

# Spargel

Spargel - kaum ein anderes Gemüse lässt seine Liebhaber so sehr ins Schwelgen kommen. Für sie ist Spargel das „königliche Gemüse“, „Elfenbein zum Essen“ oder einfach „weißes Gold“. Ihn zu verspeisen - sei es mit allerlei Beilagen und Soßen, sei es einfach nur pur - ist reiner Genuss und mit wenig Arbeit verbunden. Ihn auf dem Feld zu produzieren ist dagegen sehr aufwändig, ihn zuzubereiten wiederum nicht so schwierig, wenn man ein paar grundlegende Dinge beachtet.

## Eine kleine Spargelgeschichte

Schon die alten Griechen wussten den Spargel zu schätzen. Allerdings nutzten Ärzte wie Hippokrates nicht die zartgrünen Spargelstangen, sondern trockneten die Wurzeln und gewannen daraus eine stark harntreibende Medizin. Für wohlhabende Römer aber war der Spargel ein wichtiger Bestandteil eines jeden Festmahls. So ist es nicht verwunderlich, dass bereits Cato der Ältere ca. 175 v. Chr. in seinem Buch „De agri cultura“ genaue Anbauverfahren des Grünspargels beschrieben hat. Kaiser Augustus soll ein so großer Spargelfan gewesen sein, dass er selbst bei Befehlen sein Lieblingsgemüse mit ins Spiel brachte. Er soll seinen Dienern Aufträge erteilt haben, die mit dem Satz endeten: „... citius quam asparagus coquatur“ was so viel heißt wie dass der Auftrag schneller ausgeführt werden sollte, als der Spargel zum Kochen brauche.

Vermutlich waren die Römer und ihre Eroberungszüge auch dafür verantwortlich, dass der Spargel sich in Europa und damit in Deutschland so schnell ausbreiten konnte. Allerdings verbrachte er hier die nächsten Jahrhunderte vor allem in Klostergärten, wo ihn gelehrte Mönche wieder als Heilpflanze anbauten. Ab dem 16. Jahrhundert kam der Spargel dann öfter auf den Esstisch. Vor allem die Königshäuser verlangten nach dem wohlschmeckenden Gemüse. Ludwig der XIV. zwang seine Gärtner sogar, Spargel auch während des Winters zu liefern. In Deutschland wurde Spargel als Nahrungsmittel erstmals im Stuttgarter Lustgarten angebaut, und schon Mitte des 17. Jahrhunderts war der Spargel hier weit verbreitet. Aber seinen wahren Siegeszug begann das Gemüse erst Ende des 19. Jahrhunderts, als man den Spargel in Dosen konservieren konnte. Immer mehr Bauern begannen nun, ihre Felder auf Spargelanbau umzustellen. Ebenfalls erst im 19. Jahrhundert wechselte der Spargel auch seine Farbe. War er vorher ausschließlich als Grünspargel angebaut worden, hatte man inzwischen den zarteren Geschmack des Bleichspargels kennen und schätzen gelernt und baute ihn in Deutschland nun fast ausschließlich „unter der Erde“ an. Dabei war man auf den Bleichspargel eher durch Zufall gekommen. Tonhauben über den Trieben, die eigentlich der Wärmespeicherung und dem Schutz vor Ungeziefer dienen sollten, hatten dazu geführt, dass der Spargel darunter bleich blieb. Das kultivierte man fortan, indem man über den Pflanzen Erde anhäuften und die Stangen unterirdisch schnitt.

In den beiden Weltkriegen wurde die Spargelproduktion fast völlig eingestellt, da Spargel angeblich keinerlei Nährwert hatte und damit nicht als "Sattmacher" diente. Kaum war der II. Weltkrieg vorbei, erlebte nicht nur die Wirtschaft, sondern auch der Spargelanbau einen enormen Aufschwung, der bis heute anhält. Er führte auch dazu, dass sich die Anbaufläche für Spargel allein von 1995 bis 2005 um 50 Prozent auf ca. 18.000 Hektar erhöhte. Deutschland gehört damit heute zu den führenden Spargelerzeugern in Europa.

## Die Spargelpflanze

Spargel ist eine einkeimblättrige Staude, die vorwiegend unterirdisch wächst und zur Familie der Liliengewächse gehört. Er kommt in etwa 300 verschiedenen Arten inzwischen fast auf der ganzen Welt vor. Weit verbreitet ist in unseren Breiten vor allem der *asparagus officinalis*. Aus den bis zu 6 Meter langen Wurzeln treibt die Spargelpflanze im Frühjahr - wenn der Boden sich langsam erwärmt - Knospen senkrecht an die Erdoberfläche, um dort verzweigte Triebe zu bilden. Diese Knospen sind die zum Verzehr geeigneten Spargelstangen. Sie sind solange weiß, bis sie aus dem Erdboden wachsen. Im Sonnenlicht verfärben sich die Spargelstangen zunächst ins Violette, um dann grün zu werden. Dies ist auch der Grund, warum es Bleichspargel (weißen), violetten und Grünspargel gibt.

Die Farbe des Spargels hat also nichts mit verschiedenen Pflanzenarten zu tun sondern einzig und allein mit der Anbau- und Erntemethode.

Lässt man den Spargel schossen, sticht ihn also nicht ab, wächst ein bis zu 2 Meter hoher Trieb. Die Blüte ist klein und eher unscheinbar. Es gibt männliche und weibliche Spargelpflanzen. Die weibliche entwickelt fast erbsengroße, rote Beeren. Sie stehen auf dem Speisezettel verschiedener Vogelarten, die so zur natürlichen Verbreitung des Spargels beitragen. Die Beere ist aber für Menschen ungenießbar und führt zu Bauchschmerzen und Erbrechen.

Da die Pflanze sich regenerieren und verlorene Nährstoffe ins Wurzelwerk transportieren muss, ist für den Spargel die monatelange Ruhepause im Sommer und Herbst zwingend notwendig, sonst gibt es im nachfolgenden Jahr keinen neuen Spargel.

## **Der Spargelanbau**

Spargelanbau ist ein langwieriges und mühsames Geschäft. Es erfordert einiges an Vorbereitung und Bodenkenntnis. Spargel lässt sich am besten auf leichten, sandigen Böden anbauen. Sie erwärmen sich im Frühjahr schneller, und der Arbeitsaufwand ist bei leichten Böden geringer als bei schweren.

Im Jahr vor der Pflanzung muss der Boden tiefgründig mit organischem Dünger vorbereitet werden. Im zweiten Jahr wird der Spargel 25 Zentimeter unter der Erdoberfläche gepflanzt und dann im wesentlichen in Ruhe gelassen. Leider kann der Spargel auch im zweiten Jahr noch nicht geerntet werden. (Eine Ausnahme bildet vorgezogener Spargel aus Containerpflanzungen für den privaten Bereich). Die Pflanze ist noch nicht kräftig genug für eine durchgehende Ernte. Trotzdem verlangt das edle Gemüse schon viel Pflege. Unkrautvernichtung, Wässern und Düngen sind notwendig. Im November wird das braun gewordene Spargelstroh abgeschnitten. Im dritten Jahr endlich kann der Spargel zum ersten Mal über einen längeren Zeitraum geerntet werden. Bei Bleichspargel wird im Februar/März ein Erdhaufen über der Wurzel aufgeworfen. Er verhindert, dass sich die Spargelstange beim Wachsen grün verfärbt. Im Erddamm kann der Spross in Ruhe heranwachsen. Allerdings muss der Bauer auch beim Damm für leichten Boden sorgen, denn kompakter, schwerer Boden führt oft zu unschönen Verwachsungen und verhindert einen geraden Wuchs der Stange.

Nun kommt die aufwändigste Arbeit: die Ernte. Der Spargelbauer und seine Erntehelfer müssen jeden Tag morgens und abends die Spargelreihen abgehen und schauen, ob eine Stange durch den Erdboden treibt. Das sieht der erfahrene Spargelernter an einem feinen Riss in der Erdoberfläche. Die Erde wird vorsichtig bis in 40 Zentimeter Tiefe von dem Spross entfernt und der Spargel dann mit einem speziellen Messer abgeschnitten. Dabei muss der Ernter darauf achten, dass er keine anderen heranwachsenden Triebe zerstört. Anschließend wird die Erde wieder fein säuberlich in das entstandene Loch geworfen und mit einer Maurerkelle geglättet, damit auch der nächste heranwachsende Spross vor dem Austreten ans Licht entdeckt werden kann.

Grünspargel ist viel einfacher in der Handhabung. Er wächst einfach aus dem flachen Boden heraus und wird mit einem scharfen Messer geerntet, wenn er seine richtige Größe erreicht hat.

Mit dem 24. Juni (Johannistag) wird die Spargelernte beendet. Der Spargel muss ruhen um Kraft fürs nächste Jahr zu sammeln. Natürlich muss der Spargelbauer wie die Jahre zuvor für Nährstoffe und Feuchtigkeit sorgen. Nach zehn bis zwölf Jahren sind das Spargelfeld und die Pflanzen erschöpft. Bis dahin sollte bereits das nächste Feld für den Spargelanbau vorbereitet sein.

(Quelle: [www.planet-wissen.de/Rolf Stephan](http://www.planet-wissen.de/Rolf_Stephan), Stand 01.06.2009)