

DER SPARGEL

Geschichte

Zu Beginn des 17. Jahrhunderts war Spargel schon allgemein bekannt. Zu dieser Zeit entstanden die ersten Anbaugelände in Europa, die zum Teil noch heute Bedeutung haben.

Noch im 19. Jahrhundert schätzte man Spargel nicht nur wegen seines Wohlgeschmacks, sondern auch wegen seiner vermeintlichen Heilwirkung. So war Spargel im amtlichen Arzneibuch vermerkt, musste also in Apotheken vorrätig sein.

Botanik und Anbau

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 (ab 11-12 °C) - 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.

Im ersten Jahr muss der Boden tiefgründig vorbereitet werden. Am besten eignen sich sandige und leichte Böden. Die vorgezogenen Pflanzen werden mit entsprechenden Maschinen 17-25 cm unter dem ursprünglichen Niveau der Erde gesetzt und dann mit Erde leicht zugedeckt. Im Sommer muss man Unkraut entfernen, düngen und wässern. Im Herbst wird das welke Laub abgeschnitten. Der angehäuften Boden sollte jetzt schon wieder in den Graben gelaufen sein. Ansonsten füllt man den Graben im zweiten Jahr langsam auf. Im dritten Jahr - bei manchen Containerpflanzen kann man das auch schon im zweiten Jahr machen - wird nun im Februar/März ein etwa 40 Zentimeter hoher Erdwall über der Pflanzreihe errichtet, der unten etwa 80 Zentimeter, oben etwa 50 Zentimeter breit ist. Ende März, Anfang April kann dann mit der Ernte begonnen werden. Falls man lieber Grünspargel will, kann man sich die Arbeit mit dem Erdwall ersparen.

Um das Wachstum des Spargels schneller voranzutreiben, werden die angehäuften Erdwälle mit Folien bedeckt und zu Beginn auch mit Folientunnels überdacht. Liegt die Folie mit der schwarzen Seite nach oben auf, zieht sie die Wärme an; liegt die Folie mit der weißen Seite nach oben auf, wird weniger Wärme aufgenommen (bis zu 12 °C Unterschied).

Wenn das Wetter warm und trocken ist, wachsen die Spargelstangen 7-10 cm pro Tag, d.h. eine Spargelstange hat in ca. 3 Tagen die richtige Höhe erreicht. Die Schale bleibt dünn und der Spargel hat einen milden und feinen, leicht süßlichen Geschmack.

Im umgekehrten Fall, wenn das Wetter eher kühl und regnerisch ist, wächst der Spargel langsamer, die Schale wird dicker und der Geschmack wird eher bitter.

Jeder Spargelstock bildet im Laufe der Vegetationsperiode von Ende März bis Ende Mai ca. 10-15 Spargelstangen. Geerntet wird an max. 50 Tagen im Laufe dieser Zeit. Nach diesen 50 Tagen wird das Spargelfeld in Ruhe gelassen. Der Spargel wächst und es bilden sich die Spargelstauden, die bis in den Spätherbst stehen bleiben. Dann werden diese Stauden gemulcht; das Mulchmaterial wird in die vorhandene Erde eingearbeitet und die Erde wieder mit Stickstoff und Mineralen angereichert. Das Feld wird dann bis zum Vegetationsbeginn Ende März in Ruhe gelassen.

Ein Feld kann gut zehn Jahre bewirtschaftet werden, danach wird es wieder für andere Zwecke (z.B. Obstanbau) verwendet.

Spargelernte

Die Stangen sind zu stechen, wenn sich der Spargeldamm etwas anhebt und sich die typischen kleinen Risse gebildet haben.

Der zu erntende Spargel wird mit gespreizten Fingern sorgfältig freigelegt, um nebenstehende Stangen und den Wurzelstock nicht zu beschädigen



Oben am Kopf fassen und mit dem Stechmesser längs der Stange herunterzufahren.



Die beim Stechen entstehenden Löcher werden anschließend wieder glatt gestrichen.



Die Spargel werden früh morgens gestochen, denn die Spargelspitzen dürfen wegen Verfärbung nicht zu lange dem Licht ausgesetzt sein. Sie werden sobald als möglich an die Kellerei abgeliefert, damit sie sofort gekühlt werden können. Je schneller der Spargel nach dem Stecken gekühlt wird, umso geschmackvoller bleibt er.

In einem Raum der Kellerei Terlan wurde eigens eine Sortieranlage aufgestellt, die nach modernsten Erkenntnissen geplant wurde.

Um Energie zu sparen, wird über Nacht ein Kältespeicher mittels Eis erzeugt. Das Wasser für die Schockkühlung, welches alle zwei Tage gewechselt werden muss, wird für die Grobwäsche verwendet. Sie wird vor der Kühlung über ein Förderband durchgeführt. Anschließend werden die Kisten in den Schockkühler geschoben, wo diese unter einer kalten Brause innerhalb kürzester Zeit auf zwei Grad heruntergekühlt werden. Danach werden die Kisten in den Lagerraum gestellt und bei zwei Grad Celsius und 98 Prozent Luftfeuchtigkeit gelagert, bis der Spargel weiter verarbeitet wird.

Verarbeitung:

Die Spargel werden auf ein Förderband gelegt, wo sie automatisch mit einem exakten Schnitt auf 22 Zentimeter geschnitten werden. Danach durchlaufen sie das Bürstgerät, wo sie sauber gebürstet und gewaschen werden. Anschließend werden sie in einer automatischen Sortieranlage nach Größen und Qualitäten sortiert. Die einzelnen Sortierungen der Mitglieder werden gewogen.

Es gibt 6 Arten der Sortierung: klassisch, Gourmet, Delikatessspargel, Mini, Bruch, Spargelspitzen. Die Sortierung erfolgt über eine Spargelsortieranlage, welche per Scanner jede einzelne Spargelstange erfasst und der genauen Sortierklasse zuweist. Der Spargel schmeckt immer gleich gut, egal welcher Sortierklasse er angehört.

Verpackung

Für die Gastronomie werden Mengen von fünf und zehn Kilogramm abgepackt. Für den Detailverkauf gibt es Packungen zu einem halben und einem Kilogramm. Nach der Verpackung gelangen die Spargel entweder sofort in den Verkauf, oder sie kommen wieder in das Kühlager, wo sie wiederum bei zwei Grad und hoher Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Bei dieser sorgfältigen Lagerung können Spargel ohne Qualitätsverluste rund fünf Tage aufbewahrt werden.

In der Küche

Beim **Einkauf** achten Sie darauf, dass der frische Spargel quietscht, wenn man zwei Stangen aneinander reibt. Nur dann hat er noch genügend Feuchtigkeit in seinem Innern.

Ein sichtbares Zeichen für frischen Spargel sind eine glänzende Schale, geschlossene Köpfe und eine saftige Konsistenz. Im Zweifel sollte man das Papier am Ende, in dem die Bündel oft stecken, beiseite schieben. Ist der Spargel unten eingetrocknet, grau oder gar schimmelig, Finger weg, denn dann ist er alt und wird nicht mehr schmecken.

Da der Spargel zu über 90 Prozent aus Wasser besteht schnell austrocknet, und sich besonders die Schnittflächen verfärben können, ist eine optimale Aufbewahrung und Kühlung von großer Bedeutung. Als optimal gilt eine Lagertemperatur von +0,5 bis 2 Grad C und eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit von deutlich über 95 Prozent.

Pro Person berechnet man 500 g.

Spargel ist teuer. Deshalb sollte er sparsam geschält werden. Am besten legt man eine Stange zwischen Daumen und Zeigefinger, so dass das Stangenende auf dem Handballen liegt. Mit einem Gemüseschälmesser oder einem Spargelmesser beginnt man ca. 3-4 Zentimeter unterhalb des Kopfes zu schälen und zieht das Messer vorsichtig durch die äußere Schicht des Spargels ziehen. Im unteren Bereich kann man ruhig etwas mehr abziehen. Wenn die Stange rundherum abgeschält ist, kann man prüfen, ob noch holzige Teile am Spargel sind. Solche Stellen fühlen sich hart und kantig an. Zum Schluss werden unten noch etwa 2-3 Zentimeter der Stange abgeschnitten; dies ist bei frischem Spargel nicht nötig. Aus den Schalen und den unteren Stückchen kann man einen kräftigen Sud kochen, der dann wiederum als Grundlage für die Spargelzubereitung oder eine Spargelsuppe dienen kann.

Übrigens: Weißen Spargel muss man unbedingt schälen, sonst schmeckt er holzig und bitter. Grüner Spargel dagegen muss nur im unteren Drittel geschält werden.

Eigentlich gehört frischer Spargel sofort auf den Tisch, so schmeckt er am besten. Ungeschält, in ein feuchtes Tuch gewickelt, können Sie Spargel im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu drei Tage lang ohne Aromaverlust aufbewahren.

Das Kochen

Man sollte darauf achten, dass möglichst Spargel gleicher Dicke und Länge zusammen gekocht wird. Sonst sind die Garzeiten zu unterschiedlich. Und so wird's gemacht: Wasser oder den aus den Spargelschalen gewonnenen Sud in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Etwas Zucker und Salz dazugeben. Wenn das Wasser kocht, den Spargel vorsichtig hineinlegen oder -stellen. Den Spargel nicht zu lange kochen. 8 bis 15 Minuten reichen zumeist, je nach Dicke der Stangen. Grüner Spargel braucht wesentlich kürzer. Am besten isst man eine Stange zur Probe, um festzustellen, ob der Spargel gar ist.

Spargel einfrieren

Spargel waschen, schälen, eventuell in kurze Stücke schneiden und einfach in einem geeigneten Beutel oder Gefäß einfrieren. Der so eingefrorene Spargel lässt sich anschließend problemlos portionsweise entnehmen. Eingefrorener Spargel hält sich bei -18 Grad etwa 6-8 Monate, vielfach sogar deutlich länger. Will man sie auftauen, legt man die tiefgekühlten Spargelstangen direkt in kochendes Salzwasser.

Wissenswertes

Der Spargel wird im Gebiet um Terlan bereits seit über 100 Jahren angebaut. Der Spargelanbau wurde in der Mitte des 20. Jhd. zugunsten des einfacheren und kostengünstigeren Obstanbaus zurückgestellt und erfuhr erst in den 90er Jahren wieder eine Aufbauphase. Heute werden im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich ca. 12 ha von 13 Spargelanbauern bearbeitet.

Der traditionsreiche Terlaner Spargel trägt den Namen „Margarete“, die letzte Regentin Tirols steht hierfür Patin. Laut Überlieferung verweilte sie häufig und sehr gerne im ehemaligen Schloss Neuhaus (Mautasch) in Terlan. Es liegt deshalb sehr nahe, diesen Namen mit einem typischen Terlaner Produkt in Verbindung zu bringen.

Für die Echtheit des Terlaner Spargels „Margarete“ garantiert die „Arbeitsgemeinschaft Spargelbau Terlan“, welche seit 1997 besteht.

Die ersten offiziellen Spargelwochen wurden 1984 im damaligen Restaurant Huber-Schwarz eröffnet. Seitdem finden diese jedes Jahr im April und Mai statt und werden begleitet von Kunstausstellungen und kulinarischen Spargelwanderungen. Nun sind die Terlaner Spargelwochen ein Fixpunkt für alle Gourmets.

Zur Spargelsaison gibt es auch einen exzellenten „Spargelwein“, den bekömmlichen „Terlaner Sauvignon“ der Kellerei Terlan, der eigens für diese kulinarischen Wochen abgefüllt wird.

Sind Spargel gesund?

Der Nährgehalt des Spargels ist nicht besonders hoch, da sie arm an Eiweiß, Proteinen und Kohlehydraten sind. Dafür ist das Gemüse aber reich an Vitaminen und Mineralien.

Der Spargel – pro essbaren Anteil von 100 g:

Nährwert	15 kcal
Eiweiß	2 g
Kohlenhydrate	3 g
Vitamin C	16 mg
Vitamin B1	0,10 mg
Vitamin B2	0,10 mg
Kalzium	16 mg
Kalium	15 mg
Eisen	0,7 mg
Phosphor	35 mg



Wer allerdings an Gicht leidet, sollte aufgrund der im Spargel enthaltenen Asparaginsäure auf den Verzehr dieses Gemüse verzichten.

.....

Rezepte

Bozner Sauce

Die Zutaten für 4 Personen:

- 2 hart gekochte Eier
- 1 EL. fein geschnittener Schnittlauch
- Öl, Essig, Salz

Zubereitung:

Die hart gekochten Eier werden klein gehackt oder zerdrückt und mit Öl, Essig und etwas Salz gewürzt. Fein geschnittener Schnittlauch wird darunter gemischt. Für die originale „Bozner Sauce“ wird keine Mayonnaise verwendet.

Die Sauce ist eine Kreation von Bozner Bürgern nach dem ersten Weltkrieg. Sie ließen sich hart gekochte Eier und geschnittenen Schnittlauch bringen und bereiteten die Sauce am Tisch selbst zu. Zum Terlaner Spargel wird traditionell die Bozner Sauce serviert.

.....

Spargelrisotto

Die Zutaten für 4 Personen:

- 4 Spargelstangen
- 160 g Reis
- 1 fein gehackte Zwiebel
- ¾ l Spargelwasser (Spargelfond)
- Sahne
- Butter
- weißer Pfeffer
- Parmesankäse

Zubereitung:

Die Spargelstangen schälen und in rund einen Zentimeter lange Stücke schneiden. Ungefähr 13 bis 15 Minuten in Salzwasser leicht kochen. Die fein geschnittene Zwiebel in Öl hell anrösten. Den Reis dünsten und mit dem Spargelfond aufgießen. Bei ständigem Rühren rund 15 Minuten gar kochen. Kurz bevor der Reis fertig gedünstet ist, die Spargelstücke dazugeben. Mit Salz, weißem Pfeffer, Sahne, Butter und Parmesankäse verfeinern. Mit einigen Spargelspitzen garnieren und servieren.