

# Brückstraße wird zur Spargelmeile

**ERNÄHRUNG** Veranstaltung rund um das königliche Gemüse hat Premiere

In der Fußgängerzone wird eine etwa 40 Meter lange Tischreihe aufgebaut. Dort werden verschiedene Gerichte serviert.

VON HEIKO MÜLLER

**EMDEN** - Emden kommt aus dem Genießen nicht heraus: Die Fußgängerzone der Brückstraße in der Innenstadt verwandelt sich morgen in eine Spargelmeile. Knapp drei Wochen vor dem Saisonende am Johannistag (24. Juni) widmen sich die Werbegemeinschaft Rathauskarree, die Arbeitsgemeinschaft für integrative Leistung in Ostfriesland („Agilio“) und das Restaurant Goldener Adler dem königlichen Gemüse.

„Spargel-Tafeln am Rathausbogen“ lautet das Motto dieser Veranstaltung. Das „Tafeln“ steht dabei sowohl als Synonym für das Speisen als auch für die Tische. In der Brückstraße wird laut Veranstalter eine etwa 40 Meter

lange Tischreihe aufgestellt, an der Besucher verschiedene Spargelgerichte verzehren können. Die Küchenchefs Rainer Ahlers (Goldener Adler) und Hinderk ten Hove („Agilio“) stellen mit ihren Teams eine bunte Auswahl zusammen. Das Angebot

reicht von der kalten Vorspeisen, über Suppen und Tellergerichte mit Spargel bis hin zum Dessert. Außerdem bieten Händler frischen Spargel, Schinken und passende Weine an. Los geht es um 11 Uhr.

Es gibt auch ein Rahmenprogramm mit kreativen An-

geboten der Firma Schaer Büro und Atelier für Kinder sowie eine Kinderbetreuung bei „Agilio“. Für musikalische Unterhaltung sorgen Teilnehmer des Internationalen Blechbläserfestivals der Musischen Akademie Emden, das am Wochenende in Emden ist (die OZ berichtete). Die Einzelhandelsgeschäfte in der Brückstraße bleiben einheitlich bis 14 geöffnet.

Das „Spargel-Tafeln“ ist eine Premiere im Emdener Veranstaltungsprogramm. Für 2015 ist eine Neuauflage geplant. Es gibt bereits Überlegungen, das Landesmuseum mit einer Darstellung zur Geschichte des Spargelanbaus einzubeziehen.

Schon die Griechen nutzten wild wachsenden Spargel als Arzneimittel. Die älteste bekannte Erwähnung findet sich bei Hippokrates. Vor mehr als 2000 Jahren haben die Römer das Gemüse wahrscheinlich erstmals kultiviert. Heute ist Niedersachsen das größte Spargelanbaugebiet in Deutschland.

## Die Speisekarte

**Diese Gerichte** werden am Sonnabend beim „Spargel-Tafeln“ in der Brückstraße in Emden angeboten:

**Vorspeisen:** Spargelcreme „Helgoland“ mit frischen Nordseekrabben (4,50 Euro), Duett von Spargel und Tomatencreme (3,50 Euro), Spargelcreme mit Sahnehaube und Kräutern (3,50 Euro), Spargelsalat (4,50 Euro).

**Hauptgerichte:** Deutscher Stangenspargel mit gebrä-

tenem Schnitzel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (6,50 Euro), mit Tranchen vom Kalbsrücken, Sauce Choron und Petersilienkartoffeln (7 Euro), „Natur“ mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (5,50 Euro), mit Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise (6,50 Euro), mit Räucherlachs, Kartoffeln und Sauce Hollandaise (7 Euro).

**Dessert:** Quark-Sauerrahmcreme mit einem Salat von Erdbeeren und Minze (3,50 Euro).



Marcell Heinrich, der bei „Agilio“ eine Ausbildung zum Beikoch macht, schält schon mal den Spargel. BILD: MÜLLER