

Grüenspargel

Asparagus officinalis

Familie: Liliengewächse (Liliaceae)

Herkunft: Mittelmeergebiet, Vorderasien

Pflege: Grüenspargel kommt mit einem Minimum an Pflege aus. Der Boden soll unkrautfrei gehalten werden, das erreicht man leicht mit oberflächlichem Hacken. Der Boden wird bei dieser Arbeit gleichzeitig gelockert und belüftet. Im zweiten Jahr nach der Pflanzung erhalten die Spargel 3 Volldüngergaben à 50 g/m²: 1. Gabe vor dem Austrieb Anfang März, 2. Gabe ca. 20. Juni, 3. Gabe Mitte August. Der Volldünger soll stickstoffbetont sein. Bei leichtem Sandboden kann beim Austrieb noch Stickstoff als Kopfdünger gegeben werden, wozu sich Ammonsalpeter eignet.



Im Hausgarten hat sich der Grüenspargel bis jetzt als weitgehend resistent gegen Krankheiten gezeigt. Vorsichtshalber soll im Spätherbst das verfärbte Laub kurz über dem Boden abgeschnitten und verbrannt werden, damit keine pilzlichen und tierischen Schädlinge mit dem Laub überwintert werden. Vereinzelt können Spargelrost (Bekämpfung mit einem organischen Fungizid), Spargelfliege oder Spargelhähnchen auftreten. Die tierischen Schädlinge können mit Insektiziden bekämpft werden.

Pflanzung: April bis Juni. Zur Pflanzung hebt man im Frühjahr 30–35 cm tiefe und 45–50 cm breite Gräben aus, die Entfernung zwischen den Gräben sollte 1,20–1,50 m betragen. Spargel ist ein Starkzehrer, der einen tiefgründigen, sandig-humosen, gut durchlässigen Boden benötigt, der sich rasch erwärmt. In der Grabensohle wird die Erde nun reichlich mit Kompost oder verrottetem Stallmist vermischt, und im Abstand von 40 cm werden kleine Hügel geformt, auf deren Spitzen man die Spargelpflanzen setzt. Dabei muss man darauf achten, dass die Wurzeln nach allen Seiten ausgebreitet werden. Danach deckt man die Setzlinge mit etwa 5 cm Erde zu und schlämmt sie gut mit Wasser ein.

Ernte: Die Grüenspargel wird ab dem dritten Jahr nach dem Auspflanzen je nach Klima von Mitte April bis spätestens zum 24. Juni (Johannistag) geerntet. Grüenspargel erntet man, wenn die Triebe 10–20 cm aus dem Boden ragen. Man schneidet möglichst tief, am besten mit einem abgewinkelten Spargelmesser. Spargel schmeckt frisch gestochen am besten, er hält sich aber, in ein feuchtes Tuch gewickelt, einige Tage im Kühlschrank und kann auch eingefroren werden. Gekochter Spargel ist eine Delikatesse und kann abgekühlt auch als Salat zubereitet werden. Beim Grüenspargel wird der Boden nach der Ernte mit Stallmist angereichert. Danach lässt man das Spargelkraut auswachsen und schneidet es im Herbst, wenn es sich gelb verfärbt hat, bis zum Boden herunter ab.

Vorteile des Grüenspargels gegenüber der Bleichspargel: Leichtere und schnellere Ernte; geringerer Arbeitsaufwand: Aufschütten von Dämmen nicht nötig; weniger anspruchsvoll, somit grössere Verbreitungsmöglichkeit; höherer Nährwert dank grossem Vitamingehalt (Vitamin C und Provitamin A); Aroma kräftiger und würziger; kürzere Kochzeit: nur 10–15 Minuten.

Meier

Der Treffpunkt für Gartengeniesser

Garten-Center Meier – Kreuzstrasse 2 – 8635 Dürnten
Telefon 055 251 71 71 – Fax 055 251 71 72 – info@meier-ag.ch – www.meier-ag.ch