

Start



Bleichspargel
oder weißer
Spargel



Spargelpflanze



grüner
Spargel



Spargelfeld



Waschanlage:
gekühltes und
ungekühltes
Becken



Sortiermaschine:
Der Spargel wird
nach Größe und
Qualitäten
sortiert.



Spargel
kommt kurz in
kaltes
Wasser



Spargel
schälen



Verpackung



Ziel

Spargelverarbeitung

1		<p>In der Waschanlage wird der Spargel ausschließlich mit Bürsten und Wasser gereinigt.</p>
2		<p>Der Spargel kommt für kurze Zeit in kaltes Wasser, damit er länger frisch bleibt.</p>
3		<p>Der Spargel wird von Mitte April bis 24. Juni auf den Feldern händisch gestochen. Die schwarze Folie wird für kurze Zeit abgedeckt und die Spargelstange wird mit einem Messer in 25 cm Tiefe abgetrennt.</p>
4		<p>In der Sortiermaschine wird der Spargel nach Qualitäten sortiert.</p>
5		<p>Nun werden die Stängel auf eine Länge von ca. 22 cm geschnitten. Die Schnittenden müssen rechtwinkelig und glatt sein.</p>
6		<p>Der Spargel wird gewogen und in Schachteln verpackt. Im Kühlhaus wird er dann bei ca. 2° C gelagert.</p>
7		<p>Manche Betriebe verwenden Schälmaschinen um den Spargel zu schälen.</p>

Rückseite mit Lösungszahlen, z. B.:

2

6

1

5

4

7

3

Spargel

richtig 

falsch 

	Der weiße Spargel, auch Bleichspargel genannt verfärbt sich bei Lichteinwirkung.
	Grüner Spargel wird unter schwarzen Folien gezogen.
	Spargelstangen sind eigentlich die Stängelsprosse der zur Familie der Liliengewächse gehörenden Spargelpflanze.
	Der Wurzelstock überwintert nicht unter der Erde.
	In der Waschanlage wird der Spargel mit Bürsten und Wasser gereinigt.
	In der Schälmaschine wird der Spargel in 1 cm kleine Stücke zerteilt.
	Die Spargelstangen werden immer auf eine Länge von 10 cm gekürzt.
	Der Spargel wird nach Qualitäten oder Handelsklassen sortiert.
	Der Spargel kommt für kurze Zeit in warmes Wasser, damit er länger frisch bleibt.
	Vor dem Transport wird der Spargel gewogen und in Schachteln verpackt.

Lösung auf der Rückseite

richtig 

falsch 

richtig 

falsch 

richtig 

falsch 

falsch 

richtig 

falsch 

richtig 

Spargel- Memory: Karten 2 mal ausdrucken, laminieren und ausschneiden.





Der Spargel ist eine mehrjährige Staude und gehört zu den Liliengewächsen. Nur der Wurzelstock überwintert.



Früher wurde der weiße Spargel (Bleichspargel) unter Tontöpfen gezogen, damit sich die Spargelköpfe nicht violett verfärben.



Hier siehst du eine alte Spargelpflanze. Dieser Spargel wird nicht mehr geerntet.



Spargelpflanze



Bleichspargel



alte Pflanze





Dieser Spargel wurde unter einer schwarzen Folie angebaut. Deswegen ist er nicht verfärbt.



Grüner Spargel ist besonders gesund. Er wird nicht unter Folien angebaut. Nur die unteren Enden müssen geschält werden.



Der Wurzelstock überwintert unter der Erde.



weißer Spargel



grüner Spargel



Wurzelstock





Vor 30 Jahren
verwendete man noch
solche
Spargelwaschtische.
Heute gibt es
Maschinen, die den
Spargel waschen.



In dieser
Spargelwaschanlage
wird der Spargel mit
Bürsten und Wasser,
aber natürlich ohne
Spülmittel, gewaschen.



Hier siehst du, wie
der Spargel
händisch geschält
wird.



alter
Spargelwaschtisch



Spargelwaschanlage



Spargel wird
geschält





Ein rotierendes
Messer schneidet
den Spargel auf die
gewünschte Länge
von 22 cm ab.

Hier wird der
Spargel abgewogen
und in Kartons
verpackt.

Spargelfelder
werden manchmal
auch künstlich
bewässert.



Schneidevorrichtung

Verpackung

Bewässerung





Die schwarze Folie verhindert, dass der Spargel der Sonneneinstrahlung ausgesetzt wird.



In manchen Betrieben gibt es bereits Schälautomaten.



Der Spargel kommt für kurze Zeit in kaltes Wasser, damit er nach der Ernte länger frisch bleibt



schwarze Folie

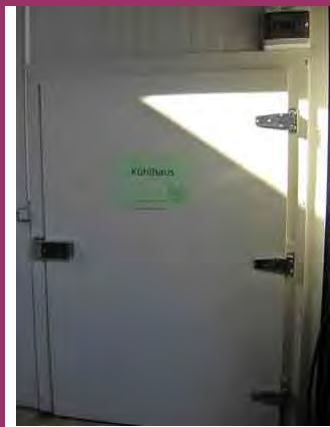


Schälautomat



kaltes Wasser





In der Sortiermaschine wird der Spargel nach Qualitäten sortiert.

Nach der Ernte wird der Spargel zuerst von Erdresten befreit.

Bis zum Abtransport wird der Spargel im Kühlhaus bei einer Temperatur von ca. 2° C und einer sehr hohen Luftfeuchtigkeit gelagert.



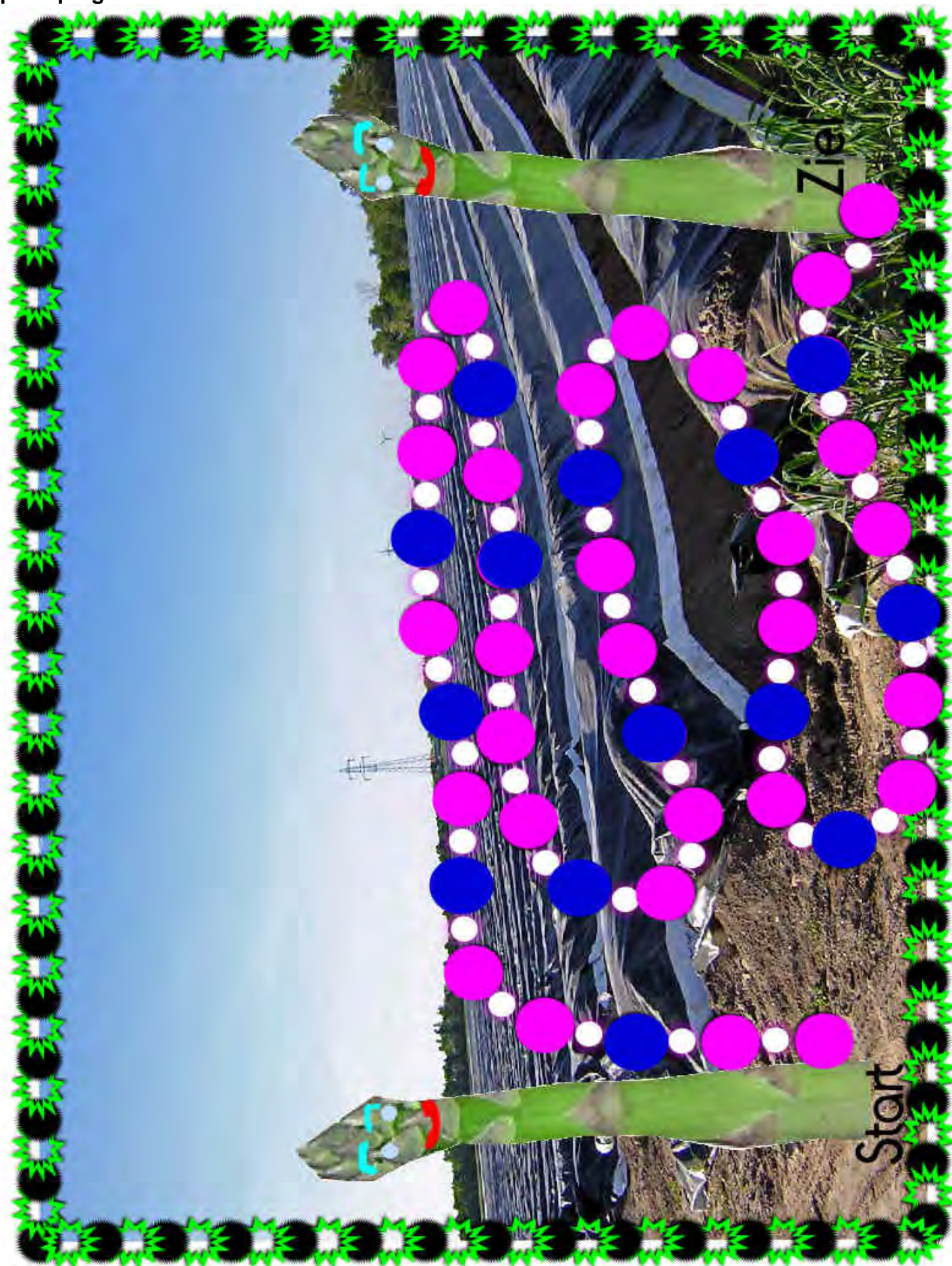
Sortiermaschine

erste Reinigung

Kühlhaus



Spiel Spargel



Spielanleitung
zum Spiel:

Spargel




Zu diesem Spiel gibt es



Fragekarten

Lege sie verdeckt als Stapel
neben das Spielfeld.



Wer zuerst 6 würfelt  darf beginnen. Kommst du
auf ein **blaues Feld** musst du die
Frage beantworten. Wenn du die richtige Antwort
weißt, darfst du um 2 Felder
vorrücken und die Karte behalten.

Wenn der erste Spieler das Ziel erreicht, werden die
Fragekarten, die jeder Spieler gesammelt hat,
gezählt. Wer die meisten Karten hat ist der Sieger.

Viel Spaß!

Spiel Spargel



Welche drei Spargelsorten unterscheidet man?

- Bleichspargel (oder weißer Spargel)
- Violettspargel
- Grünsparigel



Wie muss der Boden für den Spargelanbau beschaffen sein?

Er muss sandig, humusreich, wasserdurchlässig und warm sein.



Zu welcher Pflanzengattung gehört der Spargel?

Spargel ist eine mehrjährige Staude. Der Wurzelstock überwintert. Der Spargel gehört zu den Liliengewächsen.



In welchem Abstand werden die Gräben für die Bepflanzung auf den Spargelfeldern gezogen?

im Abstand von ca. 2 Metern



In welchem Abstand werden die Jungpflanzen in die Gräben gesetzt?

Die Jungpflanzen werden je nach Sorte im Abstand von 20 bis 35 cm in die Gräben gesetzt.



Wie lange dauert es, bis man den ersten Spargel ernten kann?

Nach drei Jahren kann der erste Spargel geerntet werden. Vorher muss die Pflanze wachsen und der Wurzelstock sich ausbreiten.



Wo ist die ursprüngliche Heimat des Spargels?

in Vorderasien



Was macht der Spargelbauer mit dem Spargel nach der Ernte, damit er länger frisch bleibt?

Der Spargel kommt für kurze Zeit in kaltes Wasser.



Warum wird Spargel sehr oft unter einer schwarzen Folie angebaut?

Die Folie verhindert, dass der Spargel der Sonneneinstrahlung ausgesetzt wird. Der Spargel kann sich dadurch nicht verfärben.



Was passiert mit den Spargelköpfen bei Lichteinwirkung?

Sie werden violett.



Wann wird Spargel bei uns geerntet?

Spargel wird von Mitte April bis zum 24. Juni (Johanni) gestochen. Eine Bauernregel sagt: „Kirschen rot, Spargel tot.“



Woran erkennt man frischen Spargel?

Frischer Spargel hat fest geschlossene Spitzen. Die Spargelenden sollen nicht ausgetrocknet sein.