

# »verbunden«

## KNACKIGER FRÜHLINGSBOTE

**Der bekannte hannoversche Gastronom lebt in der Provence, ist Autor, Olivenbauer und Kochanimator. Seine Gerichte: regional und saisonal. Jetzt kocht er für Asphalt. Ein Gericht zu jeder Jahreszeit.**

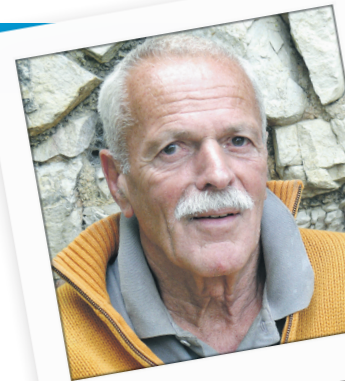


Foto: Wolfgang Becker

»Jedes Werden in der Natur, im Menschen, in der Liebe muss abwarten, geduldig sein, bis seine Zeit zum Blühen kommt.« (Dietrich Bonhoeffer)

»Man muss immer etwas haben, worauf man sich freut.« (Eduard Möricke)

Saisonal und regional. Das sind die zwei geistigen Fundamente dieser Frühjahrskolumne. Dazu, und vor allem davor, kommen: Freude, Zuversicht und Liebe. So sind die Frühjahre für uns Menschen angelegt. Mit vielen Aufgaben, sonst wäre der nächste Frühling hoffnungsärmer: Geduld (»Winter«) und Vorfreude (»Frühling«) müssen sich gegenseitig stärken. In unserer modernen Welt ganz im Besonderen, denn die schnelllebig-hektische Zeit hat kaum Platz für diese Seelenkultur.

So kommt auch immer früher, wer weiß, wo immer her, der Spargel auf den Markt, weit vor der natürlichen Saison. Verhängnisvoll daran ist, unter vielen anderen Besorgnissen: Kaum ein regionaler Bauer hat vorwiegend KundInnen, die freudvoll warten können: Auf die natürliche, regionale Saison. Vielleicht hilft diese Kolumne ein klein bisschen in diese naturnähere Richtung? Noch früher ist, wiederum wer weiß, woher, Bärlauch zu kaufen. Beides sollte uns – absichtlich liebevoll-aufdringliche Wiederholung, ermutigen, der Natur und den ehrlichen, ihrer Erde verbundenen Bauern, treu zu bleiben, oder treu zu werden.

Da gibt es viel zu lernen, zum eigenen Nutzen, zum Nutzen und Selbstverständnis der umweltbewussten Bauernschaft, zum Nutzen unserer sinnvollen (!) Überlebens-»Strategien« auf diesem kleinen Planeten.

Gehen wir in unsere Wälder! Zum liebe- und verständnisvollen Bärlauch ernten ...

Doch bei aller wundervollen Romantik – Achtung! – Bärlauch und Maiglöckchen sind, ohne Blüten, für die Augen zum Verwechseln ähnlich. Aber der Geruchssinn kann einfach helfen, sofern wir wissen, wie Knoblauch riecht: Das Reiben der Blätter

aneinander gibt dann eindeutig Sicherheit. Der Bärlauch, auch Knoblauchspinat, wilder Knoblauch oder Hexenzwiebel genannt, hat die Angewohnheit, sollte er sich wohlfühlen, große Waldflächen zu besetzen. Trotzdem: Gehen wir vorsichtig mit ihm um, bei uns im Norden mehr als im Süden Deutschlands. Dort ist er nicht gefährdet. Eine Möglichkeit der Rücksichtnahme: Pflücken wir nur eins von seinen zwei Blättern. Und: Pflücken wir nicht mehr als wir und unsere von uns beschenkten FreundInnen für zwei bis drei Tage brauchen. Welk ist er nur noch sehr bedingt ein Genuss! Besser: Häufige Ausflüge in die Wälder.

Gehen wir zum Spargelbauern. Ermutigen wir diese besonders Erdverbundenen zu weiterhin sorgfältiger, naturschonender Arbeit. Vielleicht können wir ihnen sogar bei ihrer saisonal so schwierig zu leistender Ernte helfen?! Fragen wir sie. Ein möglicher »Telefonstart« dazu: »Solidarische Landwirtschaft.« Folie und beheizen – das sind Vokabeln aus dem »künstlich« beschleunigten Spargelanbau. Haben wir Geduld. Die Saison endet ja erst zu Spargelsilvester, am 24 Juni. Jedes Jahr ist das so. Für unsere »Vorspeise« mit rohem Spargel sind vorrangig die dünneren Stangen gefragt. Das trifft sicherlich auf das Wohlwollen der Liebhaber von »Prachtexemplaren«. Eine Eigenschaft ist jedoch unabdingbar: Frische! Knackig frisch muss der dünne Spargel sein.

Für die ganz, ganz Ungeduldigen unter uns: Die Schwarzwurzel mit ihrem spargelähnlichen Geschmack und ihrer krümmlich-warzigen Stangenform könnte das Warten deutlich erleichtern. Ihre Saison: Oktober bis April. Und dann gibt's ja, die Wartezeit gleichfalls leichter machend, die vielen Rettichsorten. Und dann gilt sowieso, ganzheitlich gefühlt und tolerant gedacht: »drei Sprachen sollten wir Menschen haben: eine regionale, eine nationale, eine globale ... (?). Deshalb ist der traditionelle Kolumnenschluss zukunftsfröh gewandelt: Goadn Aftit! Guten Hunger! Love!

# Roher Spargel mit Bärlauchsauce

## AUS REGIONALEN ZUTATEN DER SAISON

**Zutaten Pesto »normal«:**  
Dünner Spargel, Bärlauch, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Sonnenblumenkerne, Cashewkerne, Pinienkerne?, Parmesan oder einen anderen Hartkäse aus den »Bergen«

**Zutaten Pesto »vegan«:**  
Wie Pesto »normal«, aber ohne Käse

**Fakultativ:**  
Hefeflocken, Veilchen- und Gänseblümchenblüten, Erdbeeren

### Prozedere:

Kerne einige Stunden in wenig Wasser einweichen | Spargel schräg in dünne Spalten schneiden | Bärlauch, gezupft, in das »Zerkleinerungsgerät« (Pürierstab ab ca. 20 Euro, Hochleistungsmixer ab ca. 100 Euro) geben | hinzufügen der Kerne, des Olivenöls (auch andere kaltgepresste Öle sind dem Pesto lieb), des Käses | pürieren.

### Tipps:

1. Das »normale« Pesto vorsichtig salzen, da der Parmesan sehr würzig ist.

2. Die Käsemenge, Pesto um Pesto, reduzieren, zum Nutzen aller »Beteiligten«.

Vielleicht späteres, individuelles Würzen mit Hefeflocken, vor allem bei der veganen Variante.

3. Zum liebevollen »Dekorieren«: im April und im Mai mit den Blüten, ab Mitte Mai mit regionalen Bio-Erdbeeren.

4. Die Pesto-Variante mit Bärlauch ist naturgemäß zeitlich begrenzt. Die klassische Version mit Basilikum ist dank der »Topfkultur« das ganze Jahr über möglich.

5. Pestos werden von vielen Firmen in Gläsern angeboten. Das ist nur die zweit-

beste Wahl. Die beste: selbstgemachte Pestos bereiten die meiste Freude.

### Heiterer Hinweis:

Roher Spargel mit Bärlauchsauce oder mit anderen Worten: Carpaccio von dünnen Stängeln des Burgdorfer Spargels, Pesto von Niendorfer Bärlauch, 50 Monate alter Parmesan und Öl von handgepflückten, oberitalienischen Oliven, verziert mit Veilchen- und Gänseblümchenblüten von der Märchenwiese. Beides kann das Gleiche sein. Und ähnlich liebevoll zubereitet.