

Mehr Spargel war nie

Massenspargel und ein Spargelhof am Tuniberg

Was die Spargelkonjunktur angeht, werden die Deutschen auch 2005 wieder Europameister: mit einem pro Kopf Verzehr von knapp einem Kilogramm Auslandsspargel und 1,4 Kilo heimischem Spargel liegt unser Durchschnittskonsum an der Spitze Europas. Auch nach Fläche und Erlös (ca. 200 Millionen Euro) hat sich Spargel zum deutschen Leitgemüse entwickelt. Was den Beginn der heimischen Spargelsaison betrifft, spielen die südbadischen Wärmeinseln Kaiserstuhl und Tuniberg ganz vorne mit. Die zeitige Ware scheint gefragt, allein die badische Anbaufläche hat sich während der letzten zehn Jahre verdoppelt, da und dort – etwa zwischen Bad Krozingen und dem Tuniberg – auch versechsfacht. Mehr Spargel war nie, und das zu Preisen, die in schwerer Zeit Trost spenden. Hartz hin oder her, dank osteuropäischer Erntekolonnen lässt man heute stechen.

Schon seit Mitte April läuft die heimische Saison, kulinarisch birgt das Volksgemüse Spargel jedoch einige Risiken. Klaus Vorgrimmler, der in Freiburg-Munzingen am Tuniberg einen Hektar Spargel nach Bioland Kriterien kultiviert, hat zur Kurzzeitbegrünung zwischen den Dämmen versuchsweise mal Senfsaat ausgebracht. Worauf die Ernte mit einer Mostrichnote überraschte. Seither verwendet Vorgrimmler nur noch Ölsaaten. Will heißen: Spargel nimmt sein Umfeld bis in den Kochtopf mit, eben deshalb ist Bioanbau so wichtig und deshalb wirkt eine falsche Düngung so fatal. Wenn sich auf dem Spargelwasser trüber Schaum absetzt und es über dem Herd so seltsam duftet, wie ein Sack Blaukorn nach dem Aufreißen, dann wäre dies ein Hinweis auf zu viel Kunstdünger.

Vorgrimmler nährt seine Pflanzen mit gut verrottetem Mist und stärkt so deren Abwehrkräfte, chemische Schädlingsbekämpfung ist tabu, auf die Folienkultur kann und mag er aber ebenso wenig verzichten wie die südbadischen Spargelbarone, die mittlerweile Flächen im dreistelligen Hektarbereich bewirtschaften. Seit ein paar Jahren gibt es die Folie praktischerweise mit zwei Seiten: Anfangs der Vegetationsphase bringt die schwarze Außenseite Wärme in den Boden und sorgt so für schnelles Wachstum; später lässt sich mit der weißen Seite Lichteinfall und Unkrautwuchs verhindern und die aktuelle Erntemenge regulieren. So wirkt die Folie je nach Lage wie ein Tritt auf Gaspedal oder Bremse. Im Idealfall fallen über Wochen konstante Erträge an, bis dann zu Johanni am 24. Juni eine alte Spargelregel greift: Kirschen rot, Spargel tot.

Bis dahin sorgt neben Boden und Düngung vor allem die Frische für den Genuss. Die drei Handelsklassen regeln dagegen wie üblich nur formale Kriterien, Spargel der Klasse „Extra“ muss es auf 12 Millimeter Mindestdurchmesser bringen, „Klasse 1“ fordert 10, „Klasse 2“ noch 8 Millimeter. In der europäischen Spargelverordnung (EU Nr. 2377/1999) werden die einschlägigen Maße und Toleranzen auf immerhin sechs Seiten dargelegt, das Wort Aroma kommt jedoch nicht vor.

Fest geschlossene Köpfe, Qietschen der Stangen beim Aneinanderreiben und ein heller Ton beim Aneinanderklopfen sind Frischezeichen. Stangen, die im Anschnitt „fasrig wie eine Dachlatte“ aussehen, haben ihre gute Zeit hinter sich, weiß Biolandwirt Vorgrimmler, der Dank Hofverkauf und Stammkundschaft auch auf Dumpingpreise und EU-Klassen verzichten kann. „Bei mir kostet ein Kilo durch die ganze Saison 8 Euro, die Arbeit ist ja auch immer die gleiche.“

Der Aufwand in der Gastronomie ist auch immer der gleiche, so erstaunt es, dass der Einkaufspreis mitunter mehr zählt als das Aroma. Angesichts mancher Gastronomiepreise erinnert sich der Spargelfreund ohnehin gerne an die altbadische Volksweisheit, nach der Spargel zuhause am besten schmeckt. Als eigensinniger Landwirt hat Vorgrimmler seine Spargelfelder übrigens nicht um die üblichen Erdbeerplantagen erweitert. Dafür wird in diesem Jahr gegen Ende der Spargelzeit erstmals eine Rarität angeboten: die ersten deutschen Biowachteln frisch ab Hof, aufgezogen nach den

Kriterien eines Schweizer Bio-Verbandes, die mangels deutscher Kriterien adaptiert wurden.

Die ebenso entbehrliche wie fruchtlose Diskussion um den passenden Wein überlasst man am Wein- und Spargelmekka Tuniberg den Theoretikern. Silvaner, Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau oder ein Gutedel aus dem Markgräflerland – alles passt. Hauptsache 1. Wahl.

Weingut und Spargelanbau Klaus Vorgrimmeler, 79112 Freiburg-Munzingen, St. Erentrudisstraße 63, Tel. 07664-2489; www.vorgrimmeler.de. Biospargel auch bei Bernd Kiechle, Mengen, Schäferstr. 1, Tel. 07664-5339, Willy Frey, FR-Tiengen, Am Rüstlinberg 5, Tel: 07664-2223.