

Der kräftige Verwandte: Mit grünem Spargel wird die Saison abwechslungsreicher

(GMH) Warum nicht mal grün essen? Während weißer Spargel weiterhin bei den Deutschen ganz hoch im Kurs steht, wächst auch das Interesse an der kräftig gefärbten Version. Grünspargel hat einen intensiveren Geschmack durch die Ausfärbung in der Sonne, stammt aber ansonsten von der gleichen Pflanze. Deshalb erweitern immer mehr gesundheitsbewusste Menschen ihren Spargelgenuss um den kräftigen Verwandten.



Bildnachweis: GMH/Spargelstrasse NRW

Bildunterschrift: Am besten frisch vom Produzenten: Viele deutsche Anbauer bieten neben traditionellen Bleichspargel auch die grüne Variante an.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/06/GMH_2021_23_01.jpg

Bleichspargel ist deutsche Spezialität

Die Deutschen sind für ihre innige Liebe zu weißem Spargel bekannt. Die Römer sollen ihn ins Land gebracht haben. Das königli-

che Gemüse ist Teil der deutschen Esskultur geworden, die regional entstanden, über Jahre kultiviert und innerhalb der Familien weitergegeben worden ist. In keinem unserer Nachbarländer wird so viel Aufheben um das Saisongemüse gemacht. Die Deutschen pflegen den Genuss und feiern Spargel als lieb gewonnenen Frühlingsboten. Dass die Deutschen aber nur die bleichen Triebe essen, die für die weiße Farbe bereits unter der Erde gestochen werden müssen, stimmt inzwischen nicht mehr. Wie in Frankreich, Italien und auch den USA kommen die Bundesbürger immer mehr auf den Geschmack der grünen Variante.



Bildnachweis: GMH/Privatfoto Brauckmann-Berger

Bildunterschrift: Unter Tage und über Tage: Birgit und Mathias Brauckmann-Berger bauen weißen und grünen Spargel an und vermarkten ihn frisch regional.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/06/GMH_2021_23_02.jpg

Grüner Spargel wird immer beliebter

Auf seinen Feldern in Datteln baut Mathias Brauckmann-Berger sowohl die weiße als auch die grüne Variante an. Als Direktvermarkter stellt er in den letzten Jahren eine vermehrte Nachfrage

nach grünem Spargel fest. „Die Menschen kaufen ihn aber nicht anstatt von Bleichspargel, sondern zusätzlich“, hat der Anbauer beobachtet. Anfangs hätten vor allem junge Menschen danach gefragt, inzwischen seien auch viele Ältere auf den Geschmack gekommen. Die Pflanzen selbst unterscheiden sich nicht, nur die Art der Ernte. „Wir im Ruhrgebiet sagen, der Bleichspargel wächst unter Tage und der grüne Spargel wächst über Tage.“

Schluss ist immer am 24. Juni

Die grünen Triebe der Spargelpflanzen werden geerntet, wenn sie 20 bis 25 Zentimeter aus dem Boden schauen. Dabei schwanken die Erträge deutlich mehr als bei Bleichspargel. Der Grund: Wird der Spargel unterirdisch gestochen, lässt sich die Bodentemperatur und damit die Wuchsgeschwindigkeit durch schwarze und weiße Folien beeinflussen. Beim Grünspargel sind die Anbauer direkter vom Wetter abhängig. „Fehlt die Sonne, gehen auch die Erträge zurück“, erklärt Brauckmann-Berger.

Verlängern lässt sich die Saison durch grünen Spargel nicht. Auch bei den überirdisch geernteten Stangen gilt, dass am 24. Juni („Johanni“) Schluss ist. Dann beginnt die Erholungsphase. Das grüne Kraut treibt aus und die Pflanzen sammeln Nährstoffe. Wenn der überirdische Teil im September oder Oktober abzusterben beginnt, werden diese Nährstoffe in den Wurzeln für den Austrieb im kommenden Frühjahr eingelagert. Deshalb gilt: Wer seinen Spargelgenuss erweitern will, sollte die kurze Saison nutzen, um zu grünem Spargel aus deutschem Anbau zugreifen.

[Kastenelement]

Expertentipp: Spargel mischen und braten

Mit Spargel kennt sich Mathias Brauckmann-Berger aus: Auf seinen Feldern im nordrhein-westfälischen Datteln baut er das Saison Gemüse für den Direktverkauf an. Er und seine Frau mögen sowohl die weiße als auch die grüne Variante. „Oftmals mischen wir auch beide.“ Für die Zubereitung empfiehlt der Anbauer, die Stangen zu braten anstatt sie zu kochen. „Wir legen den Spargel mit etwas Olivenöl in die Pfanne und braten ihn scharf an.“

Dadurch bekommt das Gemüse eine schöne nussige Note. Anschließend wird es mit etwas Salz und Zucker gewürzt und mit Balsamico-Essig beträufelt. „Gerne braten wir den grünen oder weißen Spargel auch nur kurz an und schnippeln ihn dann in den Salat.“



Bildnachweis: GMH/Spargelstrasse NRW

Bildunterschrift: Gelungene Mischung: Weißer und grüner Spargel lassen sich hervorragend zusammen genießen. Kurz angebraten – zum Beispiel in Olivenöl – und gewürzt, kommt die feine nussige Note zur Geltung.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/06/GMH_2021_23_03.jpg