



Kleiner Spargel-Knigge

Hamburg, 30. April 2012. Jetzt gibt es sie wieder überall aus heimischem Anbau, die köstlichen Spargelstangen in Weiß, Violett (Bleichspargel) und Grün, die Feinschmeckern auf der ganzen Welt das Wasser im Mund zusammen laufen lassen. Und mit ihnen tauchen jedes Jahr wieder viele Fragen auf:

Wie sollte Spargel auf dem Teller angerichtet sein?

Wenn die Spargelspitzen nach links zeigen, kann mit den Köpfen begonnen werden und die eventuell holzigen Enden bleiben unberührt. Allerdings tobt hier ein „Glaubenskrieg“: Viele möchten sich das Beste bis zum Schluss bewahren und beginnen mit den Enden – also müsste für sie Spargel genau anders herum liegen. Die Qualität der Spargelsorten ist heutzutage erfreulich gut, und die Küche achtet meistens darauf, holzige Endstücke zu entfernen. Beim zarten Grünspargel stellt sich diese Frage eigentlich gar nicht.

Darf man den Spargel auch knicken zum Essen?

Wer mag, biegt ganz dünne (und nicht zu lange) Spargelstangen mit Messer und Gabel einmal in der Mitte in U-Form und verzehrt sie so.

Darf man Spargel mit den Fingern essen?

Bei ausgewiesenen Spargeessen in privatem Rahmen ja. Dann spielen die Stangen die Haupt- und nicht die Beilagenrolle. Dazu nimmt man die Spargelstange in die rechte Hand, stipt sie in die *extra gereichte* Soße und beißt ab. Zur Säuberung der Finger ist eine Fingerschale (Fingerbowl) eingedeckt mit warmem Wasser, einer Zitronenscheibe und einer Stoffserviette.

Diese Verzehrart ist jedoch keine praktikable Methode im Restaurant, wo meistens schon Butter oder Sauce Hollandaise die Stangen bedeckt. Also benutzt man das Besteck und schneidet eine Spargelstange in mundgerechte Stücke, was in jedem Fall die stilvollere Art und Weise ist – zumal man generell so wenig wie möglich mit den Händen essen sollte.

Muss man eine traditionelle Spargelzange benutzen?

Sollte sie tatsächlich in einer eleganten Runde noch eingedeckt sein, so hält man sie in der rechten Hand und hebt damit das Ende der Spargelstange auf. Heutzutage ist Spargel al dente gekocht, sodass der Mittelteil nicht auch noch mit einer Gabel in der linken Hand unterstützt werden muss. Nun wird Biss für Biss in Sauce – oder was auch immer – gedippt und abgebissen. Keine Sorge, Spargelzangen sind nahezu ausgestorben – und für den Fall, dass einen das Schaudern bei deren Handhabung ereilt, fragt man einfach nach Messer und Gabel!

Redaktion: Susanne Helbach-Grosser, Takt und Stil

Zeichen: 2.350 Zeichen inklusive Leerzeichen

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und



Etikette Trainer International

Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.