



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

## SPARGEL: DAS BELIEBTESTE FRÜHLINGSGEMÜSE

Früher war Spargel eine Delikatesse für die Reichen. Heute wird er in großen Mengen angebaut und gegessen. Auf dem Spargelhof Jakobs in Beelitz kann man das Gemüse ganz frisch kaufen oder im Restaurant verschiedene Spargelgerichte essen. Jürgen Jakobs, der Geschäftsführer, erklärt, wie man Spargel anbaut und erntet. Auch Spitzenkoch Michael Kempf kennt sich mit Spargel aus. In einem Berliner Restaurant bereitet er Gerichte mit weißem oder grünem Spargel zu.

## MANUSKRIFT

SPRECHER:

**Es braucht** viel **Fingerspitzengefühl**, um die **empfindlichen** weißen Stangen aus der Erde zu stechen. Kilometerweit **erstrecken sich** die **foliengeschützten Spargelfelder** hier im ostdeutschen Beelitz. Der Spargelhof von Familie Jakobs ist im Frühling ein beliebtes Ausflugsziel. Viele Besucher wollen das Gemüse gleich **erntefrisch** kaufen. Auch das gehört zum **Kult** um den Spargel.

FRAU 1:

Wenn das frische Grün rauskommt, wenn die ersten **Tulpen blühen**, dann ist auch Spargelzeit. Und man fährt durch die Gegend, überall sieht man die Spargelfelder und denkt: Bald ist wieder Spargel[zeit].

FRAU 2:

Das Wort alleine – „Spargel“ – schon, das **zergeht einem auf der Zunge**.

MANN:

Eine **Delikatesse**, kann man sagen, ja. Und ... das sind [ist] typisch für Deutschland, ich weiß das, ja. Und dann ... wir sind sehr froh, hier zu sein und dann Spargel zu essen und [zu] genießen, ja.

SPRECHER:

Die Deutschen sind Spargel-Europameister beim **Anbau**. Und auch beim **Verzehr liegen sie weit vorn**: Pro Saison isst jeder Deutsche durchschnittlich 1,5 Kilogramm des **Edelgemüses**.



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

JÜRGEN JAKOBS (Spargelbauer und Unternehmer):

Mit dem **aufkommenden Wohlstand** in den 60er-Jahren ist auch ein neues Spargel**wirtschaftswunder** entstanden. Und wir haben heute eine **Pro-Kopf-**Produktion und auch einen Pro-Kopf-Konsum, wie wir ihn noch nie hatten. Für mich ist Spargel deshalb **Kulturgut**, weil es – wie gesagt – nicht gerade eine neue ... eine **Modeerscheinung** ist, dass jetzt gerade mal Spargel gegessen wird, sondern dass natürlich schon seit dem Mittelalter in den Klostergärten, **an den Königshäusern** Spargel **verzehrt** wurde.

SPRECHER:

In der Region von Beelitz wird seit 1861 Spargel angebaut: zehn Prozent grüner Spargel, der **oberhalb** der Erde wächst, und 90 Prozent weißer, der unter der Erde **gedeiht**. Sobald er mit Licht in Kontakt kommt, **verfärbt sich** Spargel. Das „Gemüse der Könige“ musste immer schon weiß sein und **kerzengerade**.

JÜRGEN JAKOBS:

Der Spargel würde auch mal eine leichte **Krümmung** haben, aber wir suchen natürlich schon Flächen aus. Das sind hier **sandige** Flächen. Das sieht man auch, wenn man den Boden mal nimmt, ja? Das ist purer Sand. Und in diesem Sand ... in diesem Sand wächst der Spargel möglichst gerade und hat keinen Widerstand. Und weil der auch 'n leichtes ... Der Boden **erwärmt sich** gut und dadurch kriegt der Spargel auch hier sein einzigartiges Aroma. Man geht mit dem Messer an dem Spargel runter, **sticht** ihn **ab**, holt ihn raus ...

SPRECHER:

Er ist leichter zu ernten, wenn sein Kopf schon aus der Erde guckt. Spezielle **Planen** schützen ihn vor Licht. Und natürlich **kommt** das Gemüse auf dem Spargelhof in vielen Variationen **auf den Tisch: bodenständig** mit Schnitzel, im **Crêpeteig**, als **Auflauf** oder klassisch mit Kartoffeln und **Sauce Hollandaise**. Wie man aus fein **geschältem** Spargel **Haute Cuisine** macht, zeigt Michael Kempf. Der Chefkoch aus dem Berliner **Zweisterne-Restaurant** „Facil“ vermischt Spargel mit **Himbeeren** und Paprika.

MICHAEL KEMPF:

Ich entwickle den Spargel weiter: Ich möchte jetzt den Spargel haben und der **bekommt** ein komplettes Gericht **umstellt**. Und die **Beilagen, Garnituren** und Saucen dürfen den Spargel nicht **übertönen**. Der Spargel ist dann der König auf dem Teller.



## Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

SPRECHER:

Am liebsten brät er Spargel in der Pfanne. Wenn er ihn kocht, dann mit **Prisen** von Salz und braunem Zucker, zusammen mit Zitronenscheiben und etwas Butter – so kurz wie möglich. Bei manchen Gerichten im Restaurant „Facil“ werden aber auch weißer und grüner Spargel kombiniert, wie zum Beispiel bei diesem Spargelsalat.

MICHAEL KEMPF (Spitzenkoch):

Ich finde den weißen sehr elegant, mit **zurückhaltender Bitternote**, und der grüne ist eher **brachialer**, sehr mutig.

SPRECHER:

Doch **wie ist es um** die Zukunft des weißen Spargels **bestellt?**

JÜRGEN JAKOBS (Geschäftsführer eines Spargelhofs):

Lohnkosten machen bei uns über 50 Prozent der Gesamtkosten aus und wenn die jetzt **überproportional** steigen, kann es passieren, dass der Spargel wieder deutlich **elitärer** wird, so wie es im 17./18.Jahrhundert mal war.

SPRECHER:

Vitaminreich, kalorienarm und mit einem ganz eigenen, feinen Geschmack – der weiße Spargel ist – zumindest noch – das Frühlingsgemüse Nummer eins in Deutschland.

*Autoren: Gerhard Sonnleitner/Anja Mathes  
Redaktion: Raphaela Häuser*



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

## GLOSSAR

**es braucht** – man braucht

**Fingerspitzengefühl** (n., nur Singular) – die Fähigkeit, vorsichtig mit etwas/jemandem umzugehen

**empfindlich** – hier: so, dass etwas leicht beschädigt oder kaputt gemacht werden kann

**sich erstrecken** – sich ausdehnen; von einem Ort zu einem anderen Ort reichen

**foliengeschützt** – zum Schutz vor Beschädigung oder Schmutz von einer dünnen, flexiblen Schicht aus Plastik oder Aluminium bedeckt sein

**Spargel**, - (m.) – ein weißes oder grünes längliches Gemüse

**erntefrisch** – so, dass etwas (Obst/Gemüse) gerade erst vom Baum oder vom Feld geholt worden ist

**Kult** (m., nur Singular) – hier: etwas, das sehr bekannt und sehr beliebt ist

**Tulpe**, -n (f.) – eine Blumenart

**blühen** – Blüten bekommen; Blüten haben (Pflanze)

**(jemandem) auf der Zunge zergehen** – so zart sein, dass man es nicht mit den Zähnen zerbeißen oder kauen muss

**Delikatesse**, -n (f.) – ein besonders gutes und teures Gericht oder Lebensmittel

**Anbau** (m., nur Singular) – hier: das Anpflanzen; die Produktion, z. B. von Gemüse

**Verzehr** (m., nur Singular) – das Essen von etwas

**weit vorn liegen** – einen der ersten Plätze belegen

**Edelgemüse**, - (n.) – ein besonders gutes, teures Gemüse

**auf|kommen** – hier: sich entwickeln; entstehen



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

**Wohlstand** (m., nur Singular) – die Tatsache, dass jemand genug Geld hat, um gut zu leben

**Wirtschaftswunder**, - (n.) – eine schnelle und starke Entwicklung der Wirtschaft

**pro Kopf** – pro Person

**Kulturgut, -güter** (n.) – etwas, das für eine Kultur sehr wichtig ist (z. B. ein Gebäude, ein Brauch, eine Geschichte)

**Modeerscheinung, -en** (f.) – etwas, das nur für kurze Zeit modern ist und dann wieder an Bedeutung verliert

**an den Königshäusern** – hier: in den Familien von Königen

**etwas verzehren** – etwas essen

**oberhalb** – über

**gedeihen** – gut wachsen

**sich verfärben** – seine Farbe verändern

**kerzengerade** – vollkommen gerade; nicht schief

**Krümmung, -en** (f.) – eine Form, die nicht gerade ist; ein Bogen; eine Kurve

**sandig** – so, dass etwas viel Sand enthält; so, dass etwas aus Sand besteht

**sich erwärmen** – warm werden; wärmer werden

**etwas ab|stechen** – hier: etwas mit der Spitze eines Werkzeugs (z. B. eines Messers) von etwas trennen

**Plane, -n** (f.) – eine sehr dünne Decke aus Plastik

**auf den Tisch kommen** – serviert werden



## Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

**bodenständig** – hier: schlicht; einfach; nicht schick

**Crêpeteig, -e** (m.) – ein Mischung aus Mehl, Eiern, Zucker und Milch, aus der man dünne Pfannkuchen macht

**Auflauf, Aufläufe** (m.) – ein Gericht, bei dem verschiedene Zutaten vermischt und im Ofen (meist mit Käse) überbacken werden

**Sauce Hollandaise** (f., nur Singular) – eine Soße aus Eiern und Butter

**etwas schälen** – die äußere Schicht/die Haut/die Schale von etwas (z. B. einer Frucht) entfernen

**Haute Cuisine** (f., nur Singular) – die französische Kochkunst von hoher Qualität

**Zweisterne-Restaurant, -s** (n.) – ein Restaurant, das als Symbol für seine gute Küche zwei Sterne bekommen hat

**Himbeere, -n** (f.) – eine kleine rote Frucht, die aussieht, als ob sie aus vielen kleinen Kugeln bestehen würde

**etwas umstellt bekommen** – gemeint ist: im Mittelpunkt von etwas stehen

**Beilage, -n** (f.) – hier: etwas, das man zum Hauptgericht isst (z. B. Gemüse oder Kartoffeln)

**Garnitur, -en** (f.) – die Dekoration eines Gerichts mit einem oder mehreren Lebensmitteln

**etwas übertönen** – hier: intensiver sein als etwas anderes

**Prise, -n** (f.) – eine kleine Menge, die man zwischen den Fingerspitzen halten kann (meist Salz, Zucker oder Gewürze)

**zurückhaltend** – hier: zart; dezent; leicht

**Bitternote, -n** (f.) – ein leicht bitterer Geschmack

**brachial** – hier: stark; deutlich; direkt

---



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

**Wie ist es um ... bestellt?** – Wie geht es ...? Wie ist die Situation von ...?

**überproportional** – im Verhältnis zu etwas anderem sehr stark/sehr hoch/sehr viel

**elitär** – hier: so, dass nur ein kleiner Teil der Bevölkerung es sich leisten kann