

Der Spargel

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1964)**

PDF erstellt am: **09.07.2024**

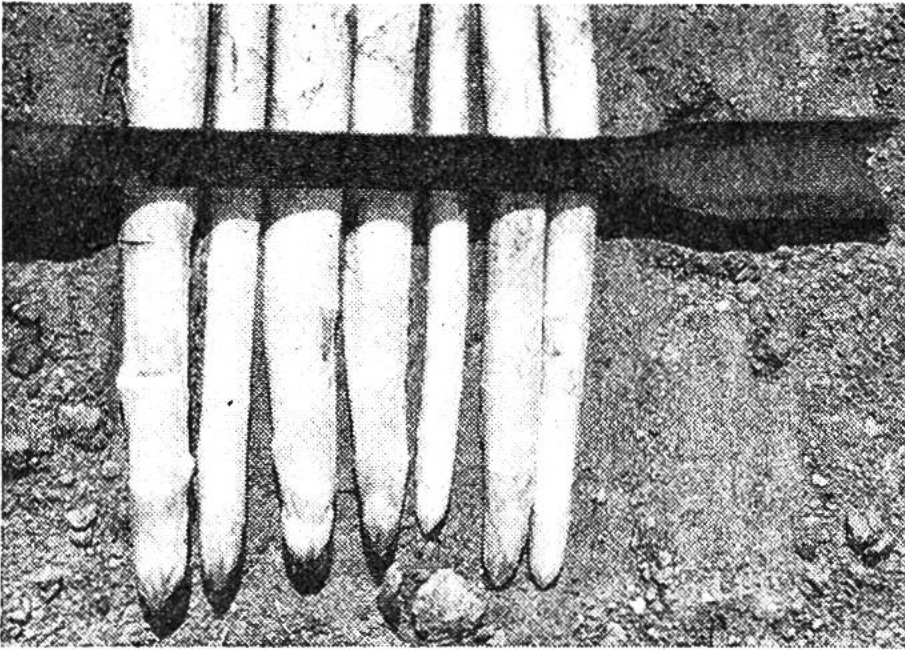
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988124>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Die Spargel kann man nicht maschinell ernten. Man bedient sich dazu bestenfalls eines einfachen, besonders gearbeiteten Spargelmessers (vgl. dazu 4. Bild).

DER SPARGEL

Seit Jahrhunderten, ja seit Jahrtausenden essen die Menschen den in Europa heimischen Spargel, und noch immer empfinden sie ihn als etwas Besonderes, etwas Feines, ja fast als Luxus. Bei den Römern war er sehr beliebt; wir haben noch genaue Kultur-anleitungen aus jener Zeit. Im 15. und 16. Jahrhundert finden wir Angaben über Spargel in Frankreich, England und Deutschland. Warum sind die Spargel immer ein Luxusgemüse geblieben? Folgende Gründe mögen es sein: 1. gibt es frische Spargel nur zu einer verhältnismässig kurzen Jahreszeit, 2. sind Spargel wegen ihrer mühevollen Kultur immer teuer, 3. können sie nur in ganz bestimmten Gegenden wachsen – dies verhindert, dass sie in zu grossen Mengen produziert werden, und 4. haben sie nur einen äusserst geringen Nährwert, schmecken aber gut. Dies alles lässt vermuten, dass die Spargel auch in Zukunft ein Luxusgemüse bleiben werden!

Der Spargel gehört zu den Liliengewächsen. Er bildet eine unterirdisch wachsende Sprossachse (Wurzelstock, Rhizom). Im Frühjahr treiben aus ihrer Spitze fleischige Sprosse in die Höhe, die später die zarten, grünen und blütentragenden Triebe bilden, wie wir sie auf Spargelfeldern sehen. Dabei können wir zwei Besonderheiten der Spargelpflanze beobachten: 1. Sie bildet keine Blätter aus. Diese sind zu kleinen, häutigen Schüppchen geworden;

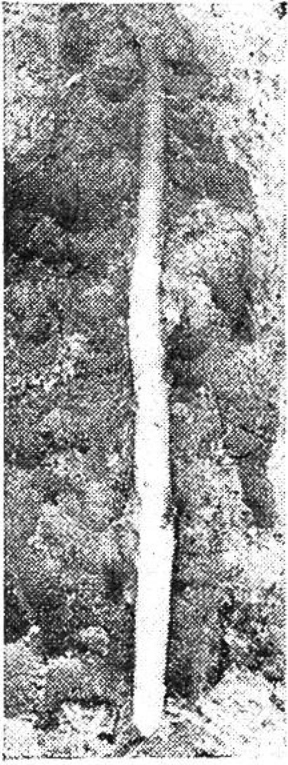


Die Spargel besitzen ein sehr ausgedehntes Wurzelwerk, dem man beim Pflanzen der kleinen, einjährigen Setzlinge bereits Rechnung tragen muss.

aus ihren Achseln wachsen die zu Scheinblättern entwickelten Kurztriebe. 2. Die Spargelpflanzen sind zweihäusig; es gibt also Pflanzen, die nur weibliche, und solche, die nur männliche Blüten tragen.

Die Sprosse sterben im Herbst ab. Erneuerungsknospen am Rhizom setzen das Sproßsystem fort. Die ersten drei Jahre nach der Aussaat muss die Pflanze sich stärken und wachsen; dann kann man ihr die ersten Sprosse, die sie im Frühjahr in die Höhe sendet, abstechen und essen. Ja, das tun wir nämlich! Wir nehmen der Pflanze den ersten Teil ihrer Sprosse weg, aber wir lassen ihr den zweiten Teil, so dass sie im Laufe des Sommers genügend Nährstoffe für ihre weitere Entwicklung sammeln kann. Daher dürfen auch nach Mitte Juni keine Spargel mehr gestochen werden, die «Spargelzeit» ist vorbei!

Für Spargelkulturen soll der Boden locker, sandig und nährstoffreich sein und sich schnell erwärmen können. Bei der Anlage einer Spargelpflanzung hebt man im Abstand von 1,50 m etwa 40 cm breite und 25 cm tiefe Gräben aus, gibt gut verrotte-



ten Mist hinein und schüttet darauf in Abständen von etwa 50 bis 80 cm kleine Erdhaufen. Auf diesen breitet der Pflanze die einjährigen «Setzlinge» aus und deckt das Ganze wieder mit Erde zu.

Zwei Jahre wird diese Plantage nun gut gepflegt; vom dritten Jahr an häufelt man die Spargelreihen im Frühjahr mit lockerer, sandiger Erde an. Damit erreicht man, dass die jungen, fleischigen Triebe, auch Pfeifen genannt, beim Heranwachsen im warmen, dunklen Erdreich einen längeren Weg zurückzulegen haben als sonst: sie werden lang und bleiben zart und weiss. Kurz bevor sie die Oberfläche des Erdwalles erreichen, zeigen sich kleine Sprünge an

Durch Anhäufeln wird erreicht, dass sich der Spargeltrieb seinen Weg ins Freie durch längeres Wachsen im Dunkeln erarbeiten muss. Dadurch wird er ca. 25 cm lang und bleibt infolge Lichtmangels weiss und zart.

der Oberfläche. Das ist für den Spargelpflanzer der Augenblick, die Triebe zu stechen. Der Sand wird beiseitegeräumt und mit der Hand oder einem einfachen, aber sinnvoll gearbeiteten Spargelmesser der weisse, etwa 25 cm lange Trieb geschickt



Die Spargel müssen sehr sorgfältig geerntet werden: erst ist der angehäuflte Sand wegzunehmen und dann der Trieb durch Drehen und Ziehen an der Basis herauszuholen, ohne dass ein Rest im Boden bleibt.



Man erkennt die richtige Zeit zum Stechen eines Spargeltriebes daran, dass das Erdreich oben aufspringt. Ist es soweit, nimmt man den reifen Trieb heraus, muss aber die anderen wieder gut abdecken, damit auch sie ungestört weiterwachsen können.

herausgedreht und -gezogen. Man kann mit 400 bis 600 g Ernte pro Quadratmeter rechnen. Die geernteten Triebe müssen sofort in einen Korb gelegt und gut zugedeckt werden; denn die Sonne würde sie grünlich färben, und die Luft würde sie austrocknen. Es ist nötig, während der Hauptwachstumszeit jeden Tag durch das Feld zu gehen, nach einem warmen Regen sogar zweimal, um nachzusehen, welche Triebe zu ernten sind.



Bei uns schätzt man eben nur die weissen Triebe, während in anderen Gegenden auch grünliche oder bläuliche Spargel gerne gegessen werden, das heisst solche Triebe, die schon aus der Erde herausgeschaut haben. Die Spargelkultur kann bei guter Pflege 12–15 Jahre alt werden. Die Hauptanbauggebiete in der Schweiz sind das Seeland und das Wallis, wo die Bilder 1, 2, 4 herkommen, während die übrigen in Holland aufgenommen sind.

IGR

Die Spargelpflanze ist zweihäusig, es gibt also männliche und weibliche Pflanzen. Aus den Trieben, die man nicht «gestochen» hat, entwickeln sich die blütentragenden Triebe, deren weibliche am Ende des Sommers die roten Beeren mit den schwarzen Samen ausbilden.