



## Grüner Spargel

Die Spargelpflanze, eine mehrjährige Staude, stammt aus Vorderasien und wurde schon von den Ägyptern, Griechen und Römern als Heilpflanze und Delikatesse geschätzt. Botanisch gehört sie zur Familie der Liliengewächse, ist also mit Lilien, Porree, Zwiebeln und Schnittlauch verwandt. Die unterirdisch kriechenden, fleischigen Speicherwurzeln überwintern im Boden. Anfang April werden die Spargeldämme aufgeworfen. Die Spargelsprosse wachsen in den Dämm hinein. Aufgrund des Lichtabschlusses bilden sie kein Chlorophyll, welches Pflanzen die grüne Farbe verleiht und bleiben deshalb weiß. Beim Grünspargel dagegen handelt es sich um eine andere Sorte und außerdem wächst er ohne Dämme heran. Das bringt viele arbeitswirtschaftliche Vorteile. So wird der grüne Spargel bei der Ernte direkt über der Erde abgeschnitten oder –gebrochen, während der Bleichspargel erst in den Erddämmen von der Erde befreit, gestochen und wieder sorgfältig mit Erde bedeckt werden. Das sind viele Handgriffe in gebückter Haltung, die die Spargelernte zu einer sehr anstrengenden und aufwendigen Arbeit werden lassen.

Im 17. Jh. war übrigens nur der grüne Spargel bekannt. Er galt an den Fürstenhäusern und in den Klöstern als der Aristokrat unter dem Gemüse. Grünspargel schmeckt aufgrund seines höheren Blattgrün-Gehaltes würziger und aromatischer, im Idealfall muss nur die untere Hälfte des Sprosses geschält werden. Außerdem ist die Kochzeit kürzer und der Gehalt an Inhaltsstoffen, besonders an Vitaminen, höher. Aus diesen Gründen ist Grünspargel in vielen Ländern beliebter, als Bleichspargel.