

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.

Pasta mit Spargel à la Leonie

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 kg Bornheimer Spargel g. g. A. /

Spargelspitzen

300-400 g Nudeln (z. B. Rigatoni)

150 g Schinken

1-2 Schalotten

200 ml Sahne

etwas Butter und Mehl



Zubereitung

Den Spargel schälen, evtl. holzige Enden abschneiden und waschen. Die Schalotten fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Nudeln in Salzwasser und in einem anderen Topf gleichzeitig den Spargel kochen. Beim Spargel auch etwas Zucker dazu geben. Beide Töpfe ca. 10-15 Minuten kochen lassen. Den Spargel zwischendurch mit der Gabel prüfen. Für die Zubereitung der Sauce die Schalotten in Butter anschmoren, salzen, pfeffern und mit Mehl anschwitzen. Erst die Sahne, dann ca. 150 ml des Spargelsuds aus dem Kochtopf rührend hinzu geben und zuletzt den Schinken unterrühren. Danach nur noch die Sauce abschmecken und zu Pasta und Spargel servieren.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

