

## Mit drei Sternen in die Spargelsaison

### Ein Sternekoch-Paar als Preisträger beim „Pfälzer Spargelstich“ / Fachleute erwarten „gutes Spargeljahr mit Top-Qualitäten“



DUDENHOFEN, 8.4.2019 (pm.) Premiere beim „Pfälzer Spargelstich“: Wurden bisher jeweils einzelne prominente Köche ausgezeichnet, so steht beim 16. Spargelstich ein junges Ehepaar aus dem rheinland-pfälzischen Andernach im Rampenlicht, das mit seinen Kochkünsten für Furore sorgt: Sarah Henkes Restaurant ist mit einem Stern ausgezeichnet, ihr Mann Christian Eckhardt hat für sein neues Restaurant auf Anhieb zwei Sterne erhalten. Beim „Pfälzer Spargelstich“ auf dem Martinshof in Dudenhofen im Rhein-Pfalz-Kreis ist das Sternekoch-Paar jetzt als Botschafter des edlen Gemüses geehrt worden. Nachdem beide zuvor auf einem Acker des Martinshofs ihr Können beim Spargelstechen bewiesen hatten, erhielten sie bei der Feierstunde auf dem Hof ein Preisgeld in Höhe von 2.500,- Euro für einen guten Zweck. Sarah Henke und Christian Eckhardt sind die sechszehnten Preisträger der Aktion, mit der die Initiative Pfalz.Marketing die Aufmerksamkeit auf den Spargel als herausragende Pfälzer Spezialität lenkt.

In der Pfalz wird derzeit auf etwa 860 Hektar Spargel angebaut, der größte Teil der Pfälzer Fläche liegt im Landkreis Bad Dürkheim, danach folgt der Rhein-Pfalz-Kreis. Die jährliche Erntemenge der Pfalz beziffert Joachim Ziegler, Leiter der Gemüsebauberatung beim Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz in Neustadt-Mußbach, auf mehr als 5.000 Tonnen. Der herausragende Wettbewerbsvorteil der Pfalz beim Spargel liegt darin, dass das Gemüse aufgrund des milden Klimas besonders früh geerntet werden kann. Nach dem Extremjahr 2018 verläuft die Ernte in diesem Jahr in gewohnteren Bahnen. „Wir haben jetzt noch überschaubare Mengen, und nach und nach wird es mehr werden“, skizziert Ziegler die Entwicklung. Er sieht zuversichtlich in die Zukunft: „Es könnte eine richtig gute Saison werden.“ Ähnlich positiv äußert sich der Pfalzmarkt eG. Die in Mutterstadt ansässige Organisation vermarktet während der bis Mitte Juni dauernden Saison etwa 1.000 Tonnen Spargel. Das Zusammenspiel aus einem trockenen Herbst mit einem ausreichend kalten Winter war „ideal für die etwa 45 Erzeuger, die beim Pfalzmarkt Spargel anbauen“, heißt es in einer Mitteilung. Der sonnige Februar wirkte dann wie ein Wachstumsturbo. Beim Pfalzmarkt erwartet man daher ein „gutes Spargeljahr“ und rechnet mit Top-Qualitäten.

Sarah Henke, als Findelkind aus dem südkoreanischen Seoul bei Adoptiveltern in Niedersachsen aufgewachsen, hat ihre Lehr- und Wanderjahre in mehreren Spitzenrestaurants verbracht. Seit 2015 ist sie in Andernach Küchenchefin im „YOSO“, benannt nach dem koreanischen Wort für Elemente und 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sie ist bekannt für ihre auf das Zusammenspiel der Aromen ausgerichtete Kochkunst. Dabei dominieren asiatische Einflüsse, oft kombiniert mit regionalen Produkten. Christian Eckhardt, mit dem sie seit August 2018 verheiratet ist, hat eine ähnliche Vita mit Stationen in mehreren Spitzenrestaurants vorzuweisen. Von der Villa Rothschild in Königstein wechselte er nach Andernach und erhielt 2019 für seine Arbeit im neu eröffneten Restaurant „PURS“ zwei Sterne. Eckhardt legt Wert auf die Raffinesse des Einfachen und sagt, er möchte seinen Gästen die Scheu vor der Gourmetküche nehmen.

Wie alle Preisträger zuvor, hieß es auch für Henke und Eckhardt erst einmal fest zupacken. Auf einem Feld des Martinshofs, wenige hundert Meter vom Hof entfernt in Richtung Speyer gelegen, musste er unter dem kritischen Blick des Spargelerzeugers Tim Ballreich zeigen, wie man die köstlichen weißen Stangen fachgerecht aus der Erde holt. Unterstützt wurde er dabei unter anderem von der Pfälzischen Weinkönigin Meike Klohr sowie vielen Prominenten aus der Pfälzer Kommunalpolitik. Für das anschließende Spargelmenü mit mehr als 60 geladenen Gästen zeichnet Stefan Klinck vom „Felschbachhof“ in Ulmet im Kreis Kusel verantwortlich. Klinck servierte als Hauptgericht nach einem Rezept von Sarah Henke Entenbrust „sous vide“ gegart, dazu Pfälzer Spargel mit Kimchi Marinade, Miso Espuma und kleinen Kartoffeln.

Der „Spargelstich“ mit einem prominenten Gast macht seit 2004 auf den Spargel als herausragende Spezialität der Pfalz aufmerksam. Bislang wurden vor allem prominente Köche ausgezeichnet. So erhielt 2006 Harald Wohlfahrt die Ehrung, 2007 freute sich die Österreicherin Sarah Wiener über das „Erste Pfund“. 2008 ging der Preis an die Luxemburger Spitzenköchin Lea Linster, 2009 war Tim Mälzer in der Pfalz und 2010 kam – trotz Vulkanausbruch und daraus resultierenden Flugausfällen – Kolja Kleeberg aus Berlin. Der Pfälzer Spitzenkoch Karl-Emil Kuntz wurde 2013 geehrt, 2014 war der RTL-Fernsehkoch Klaus Velten Preisträger, 2015 Stefan Steinheuer, Spitzenkoch aus dem Ahrtal. 2016 wurden „Europas Miniköche“ ausgezeichnet, 2017 der Mainzer Sternekoch Frank Buchholz und im vergangenen Jahr Johann Lafer.

Organisator des alljährlichen „Spargelstichs“ ist die Initiative Pfalz.Marketing e. V., die mit gezielten Aktionen für die Pfalz wirbt. Die Spargelaktion wird in diesem Jahr vom Pfalzmarkt in Mutterstadt, der Sparkasse Vorderpfalz, dem Rhein-Pfalz-Kreis, der Verbandsgemeinde Römerberg-Dudenhofen, der Ortsgemeinde Dudenhofen sowie der Initiative QS unterstützt. Schauplatz der diesjährigen Aktion war der Martinshof, am Ortsrand von Dudenhofen gelegen. Der Martinshof erzeugt auf 35 Hektar Spargel, außerdem werden Rhabarber, Erdbeeren und Rettiche angebaut. Ein Teil der Ernte wird direkt über einen Hofladen vermarktet.