

Spargel mit Sauce Mousseline

Von Maxi Wunder

»Die Spargelsaison beginnt!« Der erste Spargel im April ist hierzulande ein nationales Heiligtum, ähnlich wie das Bier in Bayern: »O'zapft is!« Oder ein gewisser Wein in Frankreich: »Le Beaujolais nouveau est arrivé!« Und er sorgt alljährlich für Gesprächsstoff: Große Supermarktketten drücken die Einkaufspreise des Spargels – landwirtschaftliche Betriebe müssen billig produzieren, um mithalten zu können. Kurzfristig gespart wird an den Arbeitskosten und hier insbesondere bei Menschen, die wenig Verhandlungsmacht haben, wie Saisonarbeiterinnen aus Osteuropa. Hinzu kommen der Wettbewerb zwischen den Betrieben, die gestiegenen Erzeugungskosten, die Konkurrenz aus Südeuropa sowie Inflation und Lieferkettenprobleme. Alles Stressoren, die nach unten weitergereicht werden und dort bei den Schwächsten, den Spargelerntehelfern, als Ausbeutung ankommen.

Die Initiative »Faire Landarbeit« sammelt unter anderem Spargelarbeitergeschichten. Ihr Lowlight: Ein ausländischer Spargelstecher wurde 2025 in Hessen in einem 15-Quadratmeter-Metallcontainer untergebracht, für den er im Monat 2.000 Euro Miete zahlen musste. Die Initiative dokumentierte 16-Stunden-Arbeitstage und Wochenarbeitszeiten von über 70 Stunden. Statt elf Kilo wie im Vorjahr mussten Arbeitskräfte 2025 im Schnitt 13 Kilo Spargel pro Stunde stechen. Oftmals erhielten die Arbeiter weder einen Arbeits- noch einen Mietvertrag. Da seit 2021 Saisonkräfte bis zu 90 Tage innerhalb von 15 Wochen sozialversicherungsfrei eingestellt werden können, fehlt ihnen jegliche Absicherung im Krankheitsfall oder für das Alter.

Eine neue gesetzliche Regelung, die »soziale Konditionalität«, knüpft den Erhalt von EU-Fördergeld an die Einhaltung des Arbeitsrechts. Damit können Betriebe sanktioniert werden, die gegen arbeitsrechtliche Bestimmungen verstoßen. Laut Initiative sind die Sanktionen aber so gering, dass sie nicht wirklich abschrecken.

Wer politisch korrekt einkaufen möchte, sollte auf Gemeinschaftsgärten bzw. CSA-Projekte (»community supported agriculture«) ausweichen, also auf solidarische Landwirtschaft.

Aber was wäre Spargel ohne Soße? Die Franzosen kochen »Asperges à la sauce Mousseline«. Das Wort »mousseline« bezieht seine Phonetik von Mossul, kurdisch Mûsil, einer Stadt im heutigen Irak, die seit dem 17. Jahrhundert mit zarten Baumwollstoffen Handel treibt, dem Musselin. Der Stoff ist fein, leicht, samtig und luftig. Eigenschaften, die auch auf die Konsistenz von hellen Soßen zutreffen, vorausgesetzt, man macht sie richtig und nicht so, wie die Coole Wampe hier wieder verzweifelt rumexperimentiert, damit es nicht einfach Hollandaise wird:

Spargel mit Sauce Mousseline

Pfund Spargel kochen wie immer. 100 g Butter so schmelzen, dass sie warm, aber nicht braun wird. Zwei Eigelb, ein TL Dijon-Senf und ein bis zwei TL Zitronensaft über einem warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Langsam die flüssige Butter einrühren, bis eine dicke, glänzende Emulsion entsteht. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Zwei bis drei EL steif geschlagene, kalte Sahne vorsichtig unter die nicht zu heiße Soße heben.

<https://www.jungewelt.de/artikel/521574.spargel-mit-sauce-mousseline.html>