



Einzigartige Atmosphäre: Im überdachten Innenhof des Hotels Moa in Berlin lauschen die Gäste den Worten der Redner und freuen sich auf das Spargelesenen. Küchenchef Tomasz Severin zauberte an diesem Abend verschiedene Kreationen des Gemüses. Foto: Niehues

„Regionalität ist auch ein emotionaler Wert“

Staatssekretärin Maria Flachsbarth lobt beim Spargelesenen das königliche Gemüse und seine Produzenten

In Berlin lässt sich trefflich speisen. Besonders, wenn man die Zutaten selbst mitbringt.

VON DAHIAN RIESCHKA

Berlin. Eigentlich hätte Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt die Rede in Berlin halten sollen. Doch der CSU-Politiker war gestern Nachmittag krank geworden. Spontan übernahm eine Politikerin aus Niedersachsen die Aufgabe: Dr. Maria Flachsbarth, CDU-Bundestagsabgeordnete und parlamentarische Staatssekretärin im Bundeslandwirtschaftsministerium. Für ihren spontanen Einsatz kam sie in den Genuss von Spargel aus dem Oldenburger Münsterland. Den gab es gestern reichlich im Hotel Moa im Stadtteil Moabit.

Dort versammelten sich rund 200 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Gastronomie und Verwaltung. Der Anlass: Die Auftaktveranstaltung zum Oldenburger Münsterland-Spargelesenen am 8. Mai. Das findet in diesem Jahr zum 20. Mal statt, deswegen hatte der Verband Oldenburger Münsterland als Organisator das das 20-jährige Bestehen in die Bundeshauptstadt gelegt. Dass dies im Moa stattfand, hat seinen Grund: Das Hotel gehört zur Hotelkette der Familie Wendeln aus Garrel. Der Präsident des Verbundes Olden-

burger Münsterlandes, Vechus Landrat Herbert Winkel, zog dann eine Bilanz über die Spargelesenen in der heimischen Gastronomie in den vergangenen 20 Jahren. „Wir müssen vieles richtig gemacht haben, wenn wir seit der Premiere insgesamt über 100.000 Gäste begrüßen und einen bedeutenden Anteil als Stammgäste gewinnen konnten“, sagte er. „Auch damit wurde die Wahrnehmung in der Öffentlichkeit deutlich verbessert. Nach einer aktuellen Studie zum

Image des Oldenburger Münsterlandes schätzen uns über 60 Prozent der Touristen auch als Spargel- und Erdbeerbauregion mit hoher Gastfreundschaft“, so Winkel. Und wenn es auch noch „einiges zu tun“ gebe, um das Oldenburger Münsterland bekannter zu machen, brauche man sich keineswegs zu verstecken: „Die Menschen in Berlin und woanders sollen wissen, dass wir im OM eine attraktive Region mit Familienfreundlichkeit und hervorragenden Arbeitsplätzen sind, die gute Karrierechancen für Frauen und Männer in hochinnovativen Betrieben bieten.“ Und dies nicht nur in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, sondern in großem Umfang im Maschinen- und Anlagenbau, in der Kunststofftechnik, Bauwirtschaft und im Dienstleistungsbereich. Winkel bedankte sich in seiner Ansprache auch für die breite Unterstützung des Spargelesenen durch die Unternehmen der Region. Spargel sei ein Saisonprodukt – im Durchschnitt verzehre jeder Bundesbürger ein Kilo während der Erntezeit. „Vielleicht schaffen Sie das ja heute schon“, sagte Winkel.

In ihrer Festansprache erklärte Maria Flachsbarth: „Spargel ist ein echtes saisonales und regionales Produkt. Regionalität ist auch ein emotionaler Wert, denn sie stützt die Identifikation mit der Heimat. Davon profitiert nicht nur der Spargelerzeuger



Sprang ein: Maria Flachsbarth vertrat den Bundeslandwirtschaftsminister. Foto: Niehues

Produkt. Auch das Landwirtschaftsministerium unterstütze die Transparenz beim Anbau durch die Initiative Regionalfenster.

Mithin sei aber das Ersten dieses Gemüses wenig mechanisiert. „Die Ernte erfordert viel Handarbeit und Flexibilität“. Durch die Lohnanpassungen sei zu erwarten, dass der Preis eines Kilo Spargels bis zu 60 Prozent steigen werde.

Die Qualität des Spargels in der Praxis zeigte Moa-Küchenchef Tomasz Severin mit seiner Kreation eines Mehr-Gänge-Menüs. Bevor es zum klassischen Spargel mit Schinken kam, kamen die Gäste in den Genuss einer Terrine von der Spargelmousse an Ragout von Flusskrebschwänzen mit Wildkräutermollet und Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen. „Bei der Qualität der Lebensmittel kann das Ergebnis nur gut werden“, stellte Chapeau-Hotel-Geschäftsführer Alexander Wendeln fest.

Jetzt ist die Spargelaison eröffnet: Am 8. Mai bitten zum zwanzigsten Mal 45 Restaurants im Oldenburger Münsterland zu Tisch. Zum Saisonauftakt präsentieren die Gastgeber den Spargel aus regionalem Anbau in vielfältigen Variationen zum Aktionspreis von 24,50 Euro als Drei-Gänge-Menü oder Büffet sowie mit einer Verlosung von Preisen im Gesamtwert von rund 50.000 Euro.

„64 Prozent der Bevölkerung ist dies wichtig“, so Flachsbarth. Der Spargelanbau sei überdies nachhaltig. „Spargel wird über Hoffläden vertrieben, diese Verarbeitung bedeutet auch eine große Identifikation mit dem



Sorgte für Töne: Melanie Plontek unterhält das Publikum mit dem Saxophon. Foto: Niehues

Oldenburgische Volkszeitung, 28. April 2015



Sorgte für Töne: Melanie Plontek unterhält das Publikum mit dem Saxophon. Foto: Niehues