

Beim Spargel ist regionale Ernte ein verlässliches Qualitätsmerkmal

(GMH) Bei keiner anderen Sprosse geraten die Deutschen so ins Schwärmen wie bei den unterirdisch gestochenen Trieben des Spargels. Am 22. April, dem weltweiten Tag der Erde, lohnt sich ein genauer Blick auf die weißen Stangen. Denn dieser Tag soll die Wertschätzung für die Umwelt stärken, aber auch dazu anregen, die Art des Konsumverhaltens zu überdenken. Und die deutsche Spargelernte ist ein ideales Beispiel für eine gute Ökobilanz und Vermarktung auf kurzem Weg.



Bildnachweis: GMHVSSE

Bildunterschrift: Am weltweiten Tag der Erde, am 22. April, steht auch unser Konsumverhalten im Fokus. Bei Spargel aus regionalem Anbau, der frisch nach der Ernte ohne lange Transportwege auf den Teller kommt, stimmt die Ökobilanz.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/04/GMH_2019_15_01.jpg

Auf den Saisonbeginn warten

Regionalität und Saisonalität waren früher selbstverständlich. Auf den Tisch kam, was gerade Saison hatte und in der näheren Umgebung angebaut wurde. Doch unser Konsumverhalten hat sich geändert – teilweise mit negativen Folgen für die Umwelt. Heute sind viele Produkte ständig verfügbar und werden gekauft, ohne zu hinterfragen, wo und wie sie produziert wurden. Beim Spargel gelten noch die alten Gewohnheiten, allerdings nur aus deutschem Anbau. Auch wenn es das edle Gemüse schon seit Wochen im Supermarkt gibt, verkneifen sich umweltbewusste Verbraucher und Feinschmecker den Genuss, bis der Startschuss für die regionale Ernte fällt. Denn bei der frühen Ware handelt es sich in der Regel um Importe aus dem Ausland.

Schlechte Bilanz für Importware

Der frühe Spargel im Supermarkt hat oftmals eine weite Anreise hinter sich. Die Umweltbilanz für die Erzeugnisse aus Südamerika, Nordafrika oder Südeuropa fällt im Vergleich zur deutschen Ernte schlecht aus. Durch den Transport mit dem Flugzeug oder Schiff beispielsweise aus Peru oder dem Lastwagen aus Griechenland und Spanien wird viel klimaschädliches Kohlendioxid (CO₂) produziert. Zudem kritisierte die Eidgenössische Technische Hochschule Zürich in einer Studie, dass die Wasserbilanz von Spargel aus südeuropäischem Anbau im Vergleich zur Produktion in Mitteleuropa schlecht ist.

Großer Aufwand für die Frische

Hinzu kommt der Geschmacksverlust: Kurz nach der Ernte schmeckt die Delikatesse nun mal am intensivsten. In der Regel wird deutscher Spargel morgens gestochen und kurz darauf gewaschen. Danach erfolgt entweder das Schocken mit kaltem Wasser in einem Schockschrank – meist unter zwei Stunden – oder das meist länger als dreistündige Wässern mit 8 °C kaltem Wasser, in der Regel Brunnenwasser. Anschließend werden die Stangen sortiert, auf die richtige Länge geschnitten und verpackt. Anbauer setzen dafür auf moderne Waschanlagen, Sortierhallen, Verpackungsstationen und Kühlhäuser mit Nebelanlagen. Heruntergekühlt auf eine Temperatur von einem Grad und bei 100 Prozent Luftfeuchtigkeit wird das Gemüse bis zum Transport frisch

gehalten. Häufig betreiben Spargelanbauer einen eigenen Fuhrpark, um die Ernte in kürzester Zeit, und ohne die Kühlkette zu unterbrechen, in den Verkauf zu bringen.

Maximal zwei Tage lagern

Für kurze Wege bieten viele Erzeuger ihren Spargel direkt an, entweder im Hofladen oder an Saisonständen. Zu erkennen ist die Frische an hellen, saftigen Schnittstellen. Weitere Indizien: Bei leichtem Daumendruck tritt Saft aus der Schnittstelle aus, die Köpfe sind fest geschlossen, die Stangen glänzen und quietschen, wenn sie aneinander gerieben werden. Sind die Schnittstellen bräunlich, trocken und lassen sich die Stangen biegen, ohne zu brechen, hat der Spargel bereits einen großen Teil seiner Qualität eingebüßt. Wer die Wahl hat, sollte deshalb auf frischen Spargel aus regionalem Anbau setzen, der innerhalb weniger Stunden vom Feld auf den Teller kommt.

[Kastenelement]

Auch Bienen lieben Spargel

Um den 24. Juni herum, dem Johannistag, endet die Spargelsaison für uns Menschen. Dann werden die jungen Sprossen nicht mehr gestochen, damit die mehrjährigen Gewächse sich generieren und Kraft sammeln können. Die verbleibenden Triebe dürfen aus der Erde wachsen und sich zu buschigen Pflanzen entwickeln. Schnell setzt dann die Blüte ein, die Honig- und Wildbienen wie Hummeln lange Zeit mit Futter versorgt. Die nacheinander austreibenden Triebe blühen gestaffelt bereits kurze Zeit nach dem Ernteende, vom ausgehenden Frühjahr bis in den Oktober hinein. Den ganzen Sommer über bis Ende Oktober finden die Insekten ein reiches Angebot an Pollen und Nektar in den relativ kleinen, gelben Glocken. Imker erkennen, ob ihre Bienen im Spargelfeld waren. Dann sind die Beine der Tiere leuchtend orange gefärbt durch so genannte „Pollenhöschen“. Oftmals sorgen die Spargelanbauer mit einer blühenden Gründüngung zwischen den Reihen – beispielsweise mit der Pflanze „Bienenfreund“ – für zusätzliches Insektenfutter.