

Nach dem Johannestag sammeln Spargelpflanzen wieder Kraft

(GMH) Spargelpflanzen produzieren keine Früchte. Was als schmackhaftes Gemüse auf unseren Tellern landet, sind die Triebe der Pflanze – unterhalb der Oberfläche der Bleichspargel, oberhalb der Oberfläche der Grünspargel. Werden die Triebe immer wieder gestochen, bildet sich kein grünes Spargelkraut und die Pflanze geht ein. Deshalb lassen Spargelanbauer die Ernte in der Regel am Johannistag, 24. Juni, enden.



Bildnachweis: GMH/Spargelstrasse NRW

Bildunterschrift: Bleichspargel muss gestochen werden, bevor Licht an die Spitzen kommt. Aufgeschüttete Wälle sorgen dafür, dass die Stangen besonders lang wachsen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/05/GMH_2016_22_01.jpg

Spargel treibt jedes Jahr neu aus

Spargel (*Asparagus officinalis*) ist eine mehrjährige Staude und gehört zu den Lilien-Gewächsen. Die grünen Triebe mit den nadelförmigen Blättern werden wegen ihrer filigranen Erscheinung auch in Blumensträußen verwendet. Auf dem Feld ist die bis zu zwei Meter hohe, buschige Pflanze eine imposante Erscheinung. „Im Winter stirbt der grüne Teil ab und die Pflanze zieht sich

komplett unter der Erde in ihren dickfleischigen Wurzelstock zurück“, erklärt Spargelanbauer Hinrich Niemann aus Eimke-Wichtenbeck in der Lüneburger Heide. Im Frühjahr treiben daraus neue Knospen. Ihre Spitzen sind zum Schutz gegen die Erde mit schuppenförmigen Schutzblättern bedeckt.



Bildnachweis: GMH/Spargelstrasse NRW

Bildunterschrift: Noch immer ist Spargel ein reines Saisongemüse. Am Johannistag endet die Ernte, damit die Pflanzen austreiben und Kraft sammeln können.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/05/GMH_2016_22_02.jpg

Je jünger die Pflanze, desto dicker die Triebe

Erreicht der Spargelkopf die Oberfläche und hat Kontakt mit dem Sonnenlicht, verfärbt er sich erst violett, später wird er grün. Damit die farblosen Sprossen des Bleichspargels schön lang werden, schütten Anbauer Wälle über den Wurzelstöcken auf. Ab zehn Grad Bodentemperatur entwickelt sich aus den Wurzeln ein Trieb nach dem anderen. Insgesamt wachsen rund zehn Spargelstangen pro Pflanze – sowohl dicke als auch dünne. „Es gilt jedoch die Regel: Je älter eine Pflanze ist, desto dünner sind ihre Triebe“, erklärt Niemann. Gestochen wird bei rund 35 Zentimetern Länge, sobald der Kopf aus der Erde steckt. Etwa



sechs- bis siebenmal pro Spargelsaison kann Heinrich Niemann so eine Spargelpflanze abernten. An Johannistag ist dann Schluss. Das Datum haben unsere Vorfahren gewählt, weil es nach altem Volksglauben ein wichtiger Stichtag für die Landwirtschaft sowie für Ernte- und Wettervorhersagen ist.

Spätes Stechen schädigt die Pflanzen

„Ich finde es gut, dass Spargel nach wie vor ein Saisongemüse ist, auf das sich die Menschen freuen, weil es nicht ganze Jahr über verfügbar ist“, sagt der Spargelanbauer. Zudem bleibt der Spargelpflanze ab Ende Juni noch genügend Zeit fürs Kräftesammeln: In den grünen Blättern bilden sie über die Photosynthese Zuckersubstanzen aus Sonnenlicht und Kohlendioxid. Diese werden in den Wurzeln gespeichert, um sie im kommenden Frühjahr für einen erneuten Austrieb zu nutzen. Manche Händler führen Spargel weit länger als nur bis Ende Juni. „Dieser Spargel ist nicht schlechter als im Frühjahr“, sagt Niemann. Die späte Ernte schadet jedoch den Pflanzen. Deshalb wird er nur auf alten Spargelfeldern geerntet, die ohnehin aufgegeben werden. Denn ein Feld kann nur etwa acht Jahre lang abgeerntet werden, bis die Stangen so dünn werden, dass sich die teure Ernte per Hand nicht mehr lohnt.

[Kastenelement:]

Grüner Spargel hat eine lange Tradition

Sowohl weißer als auch grüner Spargel wächst aus einer mehrjährigen Staude mit dem wissenschaftlichen Namen *Asparagus officinalis*. Erst im 18. Jahrhundert wurde die Methode entwickelt, Wälle aus Erde über den Pflanzen anzuhäufen, um langen, weißen Bleichspargel zu ernten. Bei Grünspargel ist dies nicht erforderlich, da eine natürliche Färbung der Triebe erwünscht ist. Mit der Färbung entstehen zudem Inhaltsstoffe, die für den unterschiedlichen Geschmack von grünem und weißem Spargel verantwortlich sind. In den USA, England und Schweden wird fast ausschließlich grüner Spargel gegessen, während in Frankreich weißer Spargel mit violetten Köpfen besonders geschätzt wird. Die Deutschen lieben nach wie vor die reinweißen Stangen, der Anteil liegt bei 98 Prozent. Sie finden aber auch zunehmend wieder Geschmack an Grünspargel.