

Berlin-Planer: Geschmackssache

FEINHEITEN

Bombay trifft Beelitz

Exotische Saucen machen ein Traditionsgericht wie den Spargel zu einer modernen Delikatesse

VON CHRISTIANE LANG

Im Jahre 1861 war der Versuch geglückt: Die Berliner rissen ihm förmlich die Stangen aus der Hand, und Glasermeister Karl Friedrich Wilhelm Herrmann, im Nebenberuf Ackerbauer, ging in die brandenburgische Spargelgeschichte ein. Denn er war es, der als Erster dieses Gemüse in Beelitzer Erde bzw. Sand setzte. Fast 150 Jahre später ist wieder ein Versuch geglückt. Die Pesto-Dealerinnen Kirsten Remstädt und Daniela Herzig lösten erfolgreich die Frage: Können exotische Pasten solch Klassiker wie die Sauce Hollandaise ersetzen?

„Wir haben lange probiert, was passen könnte“, erzählt Kirsten Remstädt. Herausgekommen ist ein extravaganter Mix aus asiatischen Gewürzen, feinen Ölen und besonderen Kräutern: So schmeckt der heimische Spargel dank dem Bombay-Pesto mit Kurkuma, indischem Curry und Tandoori-Masala nach Fernost. Wer es dagegen lieber arabisch mag, wählt zum Spargel das Dubai-Pesto mit Kardamom, Zimt und süßem Chili. Dazu Brot, Kartoffeln oder Pasta. Zu den sogenannten Pesto-Dealerinnen sind die beiden eher zufällig geworden. Mit einem Abendessen für Freunde fing es an: Kirsten Remstädt und Daniela Herzig präsentierten einem kleinen, ausgewählten Kreis ihr erstes selbst gemachtes Pesto. Dazu Pasta und guten Wein. Die Freunde waren begeistert. So beschlossen die beiden, die Produktion anzukurbeln und unter dem Label Pesto Dealer zu verkaufen. Auf dem Wochenmarkt Köhlitzplatz, seit Kurzem im eigenen Laden.

Olaf Schnelle von den Essbaren Landschaften isst seinen Spargel einfach nur mit Butter. Dazu vielleicht noch ein frisches Weißbrot. Doch dann wird es interessant: Das Brot wird belegt mit einem Wildkräuteraufstrich. Wilde, als Unkräuter abgestempelte Pflanzen küchenfein zu machen, das ist seine Spezialität. Wer neugierig ist, nimmt nach der Empfehlung von Pastenschef Schnelle ein Bund Melde, hackt es grob, blanchiert es zwei Minuten und serviert es dann zum Spargel. Kaufen kann man



Spargel mit Bärlauch-Pesto der Pesto Dealer, Goethestraße 34, Charlottenburg, Do-Fr 11-20 Uhr, Sa 10-18 Uhr.

die Pasten in Berlin bei Goldhahn & Sampson. Zunächst waren das nur kleine private Tests mit sogenannten Unkräutern wie dem Tarzankraut oder der Bachkresse. Mit dem richtigen Öl und der passenden Butter kann daraus eine sehr feine, wohlschmeckende Paste werden. „Ich war selber überrascht, wie gut diese eigentlichen Unkräuter schmecken, und die wachsen dazu noch ganz unbeachtet direkt vor unserer Haustür“, grinst Olaf Schnelle.

Private Tests müssen auch die Produkte aus Miriam Eva Kebe Küche bestehen. Was ihr nicht schmeckt, bekommt kein Kunde serviert. Aufgewachsen in Toulouse, als Tochter begeisterter Hobbyköche, hat sie schon sehr früh Bekanntschaft mit der südfranzösischen Küche gemacht. Und diesen Einfluss hat die gelernte Hotelfachfrau mitgenommen, als sie sich mit ihren ersten eigenen Produkten auf den Berliner Wochenmärkten präsentierte: Saucen, Pasten, Tapenaden und Gelees. „Ein neues Produkt entsteht zuerst in meinem Kopf“, sagt

Gute Adressen

Soluna Brot & Öl

Gneisenastraße 58, Kreuzberg,
Tel.: 50 59 84 05; Mo-Fr
15-19 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Goldhahn & Sampson

Dunckerstraße 9, Prenzlauer Berg,
Tel.: 41 19 83 66; Mo-Sa
10-20 Uhr, So 12-18 Uhr

Miriam Eva Kebe - M Living

Lorenzstraße 58, Steglitz,
Tel.: 38 10 13 90;
Di+Fr 12-18.30 Uhr

Kebe. Sie liebt es, über Märkte zu streifen und sich durch einen exotischen Geruch oder einen originellen Geschmack für neue Pasten inspirieren zu lassen: französisch mit Rosenblüten, asiatisch mit Thaibasilikum oder indisch mit Zwiebel-Chutney. Die Pasten verfeinern Saucen, Steaks oder Fisch und natürlich ihr Lieblingsgemüse. „Ich liebe den Spargel gerade, weil man sich ein ganzes

Jahr auf ihn gefreut hat“. Kebes Lieblingsgericht ist der grüne Spargelsalat mit Spinat, ange macht mit Aprikosensenf, Akazienhonig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Peter Klann von Soluna serviert seinen Spargel am liebsten mit Leinöl. Natürlich Öl aus eigener Herstellung. Vor zehn Jahren war er auf der Suche nach reinem, unbelasteten Öl, und weil er das nirgendwo finden konnte, kaufte er sich seine eigene Ölpresse. Mit deren Hilfe verwandelt er Nüsse, Saaten und Hanf in reines Öl. Inzwischen beliefert er auch Spitzenköche wie Tim Raue und Michael Hoffmann. Daneben hat er seine Produktpalette ausgebaut und bietet auch Pasten und Aufstriche an – ob scharf, mild oder süß. Ob grün, gelb oder rot. Ob mit Paprika, Walnussöl oder Pfeffer. Die Pasten sind die perfekte Begleitung für Fleisch oder Fischgerichte und ganz besonders für den Spargel: Wie zum Beispiel das Kürbiskernpesto, das, mit Crème fraîche verlängert, einfach perfekt zum frischen Spargel passt.

ANDR BLANCKE