

SPARGEL, SPARGEL, NICHTS ALS SPARGEL

Liebhaber des weißen Edelgemüses pilgern zwischen April und Juni in das Restaurant „Zur Alten Brauerei“ in Beelitz bei Berlin

Beelitz im Südwesten Berlins ist berühmt für seinen Spargel. An beinahe jeder Straßenecke der nahegelegenen Hauptstadt bekommt man die Köstlichkeit angeboten. Aber weiß man, ob sie wirklich aus Beelitz kommt? Der Spargel, den die „Alte Brauerei“ serviert, stammt ausschließlich und garantiert aus dieser Region – Ehrensache. In der Küche, die seit 1991 wieder in Familienbesitz ist, hat man von Anfang an auf Qualität gesetzt. Auch das Lokal selbst ist ein Erlebnis: Durch ein großes Tor geht der Gast über Kopfsteinpflaster

durch die hölzernen Umgänge des **efuebewachsenen Ackerbürgerhauses** und nimmt drinnen in den alten Gemäuern oder im Hof an Holztischen und -bänken Platz.

Wenn sich das große Tor vormittags zum Innenhof öffnet, warten meist schon die ersten Gäste vor dem Haus. Aber selbst der größte Andrang bringt die Köche nicht aus der Fassung. Es dauert keine halbe Stunde, und der Spargel steht auf dem Tisch. Perfekt gegart, nicht zu weich und nicht zu hart, mit Biss und niemals unter schweren Saucen begra-

ben. Dazu gibt es Schweinefilet oder knusprig gebratenen Zander. Wer es puristisch mag, der bestellt den Spargel ganz

einfach mit Butter und jungen Kartoffeln. Bis zum Johannistag am 24. Juni, dem traditionellen Ende der Spargelsaison, gilt in der „Alten Brauerei“: Konzentration auf das Wesentliche – Spargel, Spargel, nichts als

**Zur Alten Brauerei, Mühlenstraße 30, 14547 Beelitz,
Telefon: 033204/3 57 77, www.alte-brauerei-beelitz.de;
Geöffnet täglich ab 12.00 – 22.00 Uhr**



Durch ein großes Tor gelangt der Gast ins Beelitzer Spargelparadies

Spargel. Auf der Karte steht zwar auch hausfräulicher Matjes, aber deshalb kehrt hier niemand ein. Der Service ist freundlich, und zum frischen Salat wird doch tatsächlich frisch getoastetes Brot serviert. Ja, alles tut gut.