben wir uns letztes Jahr auf die Suche gemacht. Wir sind bei Klaus und Benjamin Böll vom Spargelhof Böll in Essenheim bei Mainz, die im Nebenerwerb 3 ha ausschließlich Spargel aus der alten und unschlagbar schmackhaften Spargelsorte „Schwetzinger Meisterschuß“ anbauen, fündig geworden. Für viele unserer Gäste wurde dieser Spargel fast zum „Erweckungserlebnis“.



Nun in diesem Frühjahr wollten wir natürlich schnellstmöglich die „Königin der Gemüse“ wieder auf den Teller bringen und so nervte ich Vater Klaus und Sohn Benjamin Böll seit Anfang April wöchentlich mit meiner Frage, wann geht's endlich los? Um uns herum wurde ja schon überall für deutschen Spargel geworben, ja ein Minister hatte sogar schon am 3. April in der Presse vollmundig von einem Saisonstart für saarländischen Spargel fabuliert – naja mit Folie, Fußbodenheizung und Hybridspargel ist das dann so – allein wo bleibt die Qualität auf dem Teller und die Umweltverträglichkeit sowieso. Die Nervensäge Nickels – also ich - hat nun von den Bölls endlich die Freigabe für die 2. Maiwoche bekommen. Es war bisher einfach zu kalt für Spargel und bis Ende April wollte so gar kein Meisterschuß-Spargelköpfchen durch den schützenden Erdwall spitzen. Trotz des Kälteeinbruchs in der vergangenen Maiwoche – waren das schon die vorgezogenen Eiseiligen? – ernten Vater und Sohn nun die ersten, wirklich saisongemäßen Spargel-Pretiosen. Für Sie liebe Gäste heißt das: ab Donnerstag, den 9. Mai wird gespargelt und geschwelgt mit Schwetzinger Meisterschuß, Sauce Hollandaise und alten Allians-Kartoffeln! Ja, es gibt sie noch die guten Dinge des Lebens: Bei uns bis Johanni in Form von Spargel pur.

Hier noch eine paar Worte zur traditionellen Spargelsorte „Schwetzinger Meisterschuß“: Sie ist heutzutage in Deutschland wirklich eine Rarität. In den letzten 15 Jahren haben nämlich hybride Laborzüchtungen die alten Lokalsorten, wie Huchels Alpha, Ruhm von Braunschweig oder eben den Schwetzinger Meisterschuß vom Acker verdrängt. Im Gegensatz zu diesen Hybridsorten sind die alten Sorten nicht folienverträglich, wachsen nicht nur geradstielig und sehen auch in der Dicke und Form nicht wie geklont aus! Soll heißen: sie sind nicht massenproduktions- und fließbandtauglich. Was sie aber dafür besitzen, sind die typisch intensive und langanhaltende Spargelaromatik und eine feine Herbe, die den Hybridsorten neben dem Aroma sowieso völlig ausgetrieben worden ist.

Ich freue mich über einen Volltreffer mit dem „Schwetzinger Meisterschuß“ in Ihr Genießerherz!

Ihr Meisterschütze Thomas A. Nickels