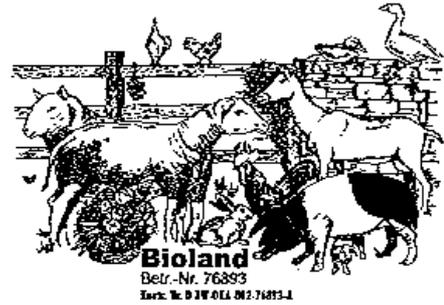


Theresiahof

Theresiahof Peter Schmitt · 79664 Wehr



*Theresiahof
Peter Schmitt
79664 Wehr*

Tel. 0 77 62-51 232

Fax 0 77 62-51 231

Mobil 0175 166 666 8

www.thersiahof.de

Liebe Leserinnen & liebe Leser

Den Fokus in dieser Woche möchte ich auf das *königliche Gemüse* lenken. Für viele Feinschmecker auf dieser Erde übt diese *Frühlingsluft in Stangen* eine Vielfältigkeit an Faszination aus. Die Rede ist hier vom Spargel. Er überwintert nur etwa 35 cm tief unter der Erdoberfläche und ist eine mehrjährige einkeimblättrige Staude. Die in Europa gebräuchliche Kulturart heißt *Asparagus officinalis L.* und kommt wildwachsend von der Dsungarei (eine zentralasiatische Beckenlandschaft in der heutigen Volksrepublik China) bis Spanien und vom Mittelmeer bis Norwegen vor. Da er zweihäusig ist, ist er entweder weiblich (beerentragend) oder männlich. Jedoch sind die Blühverhältnisse nicht so einfach, da es beim Spargel zahlreiche Übergänge gibt. Die Blütezeit ist regulär von Mitte Mai bis Ende Juli und verzögert sich lediglich durch das Abstechen der Triebe um etwa ein bis zwei Monate. Dass männliche Pflanzen früher austreiben und auch insgesamt mehr Stangen bringen, wurde bereits im 19. Jahrhundert erkannt. Für die Ertragsleistung der betreffenden Anlagen war also das Verhältnis zwischen



männlichen und weiblichen Pflanzen von wirtschaftlicher Bedeutung. Heute werden überwiegend die männlichen Hybridsorten angebaut, die daher keine oder nur noch sehr wenige beerentragende Pflanzen haben. Übrigens werden die reifen roten Beerenfrüchte des Spargels gerne von manchen Vögeln verzehrt. Und da diese lediglich das Fruchtfleisch und nicht den Samen verdauen können, tragen sie, wenn auch unfreiwillig, zu Verbreitung des angebauten Spargels bei. Da es für uns Menschen beim Verzehr dieser Früchte zu starken Bauchschmerzen und Erbrechen kommen kann, ist der Genuss auch von kleinen Mengen nicht geeignet! Die Staude selbst gibt es in drei verschiedenen Farben. Es handelt sich hierbei nicht um unterschiedliche Sorten, sondern lediglich um den Kontakt der Staude mit dem Sonnenlicht. Denn durch ihre Strahlen verfärben sich die anfangs weißen Stangen violett und später dann grün. Bevorzugt wird hierzulande der weiße und sehr mild schmeckende Bleichspargel von der Mehrheit der Spargelliebhaber. Bevor dieser mit dem Sonnenlicht in Berührung kommt, wird er gestochen. Ein wenig würziger im Geschmack ist der violette Spargel und wird besonders in Frankreich geschätzt. Dieser wird gestochen, so bald er die Erdoberfläche leicht durchbrochen hat. Dem herzhaften und kräftigen Geschmack vom ursprünglichen Wildspargel kommt der Grünspargel am ähnlichsten. Dadurch, dass er im Gegensatz zu weißem Spargel, über der Erde wächst, kommt er in den Genuss des sogenannten Chlorophyll und enthält so natürlich noch mehr Vitamin C und Karotin als sein weißer Kollege.

Spargeltarte mit Kartoffelgenuss

Zutaten:

- 250g Mehl
- 100g Butter
- 4 Eier
- 400g Kartoffeln
- 400g Grüner Spargel
- Kerbel, Bärlauch, Schnittlauch
- 250ml Sahne
- 150g frisch geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Mehl, Butter, 1 Ei, 1TL Salz und 1-2EL eiskaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen und in eine Tarteform legen. Eine Stunde kühl stellen.

2. Kartoffeln weich kochen. Spargel in Stücke teilen, in Salzwasser 1 Minute kochen und kalt abschrecken.
3. Kartoffeln durch eine Presse drücken und gehackte Kräuter, Sahne, Käse und 3 Eier unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spargel auf den Teig legen und den Kartoffelguss darauf verteilen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 40 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist.

Ganz neu in unserem Sortiment ist nun auch endlich die erfrischende Charentais-Melone. Die Besonderheit dieser Melone liegt vor allem in der schnellen Reife und dem kräftigen Duft. Mittelsüß und melonig frisch erinnert sie an einen Urlaub in Frankreich am Meer. Also warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah! Und apropos nah: Die Erdbeeren sind nun ausschließlich aus Deutschland und schmecken zweifelsohne nach Sommer und guter Laune.

Abschließend möchte ich Ihnen noch erzählen, dass unsere besonders abenteuerlustigen Ziegen - ich vermute, manch einer hat die Geschichte mit den Ziegen und dem Verzehr von Herbstzeitlosen bestimmt schon erzählt bekommen - nun auf eine Weide gebracht wurden, an denen sie der Vergiftungsgefahr garantiert nicht ausgesetzt sind. Dazu muss man natürlich erwähnen, dass sie auf der vorherigen Weide genug Grün dargeboten bekamen. Warum sie trotzdem lieber die blühenden Pflanzen abgrasten, ist uns Theresianern ein Rätsel. Selbstverständlich sind Proben bereits im Testlabor, da wir natürlich auf Nummer sicher gehen wollen.



Herzliche Grüße vom Theresiahof

Manuela