

# Spitzenmässige Delikatesse

Ob weisser, grüner oder violetter Spargel – der Spargelanbau ist unglaublich wetter- und temperaturabhängig. Wir sagen immer: Wenn wir im T-Shirt draussen sitzen können, ist Spargelwetter; dann ist die Ernte am ausgiebigsten. Den Beginn der Spargelsaison gibt uns die Natur vor. In der Regel beginnt unsere Saison um den 20. bis 25. April, wenn wir erstmals ganzflächig ernten und eine grössere Kundschaft bedienen können. Grundsätzlich sind wir ab diesem Zeitpunkt während einiger Wochen täglich im Feld. Wir ernten jeden Tag und bei jedem Wetter, mit und ohne Regenpelerine und Gummistiefel. Nur ganz selten gibt es einen Tag, an dem wir die Ernte ausfallen lassen müssen, weil es die ganze Nacht über geregnet hat, das Wasser in den Gräben zentimeterhoch steht und nasskaltes Wetter herrscht. Im Spargelmonat Mai beschäftigen wir jeweils rund ein Dutzend Erntehelfer sowie Bekannte und Verwandte, die uns im Hofladen und im «Beizli» tatkräftig unterstützen.

Flaach im Kanton Zürich, wo sich unser Spargelhof befindet, ist seit langem als Spargeldorf bekannt. Ein gewisser Konrad Frauenfelder, ein gebürtiger Flaacher, hat den Spargel vom Wallis hierher gebracht. Man erzählt sich, dass er in jungen Jahren mit dem Motorrad und mit seiner Frau auf dem Sozius in der Schweiz herumreiste und 1935/36 im Wallis ein für ihn seltsam bepflanztes Stück Land entdeckte, von dem man ihm sagte, es gedeihe dort Spargel. Frauenfelder versuchte sein Glück mit dem Spargelanbau in Flaach und erntete schon bald den ersten Flaacher Spargel. In dieser Tradition waren wir vor über zehn Jahren der unseres Wissens erste reine Spargelbetrieb in der Schweiz, und inzwischen kommen Privatkunden von weit her zu uns. In unserem «Beizli» haben wir eine Schweiz- und eine Weltkarte aufgehängt, auf der unsere Kunden mit Stecknadeln ihren Wohnort markieren können: Da gibt es solche, die in der Romandie und im Tessin leben oder gar in Alaska, Brasilien oder Kanada. Letztere hielten sich allerdings als Touristen in der Schweiz auf und besuchten unseren Betrieb wohl mehr zufällig.

Grundsätzlich kann man aus derselben Pflanze entweder weissen oder grünen Spargel züchten. Der grüne Spargel wächst am Licht, der weisse Spargel versteckt sich in der Erde. Durch die Bildung des Chlorophylls verändert sich der Spargel geschmacklich und von der Schalenstruktur her. Darum muss man den grünen Spargel nur im hinteren Drittel schälen. Beim violetten Spargel, den wir ebenfalls anbieten, handelt es sich um eine spezielle, bitterstoffarme Züchtung. Der violette Spargel wächst wie der grüne am Licht, besitzt eine violette Schale und ist im Schnitt hellgrün. Er eignet sich zum Rohessen, etwa als Zugabe zu einem Blattsalat oder als eigenständige Gemüsebeilage an einer Kräutervinaigrette.

Viele Leute meinen, Spargel würde nur in sandigem Boden gedeihen, dabei lässt er sich eigentlich in jedem Boden züchten. Weisser Spargel ist erntereif, wenn die Spitze aus der Erde herauschaut. Er wächst in speziell dafür aufgeschütteten Erddämmen und unter einer schwarzen Folie. Ist der Boden sandig, hat das den Vorteil, dass der Spargel gerade wächst, die feuchte Erde weniger an den Pflanzen kleben bleibt und die Stangen bei der Ernte seltener brechen. Grünen Spargel ernten wir, wenn die Stangen eine Länge von 22 Zentimetern erreicht haben. Nach der Ernte auf dem Feld werden die Spargelstangen in einer Waschrinne gewaschen, gemessen und aufgrund ihres Durchmessers und optischer Kriterien von Hand sortiert und verpackt. – Unsere Spargelsaison geht jeweils am zweiten Juni-Wochenende zu Ende: Man muss auch die Gnade haben, wieder aufhören zu können, denn die Pflanzen brauchen danach viel Pflege und Zeit, um sich zu regenerieren. Im Herbst fallen sie in ihren Winterschlaf, um im Frühling voller Kraft wieder daraus zu erwachen. 🙌

FOTO: Gaëtan Bally  
INTERVIEW: Rebekka Haefeli