Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Wie wird Spargel angebaut?

Mo, 11.04.2022 - 10:33

Der Gemüse- oder Gartenspargel ist eine von über 200 Arten der Pflanzengattung Spargel (*Asparagus*). Vermutlich stammt die Pflanze aus dem östlichen Mittelmeerraum. „Im antiken Griechenland wurde der Spargel als Heilpflanze, in der Römerzeit zunehmend als kulinarische Delikatesse geschätzt und auch in den von den Römern eroberten Provinzen kultiviert“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Antike Schriften setzten sich bereits mit Anbaumethoden auseinander.“

Am besten gedeiht Spargel in lockeren, sandigen, humusreichen Böden. Das Speicherorgan der Pflanze wächst unter der Erde und bildet lange Wurzeln aus. An der Oberseite wachsen Verzweigungen: die Spargelstangen. Im Jahr der Pflanzung kann noch nicht geerntet werden, im zweiten Jahr ist eine erste bescheidene Ernte möglich. Ab dem dritten bis vierten Jahr liefert ein Spargelfeld Vollertrag. Nach sieben bis zwölf Jahren nimmt der Ertrag ab, dann wird das Spargelfeld umgebrochen und mit einer anderen Kultur bepflanzt.

Das bekannteste Anbaugebiet in Südtirol ist das „Spargeldreieck“ zwischen Terlan, Vilpian und Siebeneich. In den Tallagen beginnt die Erntesaison zwischen Ende März und Anfang April und geht bis Anfang Juni. Anschließend lässt man die Pflanze wachsen und regenerieren, damit sie auch im nächsten Jahr wieder einen guten Ertrag liefert. Vor dem Winter werden die oberirdischen Pflanzenteile abgeschnitten. Für die Produktion von weißem Spargel wird die Erde aufgedämmt, und die Dämme werden mit Schwarz-Weiß-Folie abgedeckt. Dank der schwarzen Oberseite der Folie wird die Bodentemperatur erhöht, wodurch der Erntebeginn vorgezogen wird. Zugleich schützt die Folie den weißen Spargel vor der Sonne und somit vor Violettfärbung. Grüner Spargel dagegen wächst oberirdisch. Bei der Ernte wird grüner Spargel direkt über dem Boden abgeschnitten, weißer Spargel wird mit einem speziellen Messer in der Erde „gestochen“ und vorsichtig aus der Erde gezogen. Für die Qualität des weißen Spargels ist es wichtig, dass er möglichst rasch gekühlt, gewaschen und sortiert wird und unverzüglich in den Handel kommt. Spargel aus Südtirol darf, wenn die Vorgaben laut Pflichtenheft (Gemüse) eingehalten werden, das Qualitätszeichen Südtirol tragen.