

**Guten Appetit: Nicht nur Profis, sondern auch Hobbyköche schnippeln, rühren, würzen und braten leidenschaftlich gerne**

# Spargel verträgt sich auch mit Schweinebauch

Auf dem Hauslerhof werden die Stangen angebaut, handverlesen und vom Küchenteam in vielen Variationen zubereitet

Von Alexandra Vettori

**Hallbergmoos** ■ Der Spargel-Endspurt läuft: Am 24. Juni ist Schluss mit dem zarten weißen und grünen Gemüse, dann müssen sich die Pflanzen für die nächste Saison erholen. Das gilt auch für die Knollen des Hallbergmooser Landwirts Sebastian Hausler. Er baut seit 1997 Spargel an. Als Direktvermarkter verkauft er die beliebten Stangen nicht nur ab Hof, sondern bietet in der Spargelzeit auch verschiedene Gerichte daraus in seinem Gast-Stadel an.

Vor drei Jahren hatte der findige Landwirt die Idee, seine Ernte nicht nur auf Märkten und auf dem eigenen Hof zu verkaufen, sondern auch gleich zu verkochen und als fertige Gerichte anzubieten. Jeden Freitag sind seither im umgebauten Stadel am Hauslerhof die Tische gedeckt. Mit dem Angebot scheint er den Nerv der Kundschaft getroffen zu haben. Von weit her kommen sie, um sich auf dem Bauernmarkt mit regionalen Erzeugnissen einzudecken und sie auch gleich zu kosten. Acht Gerichte stehen auf dem Speiseplan, zu vernünftigen Preisen und von bester Qualität.

Dass Hausler irgendwann auf die Idee mit dem Spargel gekommen ist, liegt daran, dass er eigentlich aus der Hallertau kommt. Dort gibt es den Spruch: „Der gute Boden ist für den Hopfen, der schlechte Boden für den Spargel.“ Denn Spargel liebt sandige und kalkhaltige Erde. Nur Kälte mag er nicht, und die ist angesichts des hohen Grundwasserstandes auf den Feldern nahe der Isar ein Problem. Doch die modernen Folien helfen nicht nur dabei, dass der Spargel von oben nicht austrocknet, sie halten das Gemüse auch schön warm.

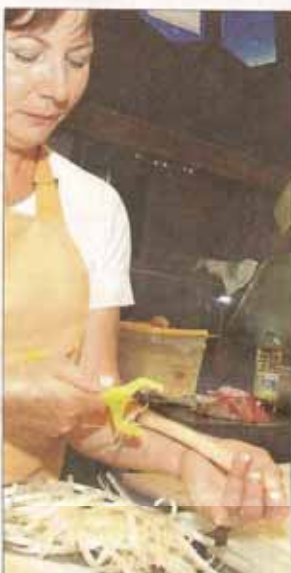
## Einsler-Qualität

„Der Ertrag hier ist gut und wir haben fast nur Einsler-Qualität“, erzählt Hausler. Dass es nicht mehr Spargelbauern in der Region gibt, erklärt er mit den hohen Kosten. Zum einen muss man zwei Jahre warten, bis der erste Ertrag kommt, zum anderen sind die Knollen teuer. Allein die Pflanzen für ein Tagwerk kosten in der Anschaffung rund 6000 Euro, dazu kommt der intensive Pflegeaufwand, auch nach der Ernte: Die Spargeldämme müssen frei von Unkraut gehalten und kräftig gedüngt werden. Zehn bis zwölf Jahre lang bringt eine Spargelpflanze Ertrag, dann ist sie ausgelaut.

Von den acht Mittagsgeschichten auf dem Hauslerhof drehen sich in der Spargelsaison stets fünf um das Stangengemüse, wechselnd, versteht sich. Seine Rezepte hat der Hausherr und Hobbykoch über die Jahre gesammelt. Sie stammen aus ländlichen Gebieten und sind eher bodenständig als raffiniert. „Die habe ich mir bei Bäuerinnen abgesehen und ich habe auch Tanten, die Gaststätten betreiben. Oder wenn ich wo bin, frage ich, ob ich in die Küche schauen kann, da kommt man dann ins Gespräch“, erzählt Hausler.

An einem Freitag verarbeitet das Küchenteam bestehend aus Irma Wimmer, Angelika Scharlach, Regina Urban, Melanie Mayer, Kaspar Mutschler und natürlich Küchenchef Hausler 120 Kilogramm Spargel. Geschält wird von halb sechs Uhr morgens an, meist vollautomatisch. Eine Schälmaschine mit zwölf druckluftbetriebenen Doppelmessern zieht die Stangen ein und schiebt sie geschält wieder heraus. „Wir haben auch schon mit der Hand geschält, aber da brauchen wir drei Leute und dreimal so lange“, so Hausler.

Aus dem dünnen Spargel wird Salat oder gewürfelter Spargel für das Risotto, der Rest landet als Beilage am Schnitzel oder Hauptgericht mit Salat und Sauce hollandaise auf den Tellern. Selbstverständlich gibt es auch ganz klas-



120 Kilo Spargel werden an einem Tag auf dem Hauslerhof verarbeitet. Nach dem Sortieren (oben) kommt das Schälen, das nur noch in Ausnahmefällen mit der Hand geschieht. Normalerweise läuft das vollautomatisch. Das Spargel auch zu deftigeren Genüssen passt, zeigt der auf dem Hauslerhof beliebte gefüllte Schweinebauch mit Spargel (rechts unten). Früher war Schweinebauch ein Hochzeitsessen, heute gibt es ihn an ganz normalen Freitagen im Hausler-Stadel. av/Fotos (5): Renate Schmidt



sich Kartoffeln, Schinken und Spargel. Wer es deftiger mag, der greift zu gefülltem Schweinebauch mit Spargel. Sogar Spargelweißwürste hat Hausler schon angeboten. Das Brät kommt aus einer Metzgerei und in der Hofküche wird es dann mit Spargelbrei gemischt und die Därme gefüllt. „Das sind nur acht Prozent Spargel drin, quasi statt Petersilie, aber das hat dann einen leichten Spargelgeschmack“, so Hausler.

Manch einem in Hallbergmoos sind die Besuchermassen, die zu den jahreszeitlichen Hoffesten zum Hauslerhof kommen, schon fast zu viel. Schließlich liegt der Erlebnisbauernhof inmitten eines Landschaftsschutzgebietes. Inzwischen allerdings ist die Hoffläche aus dem Gebiet herausgenommen. Sebastian Hausler kann der Zulauf nur recht sein. Auf die Idee mit dem Kochen ist er bei einer Reise durch Texas gekommen:

„Da gibts an der Autobahn mitten in der Provinz so genannte Country Free Markets, wo man alles kaufen kann, vom gebrauchten Autoreifen über Viehfutter bis zu einfacher Essen zu vernünftigen Preisen.“

## Alles frisch

Autoreifen hat Hausler zwar nicht im Sortiment, doch sein Bauernmarkt auf dem auch andere regionale Anbieter verkaufen, kann

sich sehen lassen: Gemüse, Pflanzen, Wurst, Fleisch, Käse, Süßes, Gebäck und Körbe werden angeboten. „Aber kein Glump“, betont der Landwirt, „ich lege Wert auf Handwerk, Kunst und Frische“. Dass so viele Besucher gerne kommen, zeige die Bedürfnisse: „Hier stimmt der Preis, weil wir alles selber machen und die Leute können in die Küche schauen, auf die Felder gehen und sehen: Es ist alles frisch“, sagt Hausler.



## Porträt

# Findiger Vermarkter

Sebastian Hausler hat einen „Erlebnisbauernhof“

Bis zum Jahr 1989 war Sebastian Hausler ein ganz normaler Landwirt in Hallbergmoos. Früher standen bei ihm Milchkühe im Stall, später hat er es mit Bullenmast versucht. Doch dem Preisverfall konnte er mit 40 Stück Vieh nichts entgegenzusetzen. Also hat er der ehemalige Polizist, der von einem Hof aus der Hallertau stammt und 1977 in Hallbergmoos einheiratete,

wurden die Feste auf dem Hauslerhof zum Renner. So zahlreich kamen die Kunden, dass der Bauer bald Ärger mit den Behörden bekam, lag das Hausler-Anwesen im Süden von Hallbergmoos doch in einem Landschaftsschutzgebiet.

Doch der „Hausler Wast“, wie er überall nur genannt wird, ließ sich auch dadurch nicht entmutigen. Schließlich sitzt er seit 1984 für die CSU im Gemeinderat und weiß, wie man mit Behörden umgeht. Inzwischen ist sein Hof ein „Sondergebiet“ und so dürfen die Feste wieder gefeiert werden. Im vergangenen Sommer kamen 10 000 Menschen zum irischen Fest, bei dem in drei Tagen auf vier Bühnen 16 Bands spielten.

Doch seine eigentliche Liebe gehört Amerika, und so hat er schon vor 23 Jahren den „Country und Western Club Hallbergmoos“ gegründet, der natürlich ebenfalls beliebte Feste feiert. Im großen Stadel hängen deshalb nicht nur Geweide und altertümliche bäuerliche Gerätschaften, sondern auch Südstaatenflaggen. av



Sebastian Hausler Foto: Renate Schmidt

## Die Rezepte zum Nachmachen

### Spargel auf bayerische Art

Zutaten (4 Portionen): 0,38 l Milch, 2 Eier, 2 EL Petersilie, 500 g Spargel, 200 g frische Champignons, 150 g gekochter Schinken, 1 Prise Zucker, 4 Weißbrotscheiben, 0,13 l Sauerrahm.

Zubereitung: Spargel schälen, in siedendem Salzwasser mit einer Prise Zucker garen, abgießen und Sud auffangen. Champignons putzen (nicht waschen), in Scheiben schneiden, in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, durchrühren, 1/4 Liter Spargelsud zugießen und unter Rühren aufkochen. Petersilie und Rahm einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Eier mit Milch, 1 Prise Salz verquirlen und über die Weißbrotscheiben gießen. Kurz quellen lassen. Scheiben in eine große Pfanne mit heißem Fett einlegen, restliche Eiermilch darübergießen, mit gewürfeltem, gekochtem Schinken bestreuen, bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenden, auf einer Platte anhäufen und das Spargelgemüse darauf häufen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Sauce und restliche Eischeiben darübergeben. Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Semmelbrösel darin leicht anrösten und über den Auflauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad zehn bis 15 Minuten backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber verteilen.

### Spargel mit Specksauce

Zutaten: 60 g Butter, 2 Frühlingszwiebeln, 100 g Speck, 500 g Spargel, 3 kleine Tomaten, 1 Chilischote.

Zubereitung: Spargel schälen, in kochendem Wasser mit Salz, 1 Prise Zucker und 10 g Butter zehn bis zwölf Minuten garen. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen, vierteln, Chilischote halbieren und Kerne entfernen. Speck würfeln. Speck und Zwiebeln andünsten, Tomaten und Chili dazugeben. 100 ml Spargelsud hinzugeben, drei Minuten schmoren und restliche Butter unterschlagen. Sauce über den abgetropften Spargel geben. av

### Spargel-Auflauf

Zutaten: 1 Tl Zucker, 0,5 l Brühe, 1,5 kg Spargel, 200 g Schinken, 60 g Butter, 5 EL Semmelbrösel, 8 Eier, 30 g Mehl, 1 Bund Schnittlauch, 50 g Gruyere (oder anderer Hartkäse).

Zubereitung: Spargel schälen, halbieren und zusammen mit dem Zucker in die kochende Brühe geben. 15 bis 20 Minuten garen. Derweil die Eier zehn Minuten lang kochen. 30 g Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen lassen, Mehl einrühren und anschwitzen. Spargelbrühe dazu gießen und aufkochen lassen. Für fünf Minuten bei milder Hitze kochen.

Käse raffeln, in die Sauce rühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Schinken in Streifen schneiden, Eier abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Eischeiben in eine gefettete Auflaufform legen. Schinken darauf verteilen, die Hälfte der



Vitaminschonend wird der Spargel im mehrstöckigen Dampfgarer zubereitet. Foto: R. Schmidt