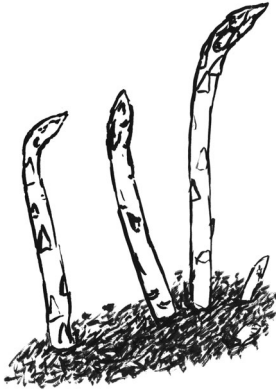


Spargel

INGRID HASLINGER



mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 004

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-505-9

© mandelbaum wien 2016

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2016

Lektorat: Inge Fasan

Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfsgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

DIE GESCHICHTE EINES ELITÄREN GEMÜSES

„Es ist nicht zu leugnen, daß der Spargel zu den angenehmsten Frühlingsspeisen gehört. Viele Personen genießen ihn auch deshalb gern, weil er sehr auf den Geschlechtstrieb wirkt ... Der Spargel ist sehr leicht zu verdauen.“ – Über Spargel könnte man lange und viel plaudern. Spargel ist nicht nur ein Genuss für seine Liebhaber, sondern der Beginn der angenehmen Frühjahrszeit, in der man das edle Gemüse gemeinsam mit Freunden bei einem guten Glas Weißwein verspeist.

Die Heimat des Spargels ist vermutlich Vorderasien, wo er in feuchten, sandigen Flusstälern wuchs. Schon Griechen und Römer betrachteten das Gemüse als Delikatesse. Der Name *asparagus* bedeutet „Stiel“ oder „junger Trieb“. Die Römer bezeichneten ihn auch als *blandimentum gulae* – Gaumenschmeichler, er ist also ein Vorläufer unseres *amuse bouche* oder *amuse gueule*. Cato widmete dem Spargelanbau ein Kapitel in seinem Werk *De agricultura*. Im 4. Jahrhundert war Spargel in Rom so begehrt, dass Kaiser Diokletian Höchstpreise für das Gemüse festsetzte.

Die Spargelpflanze besaß ursprünglich ein weites Verbreitungsgebiet in Eurasien und Afrika. Viele Arten gedeihen auf dem südafrikanischen Kap; in China gibt es rund dreißig Arten, von denen fünfzehn in Europa heimisch sind. Bezieht man die nicht essbaren Spielarten dieser Gattung mit ein, kommt man auf ungefähr 220 – darunter sind auch beliebte Zierpflanzen.

Im germanischen Raum nördlich des Limes war zu jener frühen Zeit nur Wildspargel bekannt, der vermutlich von den römischen Besatzern gebracht wurde und sich vermehrte, jedoch vor allem zu medizinischen Zwecken verwendet wurde. Seine entwässernde Wirkung war schon den Griechen bekannt. Aufgrund der charakteristischen Form des Gemüses mit der schuppenartigen

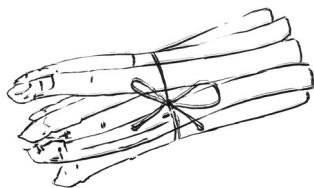
Spitze schrieb man dem Spargel auch aphrodisierende Eigenschaften zu. Arabische Ärzte verwendeten ihn als Heilmittel. Mit Spargelsaft behandelten sie Diabetes, Schlaflosigkeit, innere Unruhe und Rheuma. Die heutige Medizin erkennt den grünen Spargel ebenfalls als Medizin an: Man schreibt ihm Wirkung gegen Krebs zu.

Die Völkerwanderung und das Ende des römischen Reiches brachten die Spargelkultur zum Erliegen. Die Gebrüder Grimm behaupteten sogar, „für das ganze mittelalter ist der Genuss der Pflanze nicht nachzuweisen“. Doch dürfte der Spargel in Klostergärten weiterbestanden haben; später wurde er in den Küchengärten der Schlösser heimisch. Weißer Spargel war lange Zeit der begehrteste. Aufgrund seiner geringen Nahrhaftigkeit und aufwendigen Aufzucht (vor der Technik des Aufdämmens der Erde musste jede Spargelpflanze mit einem Tontopf abgedeckt werden) blieb er auf die Gemüsegärten der Adeligen und die fürstliche Tafel beschränkt. Auch heute zählt Spargel zu den teuersten Gemüsen. Im 17. und 18. Jahrhundert verstärkte sich das Interesse am Spargel, raffinierte Gerichte entstanden, in denen man das Gemüse mit Eiern, Kräutern, Morcheln, Geflügel, Schinken, Vinaigrette, Kalbfleisch, Krebsen etc. kombinierte. Besonders harmonisiert Spargel mit heurigen Kartoffeln/Frühhkartoffeln und frischem Weißbrot.

DIE GOURMET-AUTOREN HABS/ROSNER ÜBER DEN SPARGEL (1894)

„Spargel, das Kaisergemüse, wächst in ganz Europa und im gemäßigten Westasien auf sandigem Auenboden wild, stieß daher wahrscheinlich sehr bei Zeiten auf Liebhaber ... Zur Zeit sind Frauenhofen (bei Horn), Aggsbach (bei Melk), Korneuburg, Wolkersdorf, Matzen und Laa in Niederösterreich, Jungbunzlau in Böhmen, Görz im Küstenland, Ulm, Darmstadt und Schwetzingen in

Süddeutschland, Marchiennes, Besançon und Argenteuil in Frankreich, Gent und Brüssel als Spargelorte berühmt ... Ueber die Vorzüge dieser beiden Spargelarten [weiß und grün, Anm.d.A.] läßt sich streiten, denn wenn der weiße Spargel zarter ist, so ist der grüne dagegen von ausgeprägterem Geschmack – ganz unbestreitbar aber über jeden Zweifel erhaben ist die Vorzüglichkeit des Spargels im Allgemeinen ... Die neueren Gesundheitslehren fügen nur hinzu, daß die Zutraglichkeit in specie auf dem Asparagin beruhe ... Doch von dieser physiologischen Eigenheit abgesehen, steht nicht zu leugnen, daß schon die einfache Spargelsauce etwas Verlockendes ist, die schlichte Spargelsuppe etwas Frühlingsahnungerweckendes an sich hat, daß der Spargelspitzensalat und der Spargeleierkuchen dies Gefühl erheblich steigern, und daß endlich der unzerstückte Spargel mit brauner Butter, in züchtiger Begleitung eines Hühnchens oder eines höhern Cotelettes den Menschen zu jener Höhe der Empfindung emporflügelt, wo ihm *außer der Vorlage alles Wurst ist*, wie Bismarck zu sagen pflegte. Der Spargel kommt noch mit Mayonnaise, mit Morcheln, sowie in Erbsenform vor und läßt die Tafel selbst im dicksten Winter nicht im Stich, gehört vielmehr als Büchenspargel ... gerade im Winter zu den begehrtesten und verdienstvollsten Schönheiten der Gesellschaft. Der Consum an frischem Spargel beläuft sich in Wien im Durchschnitt auf 30.000, in Paris auf 150.000 bis 200.000 kg jährlich.“



„Wenn Du Kartoffel oder Spargel isst, schmeckst Du den Sand der Felder und den Wurzelsegen, des Himmels Hitze und den kühlen Regen, kühles Wasser und den warmen Mist.“

Carl Zuckmayer (1896–1977)

SPARGEL – EIN BESONDERES GEWÄCHS

Von den Botanikern *Asparagus officinalis* L. genannt und als mehrjährige Staude bezeichnet, ist der Spargel aufgrund seiner Merkmale mit Porree/Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch verwandt und gehört zur Pflanzenfamilie der Liliengewächse. Jährlich treibt der unterirdische Wurzelstock (Rhizom) Sprosse, die als Spargel geerntet werden – im biologischen Sinn ist Spargel ein Stängelspross der Spargelpflanze. Das Besondere am Spargel ist, dass er mit einem Minimum an oberirdischer Pflanze ein Maximum an Speicherorganen im Boden erreichen kann. Dafür ist jedoch die Bodenqualität entscheidend: Spargel benötigt schluffig-sandige, lockere und steinfreie Böden. Der Humusanteil sollte bei einem Prozent liegen. Der Grundwasserspiegel darf nicht zu hoch sein. Neben der großen Bedeutung der Bodenbeschaffenheit lebt der Spargel v.a. von den Nährstoffen, die das auswachsende Spargelkraut nach Beendigung der Ernte am 24. Juni aus der Luft schöpft und in seinen Wurzeln speichert. Auch die Außentemperatur ist entscheidend – je höher die Temperatur, desto größer der Spargelertrag. Große Kälte im Frühjahr und zu viel Regen sind der Pflanze abträglich und können die Erntemengen stark reduzieren. Das Spargelkraut bleibt bis zum ersten Frost an der Pflanze, dann wird es abgeschnitten.

Spargel besteht zu 93 Prozent aus Wasser, 100 g haben nur zwanzig Kalorien – doch sind beim Spargelgenuss noch die Beilagen zu bedenken! Neben der entschlackenden Asparaginsäure sind in Spargel noch Kalium, Phos-

phate, Kalzium und die Vitamine A, B1, B2, C, E und die für die Blutbildung wichtige Folsäure enthalten. Exzessiver Spargelgenuss kann aber auch zu Nierensteinen und Gichtanfällen führen.

Man unterscheidet folgende Hauptsorten:

Gijnlim: Er zeichnet sich dadurch aus, dass er sehr früh gestochen werden kann und selbst in kälteren Jahren hohe Erträge bringt.

Backlim: Diese Sorte ist weniger ertragreich und später zu stechen.

Thielim: Dieser Spargel kann früh gestochen werden; man erzielt höhere Erträge, weil man die Pflanzen dichter setzen kann (drei Pflanzen pro Laufmeter).

Um das Wachstum des Spargels zu beschleunigen, werden die Felder mit Folien abgedeckt. Dies erhöht die Temperatur in der oberen Erdschicht. Überdies verhindern die Folien ein zu starkes Austrocknen der Erde durch Wind und Sonne. Darüber hinaus werden die empfindlichen Spargelspitzen geschützt: Wenn sie an die Erdoberfläche dringen, verhindert die dunkle Folie ihr Verfärben.

