

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.

Überbackener Spargel

Zutaten

Für 2 Portionen:

500 g Bornheimer

Spargel g. g. A.

6 Kartoffeln

(gekocht und geschält)

12 braune Champignons

1 Bund Frühlingszwiebeln

100 g geriebener Käse

1 Schuss Weißwein

Sauce Hollandaise

(Fertigprodukt)

einige Butterflocken

1 Prise Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskat

1 TL Estragon (gehackt)

1 TL Zitronensaft



Zubereitung

Die Champignons putzen (nicht waschen) und vierteln.

Den Spargel ggf. von den holzigen Enden befreien, mit den Zwiebeln waschen und beides in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Pilze in einer Pfanne ohne Fett etwas bräunen. Nach ca. 8 Minuten den Spargel, die Zwiebeln und die Butterflocken dazu geben. Alles gut anbraten, mit einem Schuss Weißwein und Zitronensaft ablöschen und für ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann mit Gewürzen abschmecken und zur Seite stellen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und damit eine gefettete Auflaufform auslegen.

Die Spargel-Pilzmischung darüber geben. Sauce Hollandaise darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Bei 180 °C im Backofen ca. 20 Minuten gratinieren.

