



Wissenswertes über Bleichspargel

Was ist Spargel?

Spargel ist eine mehrjährige Staude, bei der nur der etwa 35 cm tief unter der Erdoberfläche liegende Wurzelstock überwintert. Jährlich im Frühjahr treibt Spargel daher mehrere Sprosse, die als Spargel geerntet werden. Biologisch gesehen ist Spargel also ein Stengelspross der Spargelpflanze. Nach der Ernte bilden die verbliebenen Sprossen das Spargelgrün oder Spargelkraut.

Wann verfärbt sich Spargel rot?

Spargel kann sich rot färben bei Sonneneinstrahlung, während er aus dem Damm kommt oder nach dem Stechen, wenn die Kühlkette unterbrochen wird, d. h. wenn er nicht früh genug gekühlt wird und er daraufhin zu warm geworden ist.

Was ist der Unterschied zwischen weißem Spargel und Grünspargel?

Im Gegensatz zum weißen oder violetten Bleichspargel wächst Grünspargel über der Erde, ist also bei der Ernte nicht mit Boden bedeckt. Daher genießt er das Sonnenlicht und wird schließlich grün (Chlorophyll). Von den Inhaltsstoffen her übertrifft er den weißen Spargel. Durch das Chlorophyll enthält er nämlich mehr Vitamin C und Karotin. Grünspargel hat einen etwas anderen Geschmack und muss fast nicht geschält werden (nur an den Spargelenden). Zudem ist die Kochzeit beim grünen Spargel deutlich kürzer. Grünspargel eignet sich für fast alle Gerichte, die für weißen Spargel gelten.

Warum ist guter Spargel eigentlich so teuer?

Spargel war schon in der Antike etwas Besonderes. Der hohe Preis der feinen Stangen erhitzte seit jeher die Gemüter und veranlasste den römischen Kaiser Diokletian im Jahre 304 per Erlass den Spargelpreis zu regeln. Der Hauptgrund für den relativ hohen Preis, liegt allerdings im aufwendigen, pflege- und arbeitsintensiven und daher relativ teuren Anbau begründet. Spargel wird auch heute noch überwiegend von Hand und unter Kreuzschmerzen geerntet. Viel Geduld ist zudem nötig, bis der Spargel im dritten Jahr nach der Pflanzung die erste volle Ernte liefert.

Wann wurde Spargel kultiviert?

Schon die Griechen haben vor etwa 2500 Jahren Spargel gekannt. Der griechische Name "asparagos" bedeutet „Stiel“ oder „junger Trieb“. Die Griechen schätzen Spargel aber hauptsächlich als Arzneimittel. So sollte Spargel unter anderem Zahnschmerzen kurieren und Bienenstiche lindern können. Erstmals als Gemüse angebaut wurde Spargel wahrscheinlich von den landwirtschaftlich recht interessierten Römern. Von den Römern sind ausführliche Kulturanleitungen zum Spargelanbau überliefert.

Zu welcher Jahreszeit wird Spargel gepflanzt?

In den meisten Jahren wird Spargel von Mitte März bis Mitte April gepflanzt. Bei einer späteren Pflanzung kann der Ausfall durch Nichtanwachsen größer sein. Hier könnte eine Beregnung erforderlich werden. Bei früher Pflanzung müssen eventuell auftretende Nachtfröste berücksichtigt werden.



Wo wächst Spargel?

Bleichspargel (weißer Spargel) wächst gut in leichtem, sandigem, wasserdurchlässigem und humosem Boden. Für den Spargelanbau geeigneter Boden sollte sich im Frühjahr schnell erwärmen. Grünspargel stellt etwa die gleichen Ansprüche an Boden und Klima wie Bleichspargel.

Kann ich nach Spargel wieder Spargel anpflanzen?

Spargel kann bisher leider nicht auf Flächen angebaut werden, auf denen zuvor schon Spargel angebaut war. Selbst nach 10 bis 15 Jahren kommt es noch zu stärkeren Ertrags- einbußen. Ursache für das Wiederanbauproblem sind wahrscheinlich bestimmte Sporen im Boden.

Wie lange dauert die Spargelsaison?

Die Spargelernte beginnt – je nach Witterung – etwa Mitte April und dauert traditionell bis zum 24. Juni (Johanni). Die Ernte wird beendet, damit die Pflanzen eine ausreichende Regenerationszeit haben, um im folgenden Jahr genügend neue Sprosse bilden zu können.

Ernte von Grünspargel und Bleichspargel

Grünspargel wächst ebenerdig, ohne Dämme. Daher ist die Ernte des Grünspargels sehr einfach und wenig zeitaufwendig. Wenn die Triebe eine Länge von 15-20 cm erreicht haben, werden sie knapp unter der Bodenoberfläche mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Die Stangen sollten geschnitten werden, bevor sich die Deckblätter der Köpfe lockern. Daher sollte bei warmer Witterung täglich geerntet werden.

Beim weißen Bleichspargel sieht man in der Spargelzeit überall die typischen aufgeschütteten Spargeldämme, die dem Spargelspross den Weg an die Oberfläche verlängern. Da Spargel bei sehr günstiger Witterung etwa 0,75 cm pro Stunde wachsen kann, müssen die Spargelreihen an freundlichen Tagen zweimal täglich durchgesehen werden. Die günstigsten Tageszeiten für das Stechen sind der frühe Morgen und der Nachmittag. Zu diesen Zeiten sind die Verdunstungsverluste am geringsten.

Das Spargelstechen ist bei uns auch heute noch mühsame Handarbeit. Zur Unterstützung gibt es die sogenannte Spargelspinne, eine batteriebetriebene Erntehilfe: über eine Führungsrinne wird die Folie angehoben und nach getaner Ernte wieder über den Spargeldamm gelegt. Zwischen der Vorder- und Hinterachse mit jeweils zwei Rädern gibt es ein Arbeitsfenster. In diesem Bereich wird nach wie vor mit Hand und Messer der Spargel gestochen.

Für die Spargelernte werden als Erntegeräte benötigt: ein gebogenes Messer (Spargelstechmesser oder Stecheisen), eine Art Maurerkelle (Spargelkelle), Handschuh und einen Korb für den gestochenen Spargel.

Die Stangen sind zu stechen, wenn sich der Spargeldamm etwas anhebt und sich die typischen kleinen Risse gebildet haben. Der zu erntende Spargel wird mit gespreizten Fingern sorgfältig freigelegt. Der gestochene Spargel wird sofort in den Korb gelegt, der zum Schutz gegen Austrocknung zugedeckt werden kann. Die beim Stechen entstehenden Löcher werden anschließend wieder glatt gestrichen.



Spargel waschen, sortieren und lagern

Die Qualität des Spargels kann nach der Ernte noch erheblich beeinflusst werden. So bleiben die empfindlichen Stangen länger frisch, wenn sie direkt nach der Ernte für kurze Zeit in kaltes Wasser gegeben werden. Anschließend sollte der Spargel bis zur Sortierung kühl, feucht und dunkel gelagert werden. So bleibt die Qualität erhalten, Verfärbungen werden gemindert.

Nach der Ernte wird der Spargel sorgfältig gewaschen, geschnitten und nach Qualitäten sortiert. Bei dieser Arbeit hilft in den meisten Betrieben ein Sortierband. Der Spargel wird auf ein Laufband gelegt. Ein rotierendes Messer schneidet den Spargel auf die gewünschte Länge. Ähnlich wie in einer Waschanlage für Autos wird der Spargel mit Hilfe von Bürsten und Wasser gewaschen. Wurde der Spargel früher von Hand nach Qualitäten bzw. Handelsklassen sortiert, so erleichtern heute modernste Techniken auch diesen Prozess. Nachdem der Spargel auf ein Laufband gelegt, gekürzt und gewaschen wurde, wird er mehrmals fotografiert und nach vorher festgelegten Kriterien in Fächer befördert. Von dort aus unterliegt er noch einer Kontrolle durch unsere Mitarbeiter bevor er per Hand in eine Kiste gelegt wird.

Da der zu über 90 Prozent aus Wasser bestehende Spargel schnell austrocknet, und sich besonders die Schnittflächen verfärben können, ist eine optimale Aufbewahrung und Kühlung von großer Bedeutung. Die meisten Spargelanbauer haben daher in den letzten Jahren in die Kühltechnik investiert. Als optimal gilt eine Lagertemperatur von + 0,5 bis 2 Grad C und eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit von deutlich über 95 Prozent

Kann Spargel auch roh gegessen werden?

Obwohl die meisten Menschen gekochten Spargel bevorzugen, ist es natürlich auch möglich, rohen Spargel zu essen. Allerdings muss bei ungekochten Spargel auf das zumeist gewünschte Spargelaroma verzichtet werden. Die im Spargel enthaltene Asparaginsäure entfaltet nämlich erst durch das Kochen ihren typischen Geschmack.

Spargelanbau unter Folie

Im Spargelanbau werden verschiedene Folienarten für unterschiedliche Zwecke verwendet. Durchsichtige Folien (Antitau- und Thermofolie) werden genutzt, um den Erntebeginn zu steuern oder die Ernte insgesamt zu verfrühen. Schwarz-weiße Folien hingegen verhindern hauptsächlich die in Deutschland nicht so gerne gesehenen violetten oder grünen Verfärbungen der Spargelköpfe.

Verfrüfung des Erntebeginns durch Klarsichtfolien

Anfang April, wenn sich die ersten Sonnenstrahlen durch den Wolkenhimmel kämpfen, beschließen die Medien gemeinsam mit vielen Verbrauchern, dass nun die neue Spargelsaison beginnen müsse. Sehr unangenehm für jeden Spargelbauer, der zu diesem Zeitpunkt noch keinen Spargel hat. Daher möchten natürlich viele Spargelerzeuger den natürlichen Erntebeginn beeinflussen und gegebenenfalls etwas verfrühen. Hierzu eignen sich so genannte Antitau- und Thermofolien. Zusätzlich werden heute „Minitunnel“ aufgebaut. Dabei werden Metallbögen über den mit schwarz-weißer Folie bedeckten Damm gesteckt und mit einer transparenten Folie überzogen. Hiermit nutzt man den „Gewächshauseffekt“ besser aus und kann noch früher mit der Ernte beginnen. Nachteil: Sehr hoher Kosten- und Arbeitsaufwand. Der Spargel muss teuer verkauft werden.



Schwarze Folie

Schwarze Folie hat zwar auch eine gewisse isolierende Wirkung, der Boden erwärmt sich durch diese etwas dickere Folie jedoch insgesamt nicht wesentlich schneller. Dafür verhindert schwarze Folie, dass der Spargel der Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist. Folglich verfärbt sich der Spargel nicht. Außerdem vermindert schwarze Folie das Wachstum von Wild- oder Unkraut. Nachteil: Die Erntehelfer müssen diese Folie an jedem Erntetag erst umständlich abdecken und anschließend wieder auflegen.

Antitau- und Thermofolie

Antitau- und Thermofolien sind besonders leicht zu handhaben, denn sie werden einfach einige Wochen vor dem Erntebeginn über die Spargeldämme gespannt und sorgen für eine schnelle Erwärmung des Bodens. Diese dünnen Folien sind jedoch nur auf den ersten Blick der im Haushalt gebräuchlichen Frischhaltefolie relativ ähnlich. Hauptunterschied: sie sind speziell beschichtet und halten Wärme im Boden zurück. Durch diese Eigenschaft kann der Erntebeginn um bis zu zwei Wochen verfrüht werden. Antitaufolie beschlägt zudem nicht. Das ist wichtig, da der Spargel bei diesem System durch die Folien hindurch gestochen wird.

Nachteil: hoher Anteil Spargel mit violett verfärbten Köpfen.

Schwarz-weiße Folie

Diese Folie ist wendbar, eine Seite ist schwarz und die andere Seite weiß. Die schwarze Seite hat einen Verfrühungs- und Hitzeeffekt. Diese speichert die Wärme, d.h. die schwarze Seite liegt oben, wenn man wenig Spargel hat und man den Damm erwärmen möchte. Wenn abzusehen ist, dass die Spargelmengen Überhand nehmen, d.h. das trifft auf Hochwetterlagen zu, dann wird die Folie i.d.R. auf weiß gedreht. Die weiße Seite reflektiert das Licht, somit erwärmt sich der Damm nicht so stark. Das hat zur Folge, dass der Ertrag zurückgeht. Mit dieser Folie kann man sich also am Markt orientieren um Übermengen zu vermeiden.