

Kirschen rot, Spargel tot

02.05.2021 10:23 von Martina Jansen (Kommentare: 0)



„Kirschen rot, Spargel tot“, so lautet eine Bauernregel.

Die Langfassung dazu lautet: Spargel wird von April bis zum 24. Juni, dem Johannistag, gestochen. Ab da ist es dann wieder für ein langes Jahr vorbei mit dem Genuss des edlen Gemüses. Es sei denn, im Gefrierschrank lagern noch einige Stangen.

Die Geschichte des Spargels

Bereits die Ägypter kannten die Urform des Spargels, ebenso wie vor etwa 2.500 Jahren die alten Griechen. Die griechische Bezeichnung „aspáragos“ bedeutet so viel wie „junger Trieb, der nicht gesät wurde“. Sehr wahrscheinlich diente die „Speise der Götter“ allerdings eher der medizinischen Verwendung oder als Aphrodisiakum. Auch wurde er bei starkem Verzehr als Schwangerschaftsvorzeichen gewertet. Die Römer bauten später dieses Gemüse dann später auch als Delikatesse an und brachten es wahrscheinlich über die Alpen nach Deutschland. So wurde später zu Beginn des 17. Jahrhunderts aus einer Heilpflanze übers Luxusgemüse für Fürsten eine beliebte Delikatesse, die trotz eines arbeitsintensiven Anbaus für jedermann erschwinglich geworden ist. Das „essbare Elfenbein“, wie der Spargel auch genannt wird, ist eine Staude, deren Sprosse gestochen und verzehrt werden. Der ins Kraut schießende Spargel liefert anschließend das grüne Beiwerk zu hübschen Frühlingssträußen. Aber Vorsicht: Die roten Beeren sind schwach giftig.

Grün, weiß und violett

Spargelstangen sind nicht nur weiß, sie sind genau genommen ein Zufallsprodukt. Um die zarten Stangen vor Schädlingsbefall zu schützen, wurden sie bedeckt, was zur Folge hatte und weiterhin hat, dass der Spargel ohne Sonnenlicht hell bleibt.

Die grüne Farbe des überirdisch angebauten Spargels entsteht durch Chlorophyll, das der Spargel bildet, sobald er dem Sonnenlicht ausgesetzt ist. Zudem ist er dadurch vitaminreicher. Die Stangen des grünen Spargels sind würziger und dünner und sie müssen nur im unteren Drittel geschält werden. Neben diesen beiden hauptsächlich bei uns angebauten Sorten gibt es noch weißen Spargel mit lila Köpfchen, den

komplett lilafarbene Spargel, den Wildspargel sowie den Thaispargel.

Weißer Spargel wird klassisch mit Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise angerichtet, während die grünen Stangen kurz angebraten bereit als Salat oder Snack sind.

Frischen Spargel erkennen Sie an den feuchten Schnittstellen, am Quietschen, wenn Sie die Stangen aneinander reiben oder am hellen Ton, wenn Sie die Stangen gegeneinanderschlagen.

Text: Martina Jansen

kostenloses Foto: Eneida Nieves (pexels)