

BURGWEDDEL



Alles im Blick: Steve Güldner und Renata Koziowska schauen, dass die Teller mit den richtigen Bestellungen in der richtigen Reihenfolge die Küche verlassen.

FOTOS: CARINA BAHL

Hand in Hand im Spargelland

Seit 21 Jahren gibt es die Fuhrberger Spargelwirtschaft, jedes Jahr pilgern Tausende zum Essen ins Gastro-Zelt von Familie Heuer. Ein Besuch.

Von Carina Bahl

Fuhrberg. „Einmal Rührei, zweimal Hähnchen, viermal Schnitzzell!“ Steve Güldner schreit Kommandos in die große Küche. Aus Töpfen dampft es, in Pfannen zischt es, das Team aus Köchen und Küchenhilfen rotiert. Jeder hat seine Aufgabe, jeder seinen Posten. „Ich arbeite in der Annonce“, erzählt Steve Güldner. „Ich bin also so etwas wie der Küchenkoordinator.“ Sein Job: klare Ansagen ans Küchenteam, was für die nächste Bestellung in welcher Reihenfolge zubereitet werden muss. Es ist die sechste Saison für ihn im Gastro-Zelt der Spargelwirtschaft Heuer in Fuhrberg.

Organisation ist alles

Auf der Ausgabefläche unter der Wärmelampe reihen sich weiße Teller aneinander. Nicht irgendwie, sondern in einer festgelegten Reihenfolge, die Bestellung und Tischgröße sind vorgeben. Wie von Zauberhand landen binnen Sekunden Spargel, Hähnchen, Rührei und Co. darauf. Der Portionierfaden am Spargelbund wird liebevoll durchtrennt wie ein rotes Band bei einer Geschäftseröffnung, ohne ein Häubchen aus frischer Petersilie verlässt kein Teller diese Küche. Und dann heißt es: Schnell sein! Die Gäste warten, alles muss heiß zum Tisch. Kellnerin Lisa Phanitram steht als Tellerjongleurin schon bereit.



Seit 15 Jahren ein Dreamteam: Spargelwirtschaftschefin Gudrun Heuer (links) und Pnina Busch, die sich um die Getränkewünsche der Gäste an der Bar kümmert.

„Die Stimmung ist super, alle sind motiviert und halten zusammen.“

Gudrun Heuer,
Chefin der Fuhrberger Spargelwirtschaft

Spargelzelt jedes Jahr neu

Gut drei Monate lang öffnet der „fliegende Bau“, wie es im Baurecht heißt, am Trüllidamm. 2024 ist es die 21. Saison. Es ist keine Kirmes und auch kein Schützenfest: Hier wird täglich die Spargelzeit gefeiert. Tausende Menschen pendeln in Burgwedels nördlichstes Dorf, um Spargel zu essen. Und damit das klappt, braucht es vor allem eins: Teamwork. „Wir haben hier das beste Team der Welt“, findet Güldner. Aber mehr Zeit bleibt ihm nicht zum Plauschen: Die nächste Bestellung ist da, Teller, Spargel, Schnitzzell, Saucen, die Kommandos fliegen wieder durch die Küche. Güldner ist in seinem Element.

Das Besondere an dieser Szene: Es ist gerade einmal 11 Uhr. Wahrlich nicht die klassische Zeit,

um an ein Mittagessen zu denken. Doch in Fuhrberg ist das anders: Ganze Reisebusse halten um die Zeit schon am Spargelzelt, der Außenbereich füllt sich mit Besuchern, die auf Radtouren spontan einkehren, und ins Zelt strömen Gäste, die durchaus wissen, dass man bei Essenszeiten etwas flexibel sein muss, um einen Platz im Fuhrberger Spargelzelt zu ergattern. Im Zwei-Stunden-Takt werden Reservierungen vergeben, wer länger bleiben möchte, darf das. Spontanes Umplanen: Auch das hat das Team gelernt.

Klare Rollen im Ameisenhaufen

Chefin der Spargelwirtschaft oder, wie sie es nennt „Irgendwas zwischen Managerin und Mutti“, ist Gudrun Heuer. Sie ist stolz auf ihr Team und die erfolgreiche Gastronomie. „Wir sind immer weiter gewachsen“, resümiert sie an diesem Vormittag. Die Abläufe im Spargelzelt seien eingespielt. „Anders würde das auch nicht gehen. Wenn das Zelt voll ist, muss alles Hand in Hand gehen. Das ist hier wie in einem Ameisenhaufen.“ Es gibt klar verteilte Rollen: Es gibt die Läufer, die als Tellertaxi fungieren und helfen, wo es nötig ist. Es gibt die Kellner, die sich als erste Ansprechpartner um das Wohl der Gäste kümmern, es gibt Mitarbeiter an der Bar, im Service, im Spülbereich und natürlich in der Küche. Den Takt gibt der Tischplan mit den Reservierungen für den jeweiligen Tag vor.

Dass es vor allem am Wochenende viel zu tun gibt und man gut mit Hektik umgehen können muss, wissen auch Philipp (16) und Marian (15). Die beiden Schüler aus Fuhrberg bessern sich als Läufer ihr Taschengeld im Fuhrberger Spargelzelt auf. „Das ist schon wirklich toll für uns“, freut sich Philipp. Die Arbeit mache Spaß, egal, ob Tisch decken, auf- und abtragen oder Erdbeeren schneiden. Und das habe sich bei den Jugendlichen im Dorf auch längst herumgesprochen.

„Der Erste von uns ist bereits morgens um 8 Uhr im Einsatz“, beschreibt es Heuer. Denn: „Wir müssen alles vorbereiten, was sich vorbereiten lässt.“ Seien es die bis zu 250 Liter Spargelcremesuppe, die



Tellerjongleurin: Kellnerin Lisa Phanitram kümmert sich um die Gäste.

täglich die Küche verlassen, die frische Sauce Béarnaise, die verschiedenen Fleischspezialitäten oder das Hacken und Schneiden von Zitronen, Petersilie und Co. Die Tische müssen täglich neu sortiert, neu gedeckt werden. Auf die Deko mit Blümchen und Heuer-Serviette legt die Chefin großen Wert. Überhaupt finden sich im Zelt viele individuelle Holzmöbel und Bilder an der Wand. Es soll funktional, aber auch persönlich und familiär zugehen, so gut das bei Hunderten Gästen zeitgleich eben möglich ist.

„Ich bestelle oft Pizza“

Familiär geht es definitiv im 80-köpfigen Team zu, das in Schichten in der Regel mit rund 30 Personen im Dienst ist. Die meisten sind gastronomische Saisonkräfte, sie kommen, um sich für rund drei Monate voll und ganz dem Spargel zu widmen. Manche von ihnen wohnen in dieser Zeit in den Containern in Fuhrberg oder in der Unterkunft in Ovelgönne, die der Familienbetrieb auch für die Saisonkräfte bei der Spargelernte vorhält. „Die Stimmung ist super, alle sind motiviert und halten zusammen“, schwärmt Heuer.

Aber das müsste sie gar nicht aus-

drücklich sagen. Wer morgens schon einmal vor der Eröffnung im Zelt unterwegs war, hat daran keinen Zweifel. Es wird gescherzt, sich geherzt, gemeinsam bei Kaffee und lockeren Sprüchen in den Tag gestartet. Dass abends gegen 21.30 Uhr täglich freiwillig gemeinsam gegessen und in den Feierabend gestartet wird, verwundert nicht. Gibt es dann Spargel? „Ich bestelle oft fürs ganze Team Pizza“, verrät Heuer. „Aber wir essen auch mal Kartoffelpuffer mit Apfelmus, je nachdem, was das Team sich wünscht.“

Neuere Kreationen im Trend

Beim Team wie bei den Gästen im Spargelzelt heißt es aber auch: „Schnitzzell muss dabei sein.“ Heuer lacht. Dennoch freue sie sich, dass es inzwischen auch viele Gäste gebe, die neuere Kreationen etwa mit flambiertem Ziegenkäse und Walnuss-Crumble ausprobierten. Und wer noch ein frisches Stück Kuchen nach dem Spargel möchte, wird auch nicht enttäuscht. Denn für die Gäste zwar etwas versteckter als die Küche, aber nicht weniger lecker im Duft ist die kleine Backstube im hinteren Bereich der Spargelwirtschaft: Konditor Klaus Papenfuß, besser be-



Das Team Süßes: Konditor Klaus Papenfuß und Agata Kołodziejna bereiten Kuchen und Torten für die Gäste zu.

kannt als „Kuchen-Klaus“, bereitet dort seit mittlerweile zwölf Jahren die leckersten Torten und Kuchen zu.

Doch gibt es nach 21 Jahren Erfolgsgeschichte auch etwas, wovor die Chefin Angst hat? „Ja, die Technik“, entgegnet Heuer prompt. Inzwischen sei das Spargelzelt quasi digitalisiert, die Bestellung gehe über einen sogenannten Orderman vom Tisch digital an Bar und Küche. Wenn die Vorspeise abgeräumt sei, gebe es darüber grünes Licht, dass die Küche den Hauptgang herrichten könne, auch die Kasse sei natürlich involviert. „Wenn da etwas ausfällt, wird es hektisch“, sagt Heuer. Und da Fuhrberg nicht zu Unrecht als Funkloch verschrien ist, kommen solche Ausfälle auch durchaus vor.

Bis zum 30. Juni öffnet das Spargelzelt am Trüllidamm noch täglich. Dann verschwindet der kulinarische Publikumsmagnet wieder für neun Monate. Zeit genug für das Team, um die nächste Saison vorzubereiten, Weine auszusuchen und neue Rezepte zu kreieren. Bei all der Offenheit für Spargelexperimente gibt es für Gudrun Heuer aber eine klare Grenze. „Spargel kommt mir hier nicht auf den Tisch.“