

Lagerung

Die schnelle Abkühlung von Spargel nach der Ernte (Eiswasser) ist die wichtigste Maßnahme zur Erhaltung von Frische und Qualität. Spargel ist einerseits sehr frostempfindlich (≤ 0 Grad Celsius), zeigt jedoch andererseits bei Temperaturen über 2,5 Grad Celsius einen wesentlich schnelleren Qualitätsabbau. Nach der Ernte wird sehr schnell ein Enzym aktiviert, welches das Zäh- und Holzigidwerden der Stangen einleitet. Es beginnt in den äußeren Randzonen am unteren Stangenende und schreitet zur Spitze hin fort. Dieser Vorgang wird durch niedrige Temperaturen stark verzögert. Bleichspargel kann bei 2 Grad Celsius und einer relativen Luftfeuchtigkeit von über 98 Prozent vier bis fünf Tage gelagert werden, bei 0,5-1 Grad Celsius etwa zwei Wochen.

Für die Lagerung im Haushalt wird das Einhüllen des Spargels in feuchte Tücher und in eine Folientüte mit anschließender Aufbewahrung im kühlen Teil des Kühlschranks empfohlen – derart geschützt hält das Gemüse ein bis zwei Tage.

Qualität

Frische

Frische ist unerlässlich für den optimalen Geschmack von Spargel. Frische Stangen glänzen, sie quietschen, wenn man sie aneinander reibt und brechen knackend, wenn man sie biegt. Sie müssen fest sein und dürfen keine Riefen aufweisen.

Feste Köpfe

Lockere Köpfe, an denen sich die Schuppenblättchen abheben, sind ein Zeichen von zu weit fortgeschrittener Entwicklung.

Keine hohlen Stangen

Hohle Stangen treten bei ungleichmäßiger Entwicklung auf. Sie können innen vertrocknetes Gewebe und gelegentlich einen bitteren Geschmack aufweisen.

Keine Rostflecken an den Köpfen

Spargel wird am Kopf nicht geschält. Rostflecken an den Schuppenblättern des Kopfes sind daher ein Qualitätsmangel.

Keine holzigen Stangen

Stangen, die sich am unteren Ende verjüngen, sind holzig und zum Verzehr nicht geeignet.

Keine Fäulnis

Fäulnis an den Köpfen oder Schnittflächen entsteht durch Bakterien, deren Aktivität durch zu langes Wässern der Spargelstangen gefördert wird. Diese weichen Faulstellen sind oft schwer erkennbar; ihr unangenehmer Geruch ist immer wahrnehmbar.



Grünspargel (anthocyanhaltige Sorte)

Spargel – in Kürze

- » Ein bleiches Gemüse, das unter Tage wächst. Ein grünes Gemüse, das über Tage wächst.
- » Hauptlieferländer: Spanien, Griechenland, Italien, Peru, Ungarn, Niederlande, Mexiko.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Mineralstoffe, Provitamin A, Folsäure, Vitamin C.
- » Kalorienarme Delikatesse.
- » Einkaufstipps: frisch, fest, fehlerfrei. Nur glänzende, quietschende Stangen. Feste Stangen, eng anliegende Schuppen. Kein Rost, keine Risse, keine Hohlstellen.
- » Die Spargelernte endet an Johanni (24. Juni).
- » Lagerung: in feuchtem Tuch und Folienbeutel im Kühlschrank.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BZL in der BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle



Druck: Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Bildnachweis: jeweils © BLE



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Spargel

Produktinformation





Ernte von Bleichspargel

Herkunft

Der Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der Spargelgewächse (*Asparagaceae*). Seine Heimat sind die Salzsteppen und sandigen Meeresdünen in Osteuropa, Vorder- und Mittelasien. Seit dem 2. Jahrhundert vor Christus sind Anbauanleitungen bei den Römern bekannt. Sie schätzten Spargel als Gemüse- und Heilpflanze und brachten ihn auch in Länder nördlich der Alpen. Dort geriet er aber wieder in Vergessenheit. Erst im 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt – schon damals galt Spargel als teure Delikatesse. Heute wird er in fast allen Ländern des gemäßigten und warmen Klimas angebaut. Weltweit werden auf 1,5 Millionen Hektar 8,5 Millionen Tonnen erzeugt (FAO, 2020). Bedeutendstes Erzeugerland ist China, mit Abstand gefolgt von Peru, Mexiko, Deutschland, Spanien, Italien, den USA, Japan, dem Iran, Frankreich, Thailand, den Niederlanden, Polen, Chile, Argentinien, und Griechenland. Die beiden größten Exporteure sind Mexiko und Peru, drittgrößter Importeur von Spargel ist Deutschland nach den USA und Kanada (FAO, 2020).

Lieferländer

Die Anbaufläche in Deutschland ist seit 2018 leicht rückläufig und betrug im Jahr 2021 für Anlagen im Ertrag 22.283 Hektar. Rund 83 Prozent des in Deutschland verzehrten frischen Spargels (Verbrauch: 1,3 Kilogramm/Kopf) stammt aus heimischem Anbau, wobei sich der Hauptabsatz auf die Monate April, Mai und Juni beschränkt. Hauptlieferländer im zeitigen Frühjahr sind Spanien, Griechenland und Italien, während die Niederlande, Ungarn, Polen und Mexiko parallel zur deutschen Saison den Markt beschicken (Destatis, AMI, 2021). Außerhalb der europäischen Saison, das heißt in der zweiten Jahreshälfte, wird der Markt von Peru mit weißem Spargel und Grünspargel versorgt.

Inhaltsstoffe

Spargel ist ein kalorienarmes Gemüse, das relativ reich an Eiweiß, Mineral- und Ballaststoffen sowie Vitami-



weißer Spargel



Ernte von Grünspargel

nen ist. Hervorzuheben sind Provitamin A (doppelt so hoher Gehalt bei Grünspargel), B-Vitamine, Folsäure und Vitamin C, dessen Gehalt in Grünspargel und in den Köpfen des Bleichspargels am höchsten ist. Asparaginsäure und Kalium regen die Nierenfunktion an und wirken entwässernd.

Der Geschmack wird hauptsächlich durch die Sorte, den Standort, die Wachstumsgeschwindigkeit und das Zucker-Säure-Verhältnis beeinflusst. Zu den wichtigsten, das Aroma bestimmenden Stoffen zählen etwa 35 schwefelhaltige Verbindungen. Das einzigartige, von vielen Menschen so geliebte Aroma des Spargels entsteht während des Garens aus Vorstufen (Aminosäuren, Zucker).

Verantwortlich für den strengen Uringeruch nach dem Verzehr von Spargel ist ein nicht bei allen Menschen vorkommendes Enzym, das die Asparaginsäure aufspaltet und schwefelhaltige Verbindungen freisetzt, die anschließend ausgeschieden werden.

Anbau

Je nach Witterung beginnt die Spargelernte etwa Ende April. Werden Verfrühungsmaßnahmen (Folienabdeckung, beheizte Flächen) angewandt, kann die Ernte schon einige Tage früher beginnen. Sie dauert traditionell bis zum 24. Juni (Johanni). An diesem Tag wird das Stechen beendet, damit die Pflanzen bis zum Herbst genug Speicherstoffe für die Ernte im nächsten Jahr einlagern können.

Der in Deutschland bekanntere weiße Spargel wird in Dämmen unter Lichtabschluss kultiviert. Diese Anbaumethode wird seit Ende des 19. Jahrhunderts angewendet. Spargel, der in überhitzten Dämmen heranwächst, bildet eine rosa Stangenfärbung und violette Köpfe aus. Spargelstangen, welche zu spät gestochen werden und den Damm durchstoßen, ergrünen an den Köpfen.

Weißer Spargel mit violetten und/oder grünen Köpfen schmecken etwas würziger, was aber nicht dem typischen Charakter des weißen Spargels entspricht.

Ist die Dammtemperatur hoch und die Temperatur des Unterbodens relativ kühler oder bei schnellen Temperaturwechseln, entsteht Wachstumsstress, der zu hohlen Stangen führt. Stress ist auch die Ursache für den besonders am unteren Stangenende auftretenden Bittergeschmack durch Saponine.

Der weltweit bedeutendere Grünspargel wächst in vollem Licht auf Flachbeeten und wird bodennah abgeschnitten.