

Spargel

Für viele Genießer ist der Monat April ein sehr wichtiger, wenn nicht sogar der wichtigste Monat des Jahres. Denn dann beginnt die Spargelsaison. Es ist wohl auch das relativ kurze Zeitfenster, was das bekömmliche Stängengemüse so begehrt macht, denn bereits am 24. Juni, dem Johannistag, ist die Spargelzeit traditionell vorbei.





Für viele Genießer ist der Monat April ein sehr wichtiger, wenn nicht sogar der wichtigste Monat des Jahres. Denn dann beginnt die Spargelsaison. Es ist wohl auch das relativ kurze Zeitfenster, was das bekömmliche Stangengemüse so begehrt macht, denn bereits am 24. Juni, dem Johannistag, ist die Spargelzeit traditionell vorbei.

Obwohl der Anbau sowie auch die Ernte des grünen Spargels weitaus weniger aufwendig ist, wird in Deutschland hauptsächlich weißer Spargel angebaut. Der Unterschied liegt daran, dass weißer Spargel unter einer Erdkuppe wächst, er wird erst geerntet, wenn der "Kopf" einer Stange an der Oberfläche erscheint. Grüner Spargel hingegen wächst über der Erde, durch die Sonneneinwirkung entsteht dann die Färbung.

Aufgrund seiner Inhaltsstoffe gilt der grüne Spargel sogar als noch gesünder als der weiße Spargel. Geschmackliche Unterschiede bestehen freilich, die grüne Spargelstange schmeckt deutlich würziger. Wahre Vitaminbomben sind sie aber beide. Reichlich ausgestattet mit B- und C Vitaminen und Mineralstoffen wie z.B. Kalium und Natrium darf nach Herzenslust geschlemmt werden. Auch die Tatsache, dass Spargel zu rund 90% aus Wasser besteht und nur 18kcal pro 100g enthält, lässt den Feinschmecker bedenkenlos genießen.

Qualität hat seinen Preis

Der weiße Spargel, auch als Bleichspargel bezeichnet, wird in der Regel immer noch von Hand "gestochen", was natürlich den relativ hohen Preis erklärt.

Doch nicht nur die Erntekosten, auch die anspruchsvollen Spargelpflanzen treiben den Preis in die Höhe. Sie benötigen feinen, sandigen Boden mit Humus in der Tiefe, und geerntet wird erstmals im dritten Jahr nach dem Setzen. Nach ca. acht Jahren ist die Pflanze dann zu alt, weshalb der Spargelbauer mehrere Felder benötigt, damit auch im nächsten Jahr geerntet werden kann.

Kirschen rot, Spargel tot

Diese alte Bauernweisheit beschreibt die eingangs erwähnte kurze Dauer der Spargelsaison recht gut, denn mit dem Ende des Spargels beginnt die Kirschenzeit. Glücklicherweise bleibt uns das Stangengemüse auch danach noch erhalten, denn er lässt sich einfrieren. Hierbei ist allerdings zu beachten, dass der Spargel roh und geschält eingefroren wird, da er sonst deutlich an Geschmack verliert. Auch sollte man ihn spätestens nach 6 Monaten verzehrt haben. Aber mal ehrlich - es geht doch nichts über frischen Spargel. Und gerade die kurze Zeitspanne macht dieses bekömmliche Gemüse doch erst so interessant.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de