



Der Spargel ist eine mehrjährige Staude und gehört zu den Liliengewächsen. Nur der Wurzelstock überwintert. Der Spargel wird in den ersten zwei Jahren nicht geerntet, damit die Pflanzen wachsen und ihr Wurzelwerk ausbreiten können.



Für die Bepflanzung der Spargelfelder werden Gräben im Abstand von 2 Metern gezogen. Die Jungpflanzen werden je nach Sorte im Abstand von 20-35 cm in die Gräben gesetzt und mit Erde bedeckt. Der Boden muss sandig, humusreich, wasserdurchlässig und warm sein.



Der weiße Spargel, auch Bleichspargel genannt, verfärbt sich bei Lichteinwirkung. Deswegen werden die Pflanzen unter der Erde, über die eine schwarze Folie gelegt wird, gezogen. So kann das Sonnenlicht die Spargelköpfe nicht violett färben.



Den grünen Spargel lässt man über der Erde wachsen. Er erhält dadurch seine typische Farbe. Beim grünen Spargel muss man nur das untere Drittel der zarten Stangen schälen. Geerntet wird er, wenn die Stängel 25 cm groß geworden sind. Der Grünspargel schmeckt kräftig und würzig.



In der Waschanlage wird der Spargel ausschließlich mit Bürsten und Wasser, aber ohne Spülmittel von der Erde befreit und gereinigt.



In vielen Betrieben wird der Spargel noch händisch geschält. Manche Betriebe setzen aber schon Schälmaschinen ein.



Die Stängel werden nun von einer Schneidevorrichtung mit rotierenden Messern auf eine Länge von 22 cm geschnitten. Die Schnittenden müssen rechtwinkelig und glatt sein.



In der Sortiermaschine wird der Spargel nach Qualitäten oder Handelsklassen sortiert. Stangen der Klasse „Extra“ müssen gerade und unbeschädigt sein. Die Stangen müssen mindestens 12 mm dick und 17 bis 22 cm lang sein. Die Köpfe müssen fest geschlossen sein.



Der Spargel kommt für kurze Zeit in kaltes Wasser, damit er länger frisch bleibt.



Der Spargel wird gewogen und in Schachteln verpackt. Im Kühlhaus wird er dann bei ca. 2° C bis zum Abtransport in Supermärkte, Geschäfte oder Gasthäuser gelagert.



Meistens beginnt die Spargelernte in der zweiten Aprilhälfte. Der Beginn hängt von der Witterung und von der Bodentemperatur ab. Zuerst wird immer der Grünspargel geerntet. Wenn die Triebe eine Länge von 15 bis 20 cm erreicht haben, werden sie knapp unter der Bodenoberfläche mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Die Spargelernte endet traditionell um den 24. Juni.



Kaum ein anderes Gemüse schmeckt so gut und ist dabei so kalorienarm wie Spargel. Die schlanken Stangen enthalten nur wenig Eiweiß und Kohlenhydrate, kein Fett und kein Cholesterin. Spargel ist reich an Kalium und C- und B- Vitaminen. Er liefert Kalzium, Phosphor und Asparaginsäure, die entwässernd wirkt. Spargel wird gerne mit verschiedenen Saucen gegessen, aber auch als Beilage, wie hier zu Putenröllchen.