

Edelgemüse aus Deutschland: Die Spargelzeit beginnt

(GMH) Endlich gibt es wieder frischen Spargel! Dank kurzer Wege und kontrolliertem Anbau können wir mit gutem Gewissen kaufen, was vor unserer Haustür wächst. Die regionale Spargelernte in größerem Umfang beginnt dank moderner Anbaumethoden, je nach geografischer Lage und Bundesland, bereits Ende März / Anfang April. Zu Ostern, Anfang April, sollte der deutsche Spargel dann überall in den Hofläden zu kaufen sein – egal, ob das Wetter mitspielt oder nicht.



Bildnachweis: GMH/SPARGELSTRASSE NRW

Bildunterschrift: Nun gibt es wieder Spargel aus regionalem Anbau, der frisch nach der Ernte ohne lange Transportwege auf den Teller kommt.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/03/GMH_2021_12_04.jpg

Möglichst früh auf dem Tisch

Früher begann die deutsche Spargelernte wetterbedingt erst in der zweiten Aprilhälfte. Dann kam der Importspargel aus Griechenland, Peru und Chile in die Supermärkte und weckte die Lust, das edle Saisongemüse möglichst früh im Jahr auf den Tisch zu bekommen. Die Spargelanbauer hierzulande wussten sich zu helfen: Mit Folien steuern sie heutzutage das Pflanzenwachstum. „Der Folienanbau ist meiner Meinung nach alternativlos“, sagt Ralf Große Dankbar, der für die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen Betriebe beim Spargelanbau berät. Denn die Abdeckung aus zweifarbigen Kunststoff erlaubt ihnen, die Ernte je nach Bedarf zu beschleunigen oder zu verlangsamen.

Folien beeinflussen das Wachstum

Spargelpflanzen überwintern etwa 40 Zentimeter unter der Erde und beginnen mit dem Austrieb, sobald die Bodentemperatur auf zehn Grad Celsius steigt. Je wärmer es ist, desto stärker ist der natürliche Impuls der Spargelpflanze (botanischer Name *Asparagus officinalis*), zu wachsen und den Spross nach oben zu schieben. Während der farblose Trieb anfangs mit etwa einem Zentimeter am Tag relativ langsam wächst, können es bei wärmeren Temperaturen bis zu fünf Zentimeter am Tag sein. Legt der Spargelanbauer die schwarze Folienseite nach oben, wärmt die Sonne den Erddamm stärker auf, was die Sprossen früher sprießen lässt. Mit der weißen Seite nach oben werden die Strahlen reflektiert und ein unerwünschter Temperaturanstieg in der Erde verzögert. Das bremst bei warmem Wetter das Wachstum.

Lange Importwege fallen weg

Im Verhältnis zur Erntemenge wird nur wenig Folie für den Spargelanbau benötigt. Das Material kann viele Jahre wiederverwendet und anschließend recycelt werden, erklärt der Spargel-Experte. Zudem ersetzt der Folienanbau den Importspargel mit langen Transportwegen. Im Übrigen wächst auch Importspargel in Griechenland und Peru zu 100 Prozent unter Folie heran. Ein weiterer Vorteil

sind weiße Spargelköpfe: Wächst ein Spross aus dem Spargeldamm, wird er durch die Abdeckung vor Sonnenlicht geschützt und verfärbt sich nicht lila. Auch bleibt der Kopf geschlossen, anstatt aufzublühen.

Boden beeinflusst den Geschmack

Die Beeinflussung gilt sowohl für frühe als auch für späte Spargelsorten. Sie unterscheiden sich laut Spargel-Experte Große Dankbar zwar nicht im Geschmack, wohl aber in der Erntezeit. Spargelanbauer setzen meist auf mehrere Sorten, um über die gesamte Spargelsaison von Anfang April bis zum Johannistag am 24. Juni das frische Edelgemüse anbieten zu können. Denn die Triebe können nur etwa sechs Wochen lang geerntet werden, dann muss die Spargelpflanze austreiben, um wieder Kraft zu sammeln. „Größeren Einfluss auf den Geschmack des Spargels als die Sorte hat der Boden“, sagt Große Dankbar. Neben dem Anteil von Lehm, Sand und Humus beeinflusst zudem die Bodentemperatur Geschmacksunterschiede. Eins haben nach Auskunft des Spargel-Experten aber alle deutschen Anbauregion und alle Sorten des Edelgemüses gemeinsam: „Sie schmecken hervorragend! Ich kann deutschen Spargel uneingeschränkt empfehlen!“

[Kastenelement]

Spargel – je frischer desto besser

Spargel sollte möglichst frisch auf den Tisch kommen, sagt Ralf Große Dankbar. Der Spargelexperte der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen rät deshalb zu Edelgemüse aus der Region. Denn die weißen Stangen altern nach dem Stechen schnell und entwickelt bei zu langer Lagerung Bitterstoffe. „Am frischsten ist der Spargel direkt vom Spargelbauern – stechen, sortieren, kühlen und im Hofladen verkaufen passiert hier am selben Tag.“ Im Supermarkt sollte auf gekühlte Stangen mit saftigen Schnittflächen geachtet werden. Durch richtige Lagerung bleibt der Spargel länger frisch. „Zuhause in einem feuchten Tuch im Kühlschrank hält er sich drei bis vier Tage“, sagt der Spargel-Experte.