

Podcast Bioland-Spargel

Spargel kann bis zu zehn Jahre alt werden. Bereits ab dem dritten Jahr wird er geerntet. Die Erntezeit von Mitte April bis Ende Juni ist recht kurz. Doch die Bauern kennen einen Trick: Mit Hilfe von Folien auf dem Spargelfeld können sie den Zeitpunkt der Ernte und die Erntemenge ein bisschen beeinflussen. Die Folien funktionieren hierbei wie kleine Gewächshäuser: Der Boden erwärmt sich, der Spargel wächst schneller und kann früher geerntet werden. Damit er sich nicht verfärbt, verwendet der Biobauer lichtundurchlässige Folien.

Das Stangengemüse gibt es in grün, weiß und violett. Weißer Spargel wächst unterirdisch. Auffällige kleine Erddämme schützen ihn vor Sonnenlicht und somit vor Verfärbungen. Violetter Spargel wird erst geerntet, wenn er die Erdoberfläche bereits durchbrochen hat. Das Sonnenlicht verleiht ihm hierbei die rot-violette Farbe. Der Grüne Spargel wird nicht zugehäufelt, ist etwas dünner, herzhafter und nährstoffreicher als weißer. Er hat ausreichend Zeit, sich auf den flachen Beeten zu entfalten.

Doch was macht den Spargel zu Bioland-Spargel?

Das A und O für gesunde und robuste Pflanzen ist ein gesunder Boden. Daher überprüft der Bioland-Bauer alle Maßnahmen auch darauf hin, wie sie sich auf den Boden auswirken. Der biologische Anbau beginnt schon beim Nachwuchs. Mit Kulturschutznetzen schützt der Bauer die empfindlichen Jungpflanzen vor der Spargelfliege. Meist reicht diese Maßnahme alleine jedoch nicht aus. So stellt er Leimfallen auf und fördert Nützlinge wie z.B. Spinnen, um Spargelkäfer, Spargelfliege und Co. im Zaum zu halten. Mitunter vertrauen einige Biobauern auch auf homöopathische Mittel oder natürliche Extrakte von Chrysanthemen bzw. des indischen Neembaumes.

Biologischer Spargel liebt warmen, lockeren Sandboden. In diesen setzt der Bauer die jungen Pflanzen, etwa 25 bis 30 cm tief. Der Abstand zwischen den Reihen beträgt nicht selten zweieinhalb Meter. Dies lässt genug Platz für die Spargeldämme und erleichtert dem Biobauer die mechanische Unkrautbekämpfung - denn künstliche Pestizide lassen die Bioland-Richtlinien nicht zu. Durch regelmäßige Bodenbearbeitung wird das Wildkraut bereits im Keimlingsstadium unterdrückt. Für den Biobauern ist dieser Aufwand natürlich wesentlich höher, als mit der Giftspritze über den Acker zu fahren. So sind zeitweilig mehr als drei Mitarbeiter mit der Pflege und Ernte eines hektargroßen Spargelfeldes beschäftigt. Das entspricht einer Fläche von zwei Fußballfeldern. Der große Abstand zwischen den Reihen sorgt auch für eine gute Durchlüftung. Mit dem Luftaustausch kann der Befall von Pilzkrankheiten und Schädlingen unterbunden werden.

Der Spargel entzieht dem Boden viele Nährstoffe, die der Biobauer durch reifen Kompost und Mist ausgleicht. Diese Art der Düngung ist naturgerecht und verleiht dem Spargel einen besonders feinen Geschmack.

Übrigens: Guter und frischer Spargel ist glatt und glänzend und lässt sich leicht brechen. Seine Schnittflächen sollten hell und feucht sein und beim Zusammendrücken saften. Frische Stangen quietschen, wenn sie aneinander gerieben werden und haben geschlossene Spitzen.

Geernteter Spargel liebt Kälte. Daher sollte er im Kühlschrank im Gemüsefach ganz unten gelagert werden. Weißer und violetter Spargel können so - in einem feuchten Tuch eingeschlagen – mehrere Tage gelagert werden. Grüner Spargel kann stehend in Wasser aufbewahrt werden. Frisch geschälter Spargel lässt sich gut portionsweise einfrieren. Zum Garen sollte er dann jedoch unmittelbar aus dem Gefrierfach ins kochende Salzwasser gelegt werden.

Spargel ist mehr als nur Beilage zu Schinken und Sauce Hollandaise. Testen Sie Spargel doch einmal gebraten, als Pfannekuchenfüllung oder als Salat. Und als originelle Garnitur empfehlen wir Wildkräuter. Mit ihrem spargelähnlichen Geschmack runden beispielsweise das Labkraut oder die Vogelmiere viele Gerichte ab. Haben wir Sie neugierig gemacht? Spargelrezepte finden Sie unter www.bioland.de und www.spargelseiten.de.

Falls Sie nun Spargel kaufen wollen, dann machen Sie nicht den Kardinalfehler vieler Kunden: Bereits nach 2-3 Stunden verliert der Spargel deutlich an Geschmack. Deshalb: Lassen Sie den Spargel nach dem Einkaufen nicht längere Zeit im Kofferraum liegen.