

Spargelgala mit vielen Leckerbissen

Von Detlef Volk

KREIS GROSS-GERAU. Mousse von Spargel und Tomate, Crème Brûlée, gebeizter Lachs oder Tranchen vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz: Die Speisekarte bei der diesjährigen Spargelgala des Kreises Groß-Gerau bot wieder zahlreiche Leckerbissen für Auge und Gaumen. Kaum zu glauben, dass hier gleich sechs verschiedene Restaurants aus dem Kreisgebiet erfolgreich zusammenarbeiten.

Seit rund drei Jahrzehnten gehört die Spargelgala, die zugleich Auftakt für die „Spargeltage Gerauer Land“ ist, zum festen Programmpunkt bei den Gourmets im Kreis Groß-Gerau. Aus einer zuerst von einer Agentur geplanten Veranstaltung am Landratsamt hat sich seitdem unter der Regie der entsprechenden Fachabteilung der Kreisverwaltung eine renommierte Veranstaltung entwickelt.

Das liegt hauptsächlich an der Beteiligung des Dehoga-Kreisverbandes. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband organisiert die Betriebe aus seinen Reihen, die bei der Spargelgala das Vier-Gänge-Menü zubereiten. „Den Hut hat dabei keiner auf“, antwortet Kreisvorsitzender Holger Gries vom Hotel Restaurant Monika in Büttelborn.

Die ganze Planung und Durchführung laufe kollegial ab, berichtet Gries am Rande der Veranstaltung. „Das ist eine sehr freundschaftliche Zusammenarbeit“, betont Christian Werum vom Hotel Adler in Groß-Gerau. Das sei das A und O fürs Gelingen, stimmt Gries zu. Da herrsche kein Neid zwischen den einzelnen Betrieben,

jeder erkläre und „verkaufe“ alle Produkte. Dabei hilft, dass niemand offiziell weiß, wer welche Vorspeise und welches Dessert kreiert hat. „Die Stammgäste wissen das“, verrät Gries schmunzelnd.

Die Vorbereitungen für die Spargelgala drehten sich vorwiegend um Details. „Das Thema ist ja klar“, meint Gries. Aber wenn sechsmal gebeizter Lachs als Vorspeise angeboten werde, da müsse geredet werden, sagt Christian Werum. Ansonsten laufe die Absprache ähnlich wie im großen Betrieb mit mehreren Fachabteilungen. Dabei werde die vorhandene Manpower abgefragt und dann Aufgaben verteilt.

Mit ein bis zwei Treffen im Vorfeld habe sich die Vorbereitung im digitalen Zeitalter sehr reduziert, erzählt Gries. Am Ende gehe es noch um Details und Mengenangaben. Das Mangold in Bischofsheim – Ausbildungsrestaurant des Kreises Groß-Gerau mit der AVM – hatte dabei die Koordination der Vorschläge übernommen und präsentierte die „Europa-Miniköche“. Dabei bekommen 12- bis 14-jährige Kinder über zwei Jahre gesundes und regionales Essen vorgestellt und lernen die Zubereitung.

Fürs warme Essen bei der Spargelgala ist traditionell der Wirt im Volkshaus (Restaurant Split) zuständig, unterstützt vom Partyservice Zeitz. „Es macht ja keinen Sinn, das warme Essen quer durch den Kreis zu fahren“, erklärt Holger Gries. Sechster Betrieb im Bunde war das Hotel Rheingold aus Gernsheim.

Für die bereits seit Monaten ausverkaufte Spargelgala wurden unter anderem 250 Kilogramm frischer Spargel verarbeitet. Mitgewirkt haben rund 30 Köchinnen und Köche, dazu das entsprechende Servicepersonal. Das Programm stellt das Kulturbüro des Kreises zusammen. Moderator Axel S. (Schiel) führte durch den Abend und interviewte Landrat Thomas Will (SPD) und Spargelkönigin Siska Schupp. Schmankerl am Rande: Die Spargelkönigin gestand, keine Köpfe des Gemüses zu mögen.



Außergewöhnliche Kreationen boten die Gastronomen auch beim Nachtisch. Foto: Detlef Volk