

SPARGEL

Am bekanntesten ist wohl der weiße Spargel, der Bleichspargel. Seit einigen Jahren erfreut sich auch bei uns der Grünspargel immer größerer Beliebtheit (in den USA ist Grünspargel von jeher bekannter als der Bleichspargel). Für den Hausgarten eignet sich wohl von der Kultur her der Grünspargel eher als der Bleichspargel.

Der Bleichspargel unterscheidet sich vom Grünspargel nur in der Kultur und in einigen Sorten.

Beide Spargel,

Bleichspargel und

Grünspargel gehören derselben Pflanzenart *Asparagus officinalis* an.

SPARGEL (Bleich- und Grünspargel)

Wissenschaftlicher Name: *Asparagus officinalis*

Pflanzenfamilie: Spargelgewächse (*Asparagaceae*)

Weitere Namen: Garten-Spargel.

Herkunft: Als Ursprungsgebiet des Spargel werden die Salzsteppen Osteuropas und Vorderasiens angenommen. Die erste sichere Kunde über die Nutzung der Pflanze kommt ca. 5000 v. Chr. aus Ägypten. Griechen und Römer berichten im 2. Jahrhundert v. Chr. über Spargelkulturen zur Nutzung als Delikatesse und Heilpflanze. Im 16. Jahrhundert gelangte Spargel nach Deutschland, wo er zunächst als Heilpflanze und später auch als Gemüsepflanze angebaut wurde.

Spargel ist heute in fast allen Ländern des gemäßigten und warmen Klimas verbreitet. In Europa sind besonders traditionsreiche Spargelanbaugebiete: Aquitanien mit dem Departement Landes in Frankreich, die Ebene des Flusses Betis in Andalusien (Spanien), in Deutschland in Nordbaden, Südhessen, Rheinland-Pfalz und das Gebiet um Braunschweig, in Österreich die Gebiete am Wagram und das Marchfeld.

Kultur: Spargel benötigt warme und sonnige Lagen. Frost- und Windlagen sind zu vermeiden. Leichte Böden kommen dem Wärme- und Luftbedürfnis des Spargels entgegen. Beim Bleichspargel erleichtern sie die Dammkultur und ermöglichen eine gute Stangenqualität. Jungpflanzen, die in der Regel gekauft werden, setzt man ab Ende März bis spätestens Anfang Mai in 50 cm breite Gräben von 30 cm Tiefe. Der Abstand der Pflanzen zueinander beträgt 40 cm. Es gibt auch Spargelanlagen, wo die Pflanzen im Abstand von 1 m stehen. Im Sommer werden die Bestände mehrfach durchgehackt, bewässert und gedüngt. Im Herbst wird das vergilbte Laub abgeschnitten. Im zweiten Standjahr füllt man den Graben allmählich mit Erde auf, eine Ernte beginnt im dritten Standjahr. Im März muss dann ein ca. 40 cm hoher Erdamm über den Pflanzen errichtet werden; unten 80 cm, oben 40 cm breit. Ab Mai können die ersten Spargel gestochen werden. Zeitig am Morgen wird kontrolliert, wo sich am Damm feine Risse zeigen. Denn dort darunter versuchen die Sprosse ins Freie durchzustoßen. Man legt die Stangen frei und schneidet sie am Grund mit einem Spargelmesser ab. Dann schüttet man wieder zu und glättet die Oberfläche des Damms z. B. mit einer Maurerkelle. Nach Abschluss der Ernteperiode lässt man die Sprosse wachsen. Ernteende ist traditionsgemäß der 24. Juni (Johanni). Ein Sprichwort sagt: „Kirschen rot - Spargel tot“. Nach der Ernte werden die Dämme wieder eingeebnet und erneut gedüngt. Das Laub muss jeden Winter abgeschnit-

ten und der Damm jedes Frühjahr neu angelegt werden. Eine Spargelanlage kann bis zu 15 Jahre, manchmal auch 20 Jahre alt werden. Vom 3. bis zum 10. Jahr ist die Ernte am höchsten.

Zur Verfrühung können Spargelanlagen auch mit Folien abgedeckt und/oder geheizt werden. Auch eine Kultivierung in Gewächshäusern wird in manchen Gegenden durchgeführt.

Grünspargel wird wie Bleichspargel kultiviert, jedoch ohne Dämme. Geerntet wird, nach dem Durchstoßen der Stangen aus dem Boden, bevor sich die Schuppenblätter an der Sprossspitze abspreizen. Die Stangen haben zu diesem Zeitpunkt eine Länge von ca. 20 cm.

Düngung: Im Pflanzjahr benötigt Spargel, spätestens Anfang Juli, eine Kopfdüngung mit ca. 50kg/ha N. Im zweiten Standjahr wird mit 80-100kg/ha N gedüngt. Zwischen den Reihen können Gründüngungspflanzen oder Zwischenkulturen gebaut werden.

Beschreibung: Der Spargel ist eine ausdauernde Staude mit einem ausdauerndem Wurzelstock. Im Frühjahr treibt die Pflanze aus den Knospen des Wurzelstockes aus. Die austreibenden Sprosse haben feine schuppenförmige Blätter. So lange sie noch in der Erde sind, sind sie bleich. Damit sie auch schön lang werden, kultiviert man die Pflanzen in Dämmen. Grünspargel kultiviert man ohne Dämme. Die Sprosse werden dann nach dem Durchstoßen der Erdoberfläche grün. Nach der Stechperiode lässt man die Pflanzen durchtreiben. Die Sprosse des Spargels erreichen eine Höhe von bis zu 2 m. Sie tragen kleine, schuppenartige Niederblätter. Der Assimilation dienen hauptsächlich die Phyllokladien, das sind nadelförmige Kurztriebe. Spargel blüht erst ab dem zweiten bis dritten Standjahr. Die weiblichen Blüten haben 6 kleine, weißlichgrüne Blütenblätter, rudimentäre Staubbeutel, einen oberständigen Fruchtknoten mit Griffel und drei Narbenästen. Die männlichen Blüten haben 6 goldgelbe Staubbeutel, die im Licht den weißen Blütenblättern einen gelben Schein verleihen und einen rudimentären Fruchtknoten.

Das Rhizom wächst im Boden fort und stirbt am älteren Ende allmählich ab.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Eiweiß, Kohlenhydrate, Phosphor, Kalium, Kalzium, Natrium, Eisen, Provitamin A, Vitamin B₁, B₂, B₆, C (20mg%, in den Sprossspitzen bis zu 45mg%), schwefelhaltige ätherische Öle, Methylmerkaptan, Vanillin. Am vitaminreichsten ist der Grünspargel.

Sorten, Varietäten, Formen:

a) Bleichspargel: ist weiß (aber nur solange er in der Erde steckt). Lässt man die Köpfe aus der Erde wachsen, verfärben sie sich violett bis blau und schließlich grün. In Frankreich und der Schweiz mag man aber auch solchen bunten, verfärbten, Spargel. Es gibt daher auch Sorten, deren Köpfe und Stangen bis zur Hälfte grüne, rosa oder violette Töne zeigen. In Kalifornien wurde eine Sorte gezüchtet, die einen um ein Viertel stärkeren Wuchs hat und purpurviolett gefärbt ist.

Sorten: z. B.: ‚Franklim F₁‘, ‚Gijnlim F₁‘, ‚Lukullus II‘, ‚Schneewittchen‘, ‚Schwetzinger Meisterschuß‘, ‚Ruhm von Braunschweig‘, ‚Rekord‘, ‚Optima‘.

b) Grünspargel: verhält sich in der Färbung wie Bleichspargel (wird aber nicht in Dämmen gezogen), er wird also im Tageslicht grün. Es gibt aber Sorten, die kein Anthozyan enthalten, solche Spargel bekommen daher auch keine violetten oder blauen Köpfe und Stangen, sie bleiben hellgrün.

Sorten: z. B.: ‚Spaganiva‘, ‚Martha Washington‘, ‚Huchels Schneewittchen‘.

c) Violetter Grünspargel: ‚Violetta‘.

Geernteter Spargel wird eingeteilt in:

- Stangenspargel (je nach Dicke der Stangen)
- Suppenspargel (sehr dünner Stangenspargel)
- Bruchspargel (Stangenstücke mit/ohne Köpfe)
- Spargelköpfe (nur Kopfabschnitte)

Lagerung: Spargel kann relativ gut aufbewahrt werden, wenn die Stangen in feuchte Tücher gewickelt oder in Folienbeutel gesteckt werden. Im Kühlschrank nur frische Ware ohne verfärbte oder offene Köpfe aufbewahren.

Optimale Lagerbedingung: Temperatur 0,5 bis 1°C und rel. Luftfeuchtigkeit von 90%. Unter 0°C treten Kälteschäden auf.

Lagerungsdauer: unter optimalen Bedingungen 3-4 Wochen.

Pflanzenschutz: Größere Schäden können Spargelfliege, Spargelhähnchen, Spargelkäfer, Spargelrost, Grauschimmel und Fusarium-Wurzelfäule verursachen.

Hinweise: Wenn Spargel nach der Ernte zu lange gewaschen oder in Wasser getaucht wurde, gehen Inhaltsstoffe verloren und der Spargel „versauert“. Solchen Spargel kennt man daran, dass beim Zusammendrücken der Köpfe aus den Schuppen Wasser heraustritt, die Stangen grau oder gelblich verfärbt sind, muffig riechen, fleckig sind und beim Aneinanderreiben nicht mehr knistern.

Frischer Spargel lässt sich leicht brechen und knistert (klingt) beim Aneinanderreiben!

Verwendung: Spargel wird jedenfalls vor der Verwendung gekocht. Vorher wird Bleichspargel von den Spitzen abwärts geschält. In Salzwasser wird er dann stehend mit den Spitzen nach oben ca. 15 Minuten gekocht. Spargel isst man mit Butter, Kartoffeln, Schinken, als Spargelmischgemüse, im Eintopf, als Ragout, Salaten, Saucen, Suppen. Es gibt sogar Spargeltorte und Spargelcocktail. Grünspargel ist in gleicher Weise zu verwenden. Er wird aber in der Regel nicht geschält und etwas kürzer gekocht. Bleich- und Grünspargel werden zu Nass-, Gefrier- und Trockenkonserven verarbeitet. Spargel kommt auch als getrockneter Spargel, Spargelpulver und Spargelschalenpulver auf den Markt.



Heute nicht mehr übliche Hügelbeetkultur



Spargelkultur im Freiland unter weißer Folie



Spargelkultur im Folientunnel (unter Vliesabdeckung)



Spargelkultur im Lufttragetunnel (unter weißer Folie)



Frei gelegter Bleichspargel, bereit zum Stechen



Grünpargel am Feld





Spargel, fruchtend