



Slow Food®

Arche des Geschmacks



Slow Food®
Deutschland

Huchels "Leistungsauslese"

Schmeckt wie früher, unvergleichlich und harmonisch

Arche Passagier seit 2022

Unterstützt von Slow Food Lübeck, Duisburg-Niederrhein und Ingolstadt

Beschreibung des Passagiers

Spargel ist eine mehrjährige, zweihäusige Staude, das heißt es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Bereits früh wurde festgestellt, dass männliche Pflanzen früher austreiben und einen höheren Ertrag bringen. Heute werden daher fast ausschließlich männliche Hybridpflanzen ausgepflanzt, die alten Sorten sind in Europa fast überall verschwunden.

Huchels Leistungsauslese stammt von der Landsorte „Ruhm von Braunschweig“ ab und wird nach wie vor mit Pflanzen beiderlei Geschlechts auf das Feld gebracht. Im Vergleich zu Hybridpflanzen wird Huchels Leistungsauslese größer und üppiger. Dadurch muss der Spargelwall von Jahr zu Jahr höher aufgebaut werden. Auch erschöpft die Pflanze nicht so schnell wie Hybridpflanzen, und kann bis zu drei Jahre länger beerntet werden, bei behutsamer Ernte in den ersten Standjahren und ohne Verwendung von Folie.

Ursprünglich wurde Spargel auf sandigen Böden, oft in Flussnähe, angebaut. Dies erklärt viele historische Spargelregionen. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt derzeit ca. 26.000 ha. 2020 wurde beispielsweise ein Ertrag von ca. 120.000 t eingefahren. Dazu kommt Importspargel von mehr als 20.000 t. Dieser stammt zeitig im Frühjahr meist aus Griechenland oder Spanien; fast ganzjährig per Luftfracht verfügbar ist er aus Peru. Traditionell wird in Deutschland Bleichspargel, also weißer Spargel, bevorzugt, der Anteil von Grünspargel liegt bei max. 10 Prozent. Die einjährigen Spargelpflanzen werden im Frühjahr gesetzt und erreichen ihre volle Ertragsfähigkeit mit dem 3. Standjahr. Nach sieben bis acht Jahren lässt die Leistungsfähigkeit nach, weshalb die Anlagen dann in der Regel ersetzt werden. Der Spargel, den wir als Gemüse genießen, ist der Spross der Spargelpflanze, der nach der Winterruhe im Frühjahr zu wachsen beginnt. Durch das Anhäufeln von Erde zu Erddämmen wird der Weg des Sprosses durch den Boden bis zur Erdoberfläche verlängert. So entsteht die Spargelstange des weißen Spargels.

Die Stangen werden unter der Erdoberfläche mit einem speziellen Spargelstechmesser auf eine Länge von ca. 28 cm abgestochen, bevor die Spargelspitzen ans Licht kommen und sich durch Fotosynthese lila verfärben können. Bei Grün- und Violettspargel wird

auf das Anhäufeln verzichtet. Der Stängel darf bei Grünspargel ungehindert ans Tageslicht kommen und wird bei entsprechender Wuchshöhe kurz über der Erdoberfläche abgeschnitten. Spargel benötigt eine Bodentemperatur von 8 bis 10 °C zum Wachsen, je nach Witterung beginnt die Saison bereits Ende März oder im April. Das Ende der Spargelsaison markiert in der Regel der Johannistag am 24. Juni. Die danach treibenden Spargel wachsen weiter zu grünen, beblätterten und oben verzweigten Stängeln, die bis 1,5m hoch werden können, „sie schießen ins Kraut“. Die Stängel tragen Büschel kleiner Blättchen und gelbliche Blüten, aus den weiblichen werden bis September rote Beeren, die mehrere schwarze abgeflachte Samen enthalten. In dieser Vegetationsphase lagern die Pflanzen die Photosynthesprodukte in den unterirdischen Rhizomen mit bis zu 3m langen Wurzeln ein, und bilden neue Triebansätze aus. Im Spätherbst sterben die Triebe ab, der Wall wird gemulcht und bis ca. 10 cm über der Spargelkrone gefräst. Zur Saisonsteuerung benutzen fast alle Betriebe eine Wendefolie. Auf der einen Seite sind sie meist schwarz, was Sonnenlicht anzieht, und auf der anderen weiß, was Hitze abhält. Der Wall kann dadurch um 5 °C gekühlt werden und die Entwicklung des Spargels verlangsamt sich dadurch. Der Ernteverlauf lässt sich so gut steuern. Für die Spargelbauer*innen hat die Verwendung von Folien mehr Vorteile als nur den früheren Erntebeginn. Sie schützt auch vor Verdunstung und Winderosion. Einige Produzent*innen von Huchelspargel arbeiten wiederum bewusst ohne Folien, u.a. um so die Umwelt zu schonen.

Gefährdung des Passagiers

owohl der in Deutschland angebaute, als auch der importierte Spargel stammt heute fast ausschließlich von Hybridsorten, d.h. rein männlichen Sorten, die keine Vermehrung aus Saatgut zulassen. Die Anbaufläche von Huchels Leistungsauslese in Deutschland wird auf ca. 10-15 ha geschätzt, dies sind weniger als 0,1 Prozent der gesamten deutschen Anbaufläche von 25 880 ha (2020). Die Sorte Huchels Leistungsauslese wurde nach 1953 großflächig in ganz Deutschland, und auch im Ausland angebaut. In Walbeck am Niederrhein, aber auch im Gebiet Schrobenhausen (Bayern) war Huchels Leistungsauslese die Standardsorte bis Ende der 1980er Jahre, als sich die Hybridsorten überall in Europa durchsetzten.

Heute werden Huchel Spargelpflanzen nur noch von der Deutschen Spargelzucht in Mölln vertrieben. Diese geht auf die 1929 von August Huchel gegründete Deutsche Spargelhochzuchtgesellschaft zurück, und ist der einzige Vermehrungsbetrieb der noch verfügbaren Huchelzuchtsorten.

Vermarktung des Passagiers

Huchelspargel Leistungsauslese wird derzeit noch von ca. 10 Erzeuger*innen angebaut, und zumeist ab Hof und auf Regionalmärkten verkauft. Ein bedeutender Teil geht in die Gastronomie, in dieser wird er wegen seines vorzüglichen Geschmacks sehr geschätzt.

Obwohl die Erzeugung der Huchels Leistungsauslese höhere Kosten verursacht, und weniger Ertrag bringt, gelingt es nur vereinzelt, bessere Preise als für konventionellen Spargel zu erzielen. Berichte im Fernsehen sowie in der überregionalen Presse haben in den letzten Jahren den Huchelspargel vor dem völligen Vergessenwerden bewahrt.

Die Interessensgemeinschaft „Walbecker Huchelspargel 2015 e.V.“ setzt sich dafür ein, Huchels Leistungsauslese wenigstens regional wieder bekannter zu machen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

August Huchel, geb. 1898, war einer der Pioniere der Spargelzucht. Bereits 1929 gründete er nach seinem Agrarstudium in Osterburg die Deutsche Spargelhochzuchtgesellschaft. In der damaligen DDR sah er 1953 keine Zukunft mehr für seine Spargelzucht und flüchtete nach Walbeck, um neu anzufangen. In den nächsten zehn Jahren gelang es ihm dort, eine neue Spargelzucht aufzubauen. Während dieser Zeit wurde auch die Zucht der Sorte Leistungsauslese abgeschlossen und patentiert.

In Walbeck hat die Leistungsauslese von den 1950ern bis in die 1990er den guten Ruf des Walbecker Spargels geprägt. In dieser Zeit war die Leistungsauslese die einzige Sorte, die angebaut wurde. In den 1990ern wurde sie von den ertragreicheren Hybridsorten vom Markt und auch aus Walbeck verdrängt.

Das Walbecker Spargelland ist derzeit die bedeutendste Region für Huchels Leistungsauslese, 2014 war er dort allerdings auch für ein Jahr „ausgestorben“. Walbeck ist ein Spargeldorf im Westen Deutschlands an der Grenze zu den Niederlanden und hält jährlich ein zweitägiges Spargelfest ab, bei dem sogar eine Spargelprinzessin gekrönt wird.

Geschmack des Passagiers

Gekochter Spargel zeichnet sich durch einen besonderen Geschmack aus, der durch Zucker, Bitterkomponenten und eine größere Anzahl von Aromastoffen gebildet wird. Durch den höheren Gehalt und die ausgewogene Balance zwischen Bitterstoffen und Süße, sowie der Vielzahl an Aromastoffen, besitzt der gekochte Huchelspargel einen besonderen eleganten und feinen Geschmack. Im Mai, also in der Mitte der Spargelzeit, ist das Aroma am intensivsten. Je frischer Spargel auf den Teller kommt umso besser schmeckt er. Nach dem Kauf, der Frische wegen am besten ab Hof, sollte Spargel gekühlt bis zur Zubereitung am selben Tag aufbewahrt werden. Diese beeinflusst auch das Ge-

schmackserlebnis: Man schmeckt, ob er in kochendem Wasser (mit wenig Salz), im Dampfgarer oder auf dem Backblech gegart wurde. Die Erwartungen an den Bleichspargelgeschmack in Deutschland unterscheiden sich gegenüber Nachbarländern teils deutlich. Bitternoten und intensiverer Geschmack ist im Gegensatz zu Frankreich nicht mehr erwünscht und bekannt, dementsprechend bietet der Handel nur angepasste Ware an.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/huchels_leistungsauslese

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de