



Schrobenhausener Spargel

Spitzenqualität



Für viele Spargelfans unerreicht:
Klassisch serviert mit zerlassener
Butter, Salzkartoffeln und Schinken

Endlich ist wieder Spargel-Zeit! Welche Faktoren sind wichtig, damit es eine gute Saison wird?
Das Wachstum ist von der Erwärmung des Bodens abhängig, darum wäre es ideal, wenn in dieser Zeit immer warmes Wetter herrscht, damit das Gemüse schnell wächst und es eine ertragreiche sowie qualitativ gute Ernte wird.

Wie lange dauert die offizielle Saison in Deutschland?
Je nach Temperaturen von Ende März bis Mitte Juni. Nach dem 24. Juni lässt man die Spargelpflanzen austreiben. So kann die Pflanze im Sommer 'Energie tanken', welche dann im Winter in den Wurzeln gespeichert wird.

Wofür wird die schwarze Folie benötigt und ist Spargelanbau auch ohne möglich?
Das hängt viel von der Beschaffenheit des Erdreichs ab. Allerdings hat die Folie viele Vorteile, die für einen umweltfreundlichen und wirtschaftlichen Anbau wichtig sind. Der Boden erwärmt sich besser unter der Abdeckung, ohne den Geschmack zu beeinflussen. Außerdem muss nur einmal am Tag gestochen werden und der Ertrag ist höher. Zudem kann durch gezieltes Folienmanagement auf den Einsatz von Herbiziden zur Unkrautbekämpfung komplett verzichtet werden, da sich unter der Folie kein Unkraut entwickeln kann.

Gibt es Unterschiede zum Anbau des edlen Gemüses zu früher?
Der Spargelanbau unterlag wie andere Bereiche in der Landwirtschaft einem

Strukturwandel. Die Zahl der Anbaubetriebe ist in den letzten Jahren sehr rückläufig, während die Hektarzahl je Betrieb, bedingt durch Anforderungen des Marktes und der nötigen Technik zur Qualitätserzeugung, gestiegen sind.

Woran erkennt der Verbraucher gute Qualität beim Kauf?
Der Kopf muss fest geschlossen, die Spargelstange prall und glänzend, und das Schnittende saftig sein. Frischer Spargel lässt sich leicht brechen und quetscht, wenn die Stangen aneinander gerieben werden. Ebenfalls sollte das maximal 22 cm lange Gemüse an den Schnittstellen genau so dick sein, wie in der Mitte und frisch duften.

Wo ist die Qualität besser: Supermarkt oder Straßenverkauf?
Das kann man nicht pauschal sagen. Wichtig ist die Frische. Spargel sollte nicht länger als ein bis zwei Tage gelagert werden, bevor er verkauft wird. Auch ein kühler, feuchter Transport zum Handel ist wichtig. Leider ist dies nicht in allen Supermärkten gewährleistet. Bei den Verkaufsständen an der Straße oder auf dem Markt, bietet der Erzeuger in der Regel die Ernte vom Vortag oder sogar vom Morgen des gleichen Tages an, wodurch er sehr frisch ist.

Ist Spargel auch direkt beim Bauern online zu bestellen?
Unser Schrobenhausener Spargel beispielsweise unter www.spargel.de. Er wird unmittelbar nach der Ernte gekühlt verpackt und am nächsten Tag den Endverbraucher zugestellt.

Kann man das feine Gemüse auch zu Hause einfrieren?
Ja, roher, aber geschälter Spargel, kann im Tiefkühlfach bei Minus 18 Grad bis zu sechs Monate tiefgekühlt werden. Im Gemüsefach des Kühlschranks bleibt frischer, ungeschälter, in ein gut feuchtes Tuch eingeschlagener Spargel, bis zu vier Tage frisch.

Warum ist Spargel so gesund?
Der hohe Kaliumgehalt und der Asparaginsäure-Anteil regen die Niere zur Entwässerung an. Vitamin C und E fangen aggressive, zellschädigende Substanzen ein. Vitamin B1 und B2 unterstützen die Funktion des Nervensystems und wirken Müdigkeit und Konzentrationsstörungen entgegen. Die Folsäure, die Spargel in hohen Konzentrationen aufweist, kurbeit den Stoffwechsel an.

Wie bereiten Sie Spargel am liebsten zu?
Da bin ich traditionell! Ich genieße ihn gerne mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln.

PETER STROBL
GESCHÄFTSFÜHRER
SPARGELERZEUGERVER-
BAND SÜDBAYERN E.V.
Über drei Jahrzehnte stand der Bayer als Fachberater Bauern beim Spargelanbau mit Rat und Tat zur Seite. Seit 2016 setzt er sich nun für den Schrobenhausener Spargel ein.

Haben Sie Fragen? Dann schreiben Sie unserer Chefredakteurin Anke Krohmer direkt: anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com