

Bornheimer Spargel g. g. A.



Delikatesse aus der Römerzeit

Bereits in der Antike wurde Spargel südlich der Alpen angebaut und gelangte vermutlich mit den Römern nach Norden und direkt ins Rheinland, wo das empfindliche Gemüse ideale Bedingungen antraf: fruchtbare, sandige Lössböden, ein günstiges Klima mit relativ hohen Jahresmitteltemperaturen und genügend Niederschlägen. Besonders das flache Land der Kölner Bucht, die Nieder- und Mittelterrassen des urzeitlichen Rheins um Bornheim, bieten beste Voraussetzungen, um den Spargel zu einer ganz besonderen und überregional bekannten Delikatesse werden zu lassen.



Geschützte Lage

Seit 2006 ist der Bornheimer Spargel beim Deutschen Marken- und Patentamt registriert und wird seit 2014 bei der Europäischen Kommission mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ geführt. Im Frühjahr sorgt die behütete Lage zwischen den umgebenden Höhenzügen in und um Bornheim für einen Wachstumsschub, lässt die Spargelstangen zeitiger reifen und ermöglicht eine frühere Ernte als in anderen Regionen.

Kräftig und würzig

Charakteristisch für den Bornheimer Spargel g. g. A. ist der kräftige und würzige Geschmack, den der Spargel vor allem der Qualität der Böden verdankt. Gut geformte Stangen von Bleich- und Grünsparigel mit geschlossener Spitze und einer Länge zwischen 16 und 22 Zentimetern – so die Qualitätsvorgaben – bedeuten eine gute Ernte.

Weißer Spargel mit Kräuter-Lachs (und Ofenkartoffeln)

Zutaten

Für 2 Portionen:	4-6 EL Basilikumöl, wahlweise Olivenöl
500 g Bornheimer Spargel g. g. A.	600 g Lachsfilet
2 Knoblauchzehen	1 Prise Salz und Pfeffer
1-2 EL frische Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Rosmarin oder Thymian)	
4 Basilikumblätter	
1 Zitrone (Saft und abgerie- bene Schale)	

Zubereitung

Den Knoblauch in Scheiben schneiden, die Kräuter klein hacken und Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen und 3-4 EL Zitronensaft mit Basilikumöl verrühren. Das Lachsfilet in 4 Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Mit Knoblauch, Kräutern, etwas Zitronenschale und Pfeffer bestreuen und mit der Zitronen-Öl-Mischung übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen. Danach die Lachsstücke salzen und jeweils auf ein Stückchen geölte Alufolie legen. Folien-Kanten nach oben schlagen. Die Päckchen auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten garen und mit frischen Kräutern und Zitronenspalten garnieren. Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Dem Kochwasser etwas Zitronensaft hinzufügen. Während des Kochens ab und zu mit der Gabel prüfen, ob der Spargel fertig ist. Als Beilage passen kleine Ofenkartoffeln. Den Spargel und eventuell die Kartoffeln mit dem Lachs auf den Teller anrichten und alles mit der leckeren würzigen Sauce übertröpfeln.

