

Spargelzeit



Rätsel

Was ist das?

Seine Gestalt ist schön, groß und schlank. Er ist eine Stange und hat ein kleines, helles Köpfcchen. Seine Farbe ist weiß oder grün. Sein Wesen ist sensibel und anspruchsvoll. Wenn man ihn richtig behandelt, ist er ganz zart. Wer ihn haben will, muss ihn stechen.

Von wem ist hier die Rede?

Γορτυνης: λωμ ζβαιζει | - ματτιλιτσι

1 Sehen Sie sich das Bild an und beantworten Sie die Fragen im Kurs.

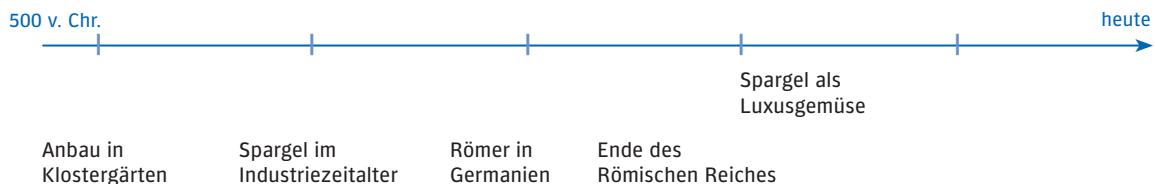
- Haben Sie schon einmal Spargel gegessen? Wenn ja, in welcher Form? Als Hauptgericht oder als Beilage?
- Wie schmeckt Spargel? Süß, sauer, zart, knackig, leicht, intensiv, erdig oder ganz anders? Finden Sie Adjektive.
- Was wissen Sie über Spargelanbau und Spargelernte?
- In Deutschland, Österreich und in der Schweiz gilt Spargel als Delikatesse. Ist das in Ihrem Heimatland auch so?



© Thinkstock/Stock/Santje09

2 Der Spargel: Herkunft, Anbau, Vermarktung

a Lesen Sie den Text und bringen Sie die Stichpunkte in die richtige zeitliche Reihenfolge.



Spargel war bereits bei den alten Römern und Griechen bekannt. Sie schätzten ihn als Heilpflanze und als Gemüse. Als die Römer sich auf ihren Eroberungszügen in Germanien aufhielten, mochten sie auf ihren geliebten Spargel nicht verzichten. Im milden Klima von Rhein, Main und Donau ließ sich Spargel gut anbauen. In Rom war er so gefragt, dass der Spargel dort zu Höchstpreisen gehandelt wurde.

So verdanken es die Germanen den Römern, dass auch sie in den Genuss dieses delikaten Gemüses kamen. Mit dem Rückzug der Römer verschwand auch der Spargel vom Speiseplan. Die kriegerischen Germanen hatten für den feinen Spargel nicht viel übrig. Eine kalorienreiche Nahrung war Spargel nämlich nie.

Erst im Mittelalter entdeckten Mönche die Qualität des Spargels wieder neu. Er galt als wertvolle Heilpflanze, und sie bauten ihn deshalb in ihren Klostergärten an. Als etwas Besonderes unter den Gemüsesorten wurde er im 16. Jahrhundert in adligen Kreisen aufgetischt. Bis ins 18. Jahrhundert hinein galt er schlicht als ein Luxusgemüse und war deshalb nicht für jedermann erschwinglich.

Die Situation veränderte sich mit den verbesserten landwirtschaftlichen Methoden, die ertragreichere Ernten brachten.

Die Erfindung der Konservendose und moderne Verkehrsmittel sorgten für seine weitere Verbreitung. Durch die Vermarktung als Konserve lohnte sich endlich der großflächige Feldanbau. Durch den Transport per Eisenbahn verkürzten sich die Lieferzeiten. Frischen Spargel gab es nun in großen Mengen auf den Märkten zu kaufen.

Heutzutage finden wir Spargel an jedem Gemüsestand, in Supermärkten und in Discountern. Ein Billiggemüse ist er jedoch nie geworden. Dafür ist die Kultivierung, Pflege und Ernte zu aufwendig. Die Spargelpflanze wird im Frühjahr ca. 20 cm tief in lockeren, sandigen Boden gesteckt. Ab Mittel April des darauffolgenden Jahres kann geerntet werden. Im ersten Jahr darf von jeder Pflanze nur eine Stange gestochen werden. Die Saison dauert nur 10 Tage. Im dritten Erntejahr verdreifacht sich die Zahl der Erntetage und im vierten Jahr kann man den Spargel traditionellerweise bis zum 24. Juni stechen. Eine Spargelsaison dauert also nicht länger als 7 bis 8 Wochen.

b Welche Aussage ist richtig? Kreuzen Sie an.

- | | |
|--|---|
| <p>1. In welchem heutigen Land war Spargel schon im Altertum besonders beliebt und teuer?</p> <p>a) <input type="checkbox"/> In Griechenland</p> <p>b) <input type="checkbox"/> In Deutschland</p> <p>c) <input type="checkbox"/> In Italien</p> | <p>2. Spargel schätzte man, weil er</p> <p>a) <input type="checkbox"/> sehr nahrhaft ist.</p> <p>b) <input type="checkbox"/> gut schmeckt.</p> <p>c) <input type="checkbox"/> preiswert ist.</p> |
| <p>3. Welche Bevölkerungsgruppe interessierte sich im Mittelalter für die Heilwirkung des Spargels?</p> <p>a) <input type="checkbox"/> Mönche</p> <p>b) <input type="checkbox"/> Aristokraten</p> <p>c) <input type="checkbox"/> Gärtner</p> | <p>4. Durch welche Neuerung kam es zum großflächigen Spargelanbau?</p> <p>a) <input type="checkbox"/> Erfindung der Eisenbahn</p> <p>b) <input type="checkbox"/> Anbau in Klostergärten</p> <p>c) <input type="checkbox"/> Konservendosen</p> |
5. Wie lange dauert eine Spargelsaison?
- a) Ca. 30 Tage
- b) Ca. 10 Wochen
- c) Ca. 2 Monate

3 Die Zubereitung einer Delikatesse. Setzen Sie das richtige Wort in die Lücke ein.

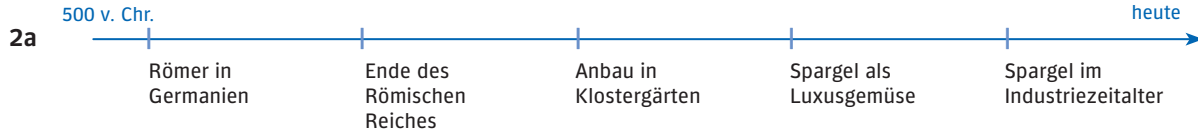
Dicke • aromatisch • Ende • gegart • schälen • knapp • brechen • grünen • Prise • Holzige • violetten • Färbung • Frische • Geschmack • saftig • krumme • gar • Genuss

Oberstes Gebot beim Kauf von Spargel ist die _____. Nur frischer Spargel ist ein echter _____. Wenn das _____ der Stangen _____ ist, stimmt die Qualität. Die Spargelstangen sorgfältig _____. Vor dem Schälen kurz in lauwarmes Wasser legen, damit sie nicht so schnell _____. Mit einem Sparschäler ziehen Sie die faserige Schale ca. 1–2 cm unterhalb des Kopfes ab. Beim _____ Spargel schälen Sie nur das untere Drittel. _____ Enden schneiden Sie einfach ab. Weißer Spargel mit _____ Köpfchen schmeckt besonders _____. Die _____ kommt durch Lichteinfall zustande, wenn die Spargelspitzen aus der Erde herauswachsen. Übrigens spielen _____ Stangen nur für das Auge eine Rolle, den _____ beeinträchtigt das nicht. Geben Sie den geschälten Spargel in kochendes Wasser und achten Sie darauf, dass die Stangen nur _____ mit Wasser bedeckt sind. Ideal ist ein hoher Spargeltopf, in dem der Spargel steht und die zarten Köpfe nur durch den Wasserdampf _____ werden. Verfeinern Sie das Spargelwasser mit Salz, einem Stückchen Butter und einer _____ Zucker. Die Garzeit hängt von der _____ der Stangen ab. Grüner Spargel ist in rund 8 Minuten _____, weißer in ca. 10 bis 12 Minuten.

- 4 Wählen Sie die Spargelkönigin, den Spargelkönig! Planen Sie einen Spargelabend. Bereiten Sie Ihr Lieblingsspargelrezept zu und bringen Sie es auf die Party mit. Verteilen Sie Punkte für das beste Rezept.

Spargel kann man kochen, braten, einlegen, backen oder grillen. Das älteste bekannte Rezept stammt von dem Römer Gavius Apicius, um 40 v. Chr. Sein Tipp war: Spargel in Eierkuchen. Was empfehlen Sie?

Lösungen



2b 1c; 2b; 3a; 4c; 5c

3 Oberstes Gebot beim Kauf von Spargel ist die *Frische*. Nur frischer Spargel ist ein echter *Genuss*. Wenn das *Ende* der Stangen *saftig* ist, stimmt die Qualität. Die Spargelstangen sorgfältig *schälen*. Vor dem Schälen kurz in lauwarmes Wasser legen, damit sie nicht so schnell *brechen*. Mit einem Sparschäler ziehen Sie die faserige Schale ca. 1–2 cm unterhalb des Kopfes ab. Beim *grünen* Spargel schälen Sie nur das untere Drittel. *Holzige* Enden schneiden Sie einfach ab. Weißer Spargel mit *violetten* Köpfchen schmeckt besonders *aromatisch*. Die *Färbung* kommt durch Lichteinfall zustande, wenn die Spargelspitzen aus der Erde herauswachsen. Übrigens spielen *krumme* Stangen nur für das Auge eine Rolle, den *Geschmack* beeinträchtigt das nicht.

Geben Sie den geschälten Spargel in kochendes Wasser und achten Sie darauf, dass die Stangen nur *knapp* mit Wasser bedeckt sind. Ideal ist ein hoher Spargeltopf, in dem der Spargel steht und die zarten Köpfe nur durch den Wasserdampf *gegart* werden. Verfeinern Sie das Spargelwasser mit Salz, einem Stückchen Butter und einer *Prise* Zucker. Die Garzeit hängt von der *Dicke* der Stangen ab. Grüner Spargel ist in rund 8 Minuten *gar*, weißer in ca. 10 bis 12 Minuten.