

Welcher Weißwein passt zu welchem Spargelgericht?

Bestellen Sie Weißweine, die durch ihre individuellen Geschmacksprofile mit unterschiedlichen Spargelgerichten korrespondieren und probieren Sie zu Hause aus! Profitieren Sie vom 5 % Aktionsrabatt für LeserInnen der Saarbrücker Zeitung!

Von Nicole Böhme-Laglasse

Der Gemüsespargel gehört der Gattung „Spargel“ (lat./Asparagus) an; von ihr gibt es weltweit mehr als 200 Arten. Wie beim Wein kommt es auch hier auf das „Terroir“ an. Spargel gedeiht am besten in lockeren, sandigen Böden, die nicht zu feucht sein dürfen. In der Weinsprache würde man den Spargel von seinem Geschmacksprofil als „feinsinnig“ und „elegante“ bezeichnen. Im Anbau und Ausbau/Verarbeitung ist er mit dem Spätburgunder bzw. Pinot Noir zu vergleichen – eine Diva „durch und durch“, die sorgsam und empathisch behandelt werden muss.



Christian Löw empfiehlt Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Spargel!

Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur und Weinfachhändler des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfachhandel“ (Meininger Verlag) möchte Ihnen heute für Ihre Spargelgerichte eine spezielle Weinauswahl vorstellen. Er unterscheidet hierbei nach „leichten“ oder „würzigen“ Spargelgerichten.

Bei „leichten Spargelgerichten“ wird der Spargel meist in Wasser gekocht. Als Soße benutzt man eher zerlassene Butter mit Semmelbrösel oder eine der vielen Vinaigrette-Soßen speziell für Spargel. Dazu serviert man eher gedünsteten Fisch oder kalten Schinken.

Bei den „würzigen Spargelgerichten“ wird der Spargel eher gedünstet oder in kleinen Stücken mit cremigen Aceto Balsamico angebraten und so aromatisch karamellisiert. Dazu kann man die Soße entweder mit Ingwer, Zitronengras und Kurkuma einen asiatischen Touch geben oder mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan eher eine „mediterrane Richtung“ geben. Hier kommt aber auch die gehaltvolle „Sauce Hollandaise“ zum Zuge.

Die beiden Probierpakete, die wir Ihnen nun vorstellen möchten, beziehen sich auf diese beiden Spielarten.

» **Ger-Probierpaket „Spargel-Klassiker“:** 2x 2021 „Frau Müller feinfruchtig“ 0,75 l, Weingut Dahms/Franken, 2x 2020 Saar Riesling feinherb 0,75 l, Weingut von Hövel/Saar, 2x 2020 Silvaner 0,75 l, Weingut Andreas Grimm/Pfalz. **2021 Frau Müller feinfruchtig:** Jürgen und Alexander Dahms führen diesen Familienbetrieb in der dritten Generation. Alexander Dahms, gelernter Winzer und Handelsfachwirt, und sein Cousin Jürgen Dahms, studierter Dipl. Önologe, ergänzen sich ideal. Der Müller-Thurgau war in der Nachkriegszeit in Deutschland die meist angebaute Sorte, da man sie vor allem als aromatischen Weißwein mit viel Restzucker genoss. Heute hat er als „feinfruchtig-trockene Variante“ wieder Einzug in den „Weinalltag“ gefunden – er wird in Luxemburg auch gerne als „Rivaner“ bezeichnet! Die „Dahms-Cousins“ sind da noch kreativer. Bei ihnen heißt er „Frau Müller“! Dazu mit einem Pop-Art-Etikett, das schon gewisse, verführerische Qualitäten aufweist. Und so schmeckt er auch: frisch-fruchtige Aromatik nach Aprikose und Mirabelle; im Geschmack noch mehr Fruchtigkeit von gelbem Pfirsich und Orange. Sehr lebhaft und saftig, dabei harmonisch im Abgang – ein „atmosphärischer Wein“ für ein gutes Lebensgefühl. Passt gut zu dem klassischen Spargelgericht mit zerlassener Butter, aber auch zu „leichter Vinaigrette-Soße“!

2020 Saar Riesling feinherb: Maximilian von Kunow hat im Jahre 2010 die Verantwortung von seinem Vater im Weingut von Hövel übernommen. Das Weingut wird von ihm nun in der siebten Generation geleitet und gehört mit seiner Monopol-Lage

„Oberemeler Hütte“ und der weltberühmten „Scharzhofberger-Lage“ zu den Top-Riesling-Weingütern in Deutschland. Und auch „mit Spargel“ kann er! Der „Riesling feinherb“ ist für ein Weingut an der Saar immer ein „Aushängeschild“ für den klassischen Saar-Riesling-Stil: schöne frische Fruchtigkeit, dabei leicht und doch sehr nachhaltig im Geschmack. Mit Jahrgang 2020 zeigt Max von Kunow, dass es den klassischen Saarstil mit Eleganz und feinsinniger Geschmacksfülle zum Glück noch gibt! Hier kann man eine Buttersoße mit Semmelbrösel und Parmesan servieren oder eine „leichte Sauce Hollandaise“!



Profitieren Sie von den Kenntnissen von Weinfachhändler Christian Löw und testen Sie zum Spargel die neuen Wein-Pakete „Spargel-Klassiker“ und „Spargel-Premium“.

FOTOS (2): LOWWEINE.E.K.

2020 Silvaner trocken: Andreas und seine Frau Nina haben in den letzten Jahren das Weingut zu einem renommierten Betrieb in der südlichen Pfalz an der Grenze zu Frankreich entwickelt, wobei ein Großteil seiner 12ha Weinberge auf französischem Terrain im Grenzgebiet liegen. Einer dieser Lagen ist der „Kammerberg“, der eher be-

kannt ist durch seine Spätburgunder - die hier gewachsen - zu den teuersten Rotweinen in Deutschland gehören. Andreas Grimm hat hier aber auch über 40-jährige Silvaner-Reben stehen. Schon im Geruch zeigt er eine würzige Aromatik, die sich im Geschmack fortsetzt. Vor allem die feinsinnige dezente Fruchtigkeit (Mirabelle, Pfirsich) verbunden mit einer zart-cremigen Nachhaltigkeit machen ihn besonders! Rarität aus der südlichen Pfalz! Hier



eignet sich eine würzige Vinaigrette-Soße aus einem Gemisch aus Ei-Semmelbrösel-Petersilie. Die klassische Buttersoße passt aber auch!

» **Ger Probierpaket „Spargel-Premium“:** 2x 2020 Grünfränkisch 0,75 l, 2x 2020 Pinot Blanc „R“ 0,75 l, Weingut Würzburg/Saar, 2x 2021 Auserrois „Vogelsang“ 0,75 l, Caves berna/Luxemburg **2020 Grünfränkisch (Ursprungsnummer 050):** Bereits im 16. Jahrhundert

wurde der Grünfränkisch für die Südpfalz erwähnt. Die Historie dieser wertvollen Rebsorte geht zurück in die Antike und fand über Nordungarn ihre Heimat am Rhein. Bis zu ihrer Wiederentdeckung im Jahr 2009 galt diese Rebsorte als ausgestorben. Sie gehört zu dem Projekt „Historische Rebsorten“ (hier gab es bei unserer letzten Aktion Wein-Pakete zu kaufen). Im Aroma zeigt er im Geruch schöne gelbfruchtige Aromen, die sich im Geschmack (Mango,

eine Komplexität, die ihn in die Nähe von Burgundern aus Frankreich bringt. Eine Besonderheit an der Saar: Cremige Geschmacksfülle an Gelbfrüchten wie gelber Pfirsich und Aprikose und doch frisch und „verspielt“! Hier empfehlen wir die „mediterrane Spielart“: mit cremigem Aceto Balsamico angebratene Spargelstücke mit Zugabe leichter Crème Fraîche abschließen und mit Petersilie und Basilikum garnieren. **2021 Auserrois „Vogelsang“:** Marc Berna gehört derzeit zu der absoluten Qualitätsspitze in Luxemburg. Nicht umsonst werden seine Weiß- und Rotweine in der renommierten Weinfachzeitschrift „Falstaff“ als einer der Besten in Luxemburg bewertet und hat dabei ein einzigartiges „Preis-Leistungsverhältnis“. Marc Berna hat auch seinen 2021 Auserrois spontan vergoren, mit wilden natürlichen Hefen aus Keller und Weinberg. So hat er einen Auserrois, der es in sich hat: aromatisch-intensiver Geruch, fast schon cremig; im Geschmack gehaltvoll mit edler Gelbfruchtigkeit (auch mit Exotik mit Mango und Maracuja) Sehr stoffiger Auserrois mit einer intensiven Nachhaltigkeit. Dazu passt die „asiatische Variante“: Anbraten der Spargelstücke mit Ingwer, Zitronengras und Kurkuma; dann abschließen wie oben mit Hinzugabe einer leichten Crème Fraîche. Auch hier mit etwas zerkleinerter Blatt Petersilie garnieren.

» **Bestellen** können Sie die Pakete ganz einfach unter www.loeweine.com. Um die Sonderkonditionen für Sie als LeserInnen zu bekommen, schreiben Sie bitte bei Ihrer Bestellung in den Bereich „Anmerkungen“ „SZ/TV-Aktion“! Das **Probierpaket „Spargel-Klassiker“** kostet mit 5 %-Leser-Aktionsrabatt **54,82 €** (statt 57,70 €). Das **Probierpaket „Spargel-Premium“** kostet mit 5 %-Leser-Aktionsrabatt **73,15 €** (statt 77,00 €) zzgl. Versandkosten von 7,95 € (ab einem Warenwert von über 97,00 € versandkostenfrei). Angebot freibleibend – solange der Vorrat reicht!

Hersteller: LöwWeine e.K., Am Campus 3, 66287 Quierschied-Göttelborn

Neue Termine für Kochkurs „Cucina con amore“ – Geschenkipp zu Muttertag

Sie lieben es italienisch zu kochen und freuen sich über neue Rezepte? Freuen Sie sich auf einen Kochkurs in netter Gesellschaft!

(nb) Die Liebe brachte die Kalabrierin Francesca Galati vor über 30 Jahren nach Deutschland, ins Saarland. Dass Sie einmal Kochkurse geben würde, die seit Jahren boomen, und ein eigenes Kochbuch veröffentlichen würde, hat sie damals sicher noch nicht gegahnt.

Freuen Sie sich auf einen besonderen Kochkurs mit Rezepten aus ihrem Kochbuch „Cucina con amore“. Erleben Sie italienische Küche hautnah & schlemmen Sie gemeinsam mit Francesca Galati!

Unter Anleitung wird Ihnen die Italienerin aus dem Saarland leckere italienische Gerichte nahe bringen, damit Sie diese auch selbst zu Hause nachkochen können. Kochen Sie selbst mit oder verschenken Sie einen Platz im Kochkurs.

Das **Menü**, das diesmal nachgekocht wird:

- Gefüllte Blüten – Fiori ripieni
- Pute mit Thunfischcreme – Tacchino tonnato
- Tarte mit Brie und Birnen – Tarta salata brie e pere
- Liebesalat – Insalata amorosa
- Kürbisgnocchi mit Gorgonzolasoße – Gnocchi di zucca al gorgonzola
- Nudeln mit Kalabresischem Pesto – Pasta con pesto calabrese
- Hähnchenbrust mit Pilzfüllung – Pollo ripieno di funghi
- Gemüsegratin – Timballo di verdure
- Apfel-Rosentorte – Torta rose di mele
- Orangen-Mandel-Pralinen – Praline di mandorle all'arancia

Im Kochkurs enthalten: Das Kochbuch „Cucina con Amore“ Das Essen & alle Getränke (Wasser, Aperitif, Wein – ca. 0,3 l – & Espresso) Der Kochkurs wird nach den Hygiene-Richtlinien gemäß der aktuellen Corona-Verordnung durchgeführt. Dauer ca. 4 Stunden **Preis:** 129 Euro pro Person «SZ komplett»-Abonnenten zahlen nur 119 Euro pro Person **Termin:** 10. und 17. September 2022, 18 Uhr **Ort:** Plana Küchenland, Käthe-Kollwitz-Straße 3, 66115 Saarbrücken

» **Bestellen** Sie Ihre Tickets ganz bequem über die SZ-Ticket-Hotline **0681 502-5522** sowie im Internet unter www.sz-kartenvorverkauf.de



Plana Küchenland



Frau Galati hat viele Tipps und Kniffe für Sie parat, gepaart mit sympathischem italienischen Temperament. Ihr Kochbuch ist im Kurspreis enthalten.

FOTO: NICOLE BÖHME-LAGLASSE

Saarländische Baudenkmäler

Neu: St. Peter in Merzig und Saarbrücker Landtag – Sichern Sie sich Ihr Sammelobjekt!

(nb) Die größte erhaltene romanische Kirche des Saarlands steht in einem der ältesten Orte. St. Peter wurde nach dem Apostel Simon Petrus benannt und wurde zum ersten Mal 1152 erwähnt. Bekannt als „Rhein-Maas-Romantik“ ist St. Peter einmalig in der Bauweise für das Saarland.



Trotz der vielen Veränderungen im Laufe der Jahrhunderte konnte die Kirche seine ursprüngliche Gestalt weitestgehend erhalten und prägt auch noch heute das Stadtbild von Merzig.

Der 0,5 Gramm Goldbarren in 15 x 8,5 mm aus massivem Gold kostet 89 €. Bereits erschienen in der Goldbarren Kollektion sind die Benediktinerabtei St. Mauritius in Tholey, Villa Borg, Rathaus St. Johann, Orangerie Blieskastel und Ludwigskirche Saarbrücken. Der Saarbrücker Landtag tagt in dem 1866 erbauten Gebäude der Saarbrücker Casino-Gesellschaft und wurde

von dem Architekten Julius Carl Raschdorff entworfen, der auch schon den Berliner Dom erbaute. Die Casino-Gesellschaft war in den 1850er-Jahren stark angewachsen, weswegen ein neues Gebäude für die Gesellschaft geplant wurde. Der Bau sollte an eine italienische Renaissance Villa erinnern und wurde bald Teil eines herrschaftlichen Villenviertels, dass sich am linken Saarufer ausbreitete. Die Medaillen haben einen Durchmesser von 30 Millimeter, ein Gewicht von 8,5 Gramm und werden handgefertigt.

» **Bestellen** können Sie die **Gedenkprägung „Landtag Saarbrücken“** für je **999 Euro** (Gold) oder je **69 Euro** (Silber) und die **Goldbarren** für je 89 Euro telefonisch unter **0681 502- 5965** oder per E-Mail an



FOTOS (2): EUROMINT

bestellung@euromint.com oder online unter www.euromint.com.

Hersteller: EuroMint GmbH, Ehrenfeldstraße 34, 44789 Bochum

3 x 2 Karten für Reiner Calmund – exklusiv für Komplett-Abonnenten

(nb) Fußball-Ikone Reiner Calmund lädt am 29. Mai 2022 zu einem seiner seltenen öffentlichen Auftritte zu „Ein Abend mit Reiner Calmund über Leidenschaft, Gott und die (Fußball-)Welt“ in die Wallfahrtskirche nach Klausen ein. Der ehemalige Fußball-

Funktionär von Bayer Leverkusen wird mit dem 1. FC Köln Fan Pater Albert Seul OP über sein Leben sprechen.

» **Gewinnen Sie** exklusiv als «SZ komplett»-Abonnent*in zwei von sechs Eintrittskarten für die Veranstaltung am Sonntag, 29. Mai, um 19:30 Uhr in Klausen.

Einfach die Hotline 01379 371137-07 anrufen und mit etwas Glück gewinnen. 50 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz und Mobilfunk. Teilnahmechluss: Sonntag, 24. Uhr. Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich; ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Verlags oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet und die Gewinner werden kurzfristig benachrichtigt. Keine sonstigen Kostenübernahmen. Im Übrigen finden Sie unsere Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise auch unter <https://servicecenter.saarbruecker-zeitung.de/page/gewinnspiele>.



Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend mit Reiner Calmund.

FOTO: STEPHAN PICK

Produktion dieser Seite: Nicole Böhme-Laglasse