

Churer Spargeln: Die Zeit der Entbehrung ist vorbei

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Spargeln schmecken am besten, wenn man sie am selben Tag genießt, an dem sie gestochen werden. Der Spargelproduzent Hanspeter Gisler verkauft die Churer Variante des «Asparagus officinalis», wie das Edelgemüse bei den Botanikern heisst, jetzt wieder bis etwa Mitte Juni direkt in seinem Hofladen.

Die Jahreszeiten, nach denen die Vorfahren noch lebten, gibt es schon beinahe nicht mehr. Erdbeeren im Winter sind das beste Beispiel dafür. Die Weltwirtschaft ermöglicht es, dass man heute jedes Produkt das ganze Jahr über bekommen kann. Das ist bei den Spargeln nicht anders. Schon etliche Wochen vor dem Beginn der eigentlichen Spargelsaison trifft man in den Läden auf grüne und weisse Exemplare, die aus südlichen Ländern importiert werden. Die schmecken zwar nicht schlecht, doch der richtige Feinschmecker widersteht all diesen

Lockungen und wartet, bis die ersten heimischen Stangen wieder erhältlich sind. Und das ist jetzt wieder so weit.

Eine beliebte Delikatesse

Seit über 20 Jahren bedient die Familie Gisler die Gourmets in Chur mit frischen weissen Spargeln und neuerdings in kleineren Mengen auch mit der grünen Variante. Der Tipp eines Bekannten entpuppte sich als besonders wertvoll, wie sich schon bald herausstellte. Am Anfang waren es nur etwa 30 bis 40 Aren, die mit dem Edelgemüse angepflanzt wa-

ren. Schon bald jedoch lief die Mund-zu-Mund-Propaganda auf Hochtouren, und die edlen bleichen Stängel gingen gleich harassweise über den Verkaufstisch. Das ist heute nicht anders, im Gegenteil. Manchmal sei es ein «Riesengsturm» vor dem Hofladen am Rheinfelsweg, erzählt Hanspeter Gisler. Um der stetig wachsenden Nachfrage vermehrt Rechnung zu tragen, wurde die Anbaufläche jedes Jahr ein wenig vergrössert. Man optimierte ausserdem die einzelnen Arbeitsabläufe vom Feld bis in den Verkaufsladen. Heute werden jeweils

ab Mitte April auf 4,5 Hektaren rund 30 Tonnen Spargeln geerntet. Die Churer Spargelsaison ist kurz: «Nach zwei Monaten ist die Pflanze erschöpft», sagt Gisler. Der grosse Aufwand macht sich aber bezahlt: Der Spargelanbau hat sich inzwischen zu einem bedeutenden Standbein für den kleinen Landwirtschaftsbetrieb entwickelt.

Mit den ersten Vorbereitungen wird jeweils bereits im März begonnen: Die Beete werden neu angelegt und mit Plastikfolien, die als Lichtschutz und Wärmespeicher dienen, abgedeckt.

SPARGEL ZEIT | IM STERN!



Wir haben unser eigenes Sterns Spargelfeld wieder gepflegt und gehegt – und es hat sich gelohnt. Geniessen Sie unsere köstlichen Spargelspezialitäten in vielen verschiedenen Variationen – kreativ zubereitet – typisch Stern!

Romantik
Hotel
Stern
Chur

traditionsreich | historisch | heimelig | typisch bündnerisch...

Romantik Hotel Stern
Adrian K. Müller
Gastgeber

Reichsgasse 11, 7000 Chur, Tel 081 258 57 57,
Fax 081 258 57 58, www.stern-chur.ch

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

swiss
historic
hotels

VA
BENE
Restaurant

Spargel auf der Sonnenterrasse

Im Rheintal und in Cavaillon wächst der Spargel. Das Restaurant VA BENE mit seiner mediterranen Terrasse verwöhnt Sie mit marktfrisch zubereiteten Churer Spargeln und phantasievollen Gerichten.

VA BENE – Ihre Oase im Herzen von Chur.

Restaurant VA BENE
Gäuggelistrasse 60 - 7000 Chur
Telefon 081 258 78 02



Ihre Oase
in der City

www.restaurant-vabene.ch

Das mit nur 24 Kalorien pro 100 Gramm sehr kalorienarme «Leichtgewicht» streckt seine Köpfe erstmals gegen Mitte April aus den sandigen Erdwällen ans Tageslicht. Jeweils bei Tagesanbruch werden die fingerdicken Stangen auf den Spargelfeldern in Kleinbruggen und auf dem Rossboden ausgegraben oder besser gesagt «gestochen». Die besten Exemplare, die eine Länge von rund 20 bis 25 Zentimeter aufweisen, kommen dann gewaschen und perfekt gerüstet als hochwertige Frischprodukte in den Direktverkauf. Die Bleichspargeln vom Hof Schönbühl geniessen weit herum einen ausgezeichneten Ruf: «Es gibt echte Fans, die sich damit fast täglich eindecken», meint der 56-jährige Spargelproduzent. Sogar in Deutschland und Frankreich gibt es dankbare Abnehmer, welche die Churer Variante wegen ihrer einzigartigen Würzigkeit schätzen. Gisler führt den besonders kräftigen und intensiven Geschmack seiner Erzeugnisse in erster Linie auf den besonders nährstoffreichen Boden und nicht zuletzt auf die Nähe zum Rhein zurück.

Auch viele Gastronomen aus Chur und Umgebung schwören auf die hiesigen Spargeln. Sie werden etwa auf den Speisekarten im «Basilic», «Va Bene», «Kornplatz» und «Obelisco» in



Frisch vom Feld: Hanspeter Gisler hat alle Hände voll zu tun.

Chur, in der «Sonne» in Trimmis und in der «Mühle» in Passugg als beliebte saisonale Spezialität in vielen schmackhaften Variationen geführt. Zudem wird die geschätzte Frühlingsdelikatesse in den Warenhäusern Manor und Globus zum Verkauf angeboten.

Aufwendige Handarbeit

Zugegeben: Der Genuss von frischen Churer Spargeln ist nicht billig. 14.50 Franken verlangt Gisler für das Kilo der ersten Qualitätsklasse, die delikaten Spitzen sind noch etwas teurer. Der Grund für den vergleichsweise hohen Preis liegt am pflege-, zeit- und arbeitsintensiven Anbau. Auch die Lohnkosten fallen ins Gewicht. Rund ein Dut-

zend Helfer aus der Schweiz, aus Portugal und Polen stehen während der zweimonatigen Saison sieben Tage pro Woche im Dauereinsatz. Maschinen können bei der Ernte nicht eingesetzt werden. Die Spargeln werden noch immer von Hand und manchmal auch mit Rückenschmerzen gestochen. «Etwas Kondition muss man für die Arbeit schon mitbringen», schmunzelt Gisler. Je nach Dicke, Form und Kopffestigkeit werden die Spargeln in verschiedene Klassen eingeteilt. Übrigens sind erste Ergebnisse frühestens drei Jahre nach dem Anpflanzen zu erwarten. Dafür kann ein Wurzelstock sechs bis acht, maximal zehn Jahre gute Erträge liefern.

Beim Spargelkauf sollte der Frische die höchste Aufmerksamkeit zuteil werden. Frische Spargeln erkennt man einerseits an ihren fest geschlossenen Spitzen. Andererseits sollten die Spargelenden nicht ausgetrocknet, sondern immer noch saftig sein. Der Churer Spargelproduzent, der die allerersten Exemplare von seinen Feldern jedes Jahr ganz für sich und seine Familie beansprucht, kennt einen besonderen Trick: «Wenn man zwei frische Spargeln aneinanderreibt, knistert es.»

Gisler selbst bevorzugt die weisse Variante, die ihre weisse Farbe nur deshalb behält, weil sie unter der Erde wächst und dort kein Chlorophyll bilden kann: «Sie ist etwas Einmaliges, etwas Besonderes.» Möglichst exklusiv, ohne viele Zutaten, will er die Delikatesse zubereitet haben – nur in Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter kochen, dann im Sud weiter ziehen lassen. «Ein Genuss», schwärmt Gisler. «Wunderbar» schmecke der Spargel auch nur mit etwas Trockenfleisch und Brot. Mit Spargeln lässt sich in der Küche vieles anstellen. Besonders gut schmecken Spargeln lauwarm serviert mit einer Vinaigrette aus feinem Essig, Olivenöl, etwas Weisswein, Salz, Pfeffer und einem Hauch Zucker. So mag der Frühling richtig kommen.



Churer Spargeln



Familie Gisler
Hof Schönbühl
Rheinfelstr. 17
7000 Chur
Tel. 081 284 69 62




Muttertag

Röstipizza

**SPEISERESTAURANT
RÄTUSHOF – CHUR**

Bahnhofstrasse 14
7000 Chur
Tel. 081 252 39 55
Fax. 081 252 55 64
raetushof@bluewin.ch

**Reservationen
Tel. 081 252 39 55**

Der heisse Stein
(ohne Spritzer)

Spargeln