



Slow Food® Deutschland

„Huchels Leistungsauslese“: erste alte Spargelsorte in die Arche des Geschmacks aufgenommen

17.05.2022 – Bei Spargel sind viele Verbraucher*innen deutlich saisonbewusster als bei anderen Gemüsen. Die Stangen werden mit Vorfreude erwartet und zwischen Anfang April bis Ende Juni zubereitet. Die Arche des Geschmacks, mit der Slow Food Tierrassen und Pflanzensorten vor dem Vergessen rettet, hat jetzt die erste alte Spargelsorte aufgenommen: „Huchels Leistungsauslese“ ist weißer Spargel und zeichnet sich zur Mitte der Spargelsaison durch ein besonders intensives Aroma aus.

Ob klassisch mit Salzkartoffeln, Schinken und Buttersauce oder gegrillt, als Salat oder zusammen mit Fruchtigem – die Zubereitungs- und Kombinationsmöglichkeiten von Spargel sind vielfältig. Und Spargel zählt zu den beliebten Gemüsen der Deutschen. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt derzeit ca. 26.000 Hektar und lieferte 2020 einen Ertrag von ca. 120.000 Tonnen. Die meisten Verbraucher*innen treffen ihre Wahl zwischen weißem und grünem Spargel. Die Sorte hingegen spielt eine untergeordnete Rolle, weil es kaum noch verschiedene gibt: Wegen der höheren Erträge werden heute fast ausschließlich männliche Hybridpflanzen ausgepflanzt. Alte Sorten sind in Europa fast überall verschwunden.

Huchels Leistungsauslese ist eine solche alte Sorte. Nach wie vor werden Pflanzen beiderlei Geschlechts auf das Feld gebracht. Im Vergleich zu Hybridpflanzen wird der „Huchel“ größer und üppiger und kann bis zu drei Jahre länger beerntet werden. Hybridsorten hingegen lassen keine Vermehrung von Saatgut zu.

Groß raus kam Huchels Leistungsauslese dank August Huchel, der 1953 aus der DDR an den Niederrhein geflüchtet war. In Walbeck begann er, den „Huchel“ zu züchten, der von da aus bundesweit, sowie im Ausland zur Standardsorte wurde. In den 1990er-Jahren jedoch wurde er von den ertragreicheren Hybridsorten vom Markt verdrängt. Auch geschmacklich suchte der Handel zunehmend angepasste Ware: Bitternoten und intensive Aromen wie beim „Huchel“ waren nicht mehr gefragt. Heute macht die Anbaufläche von Huchels Leistungsauslese in Deutschland weniger als 0,1 Prozent der gesamten Anbaufläche aus.

Vertrieben werden Huchel-Pflanzen aktuell nur noch von der Deutschen Spargelzucht in Mölln. Bundesweit bauen noch ca. zehn Betriebe die Sorte an, zumeist mit Verkauf ab Hof und auf Regionalmärkten. Die Interessensgemeinschaft „Walbecker Huchelspargel 2015 e.V.“ setzt sich dafür ein, die Sorte regional wieder bekannter zu machen. Ein Vorhaben, das auch Slow Food unterstützt. Dazu Herbert Steiner aus der Arche-Kommission von Slow Food Deutschland: „Spargel ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie sehr wir uns in den letzten Jahrzehnten an Einheitssorten und -geschmäcker gewöhnt haben. Bei Slow Food möchten wir zur Kehrtwende beitragen, damit Spargel wieder wie früher schmeckt und wir auch die Geschmacksnuancen wiederentdecken“. Ein bedeutender Teil der „Huchel“-Ernte geht in die Gastronomie, wo seine ausgewogene Balance zwischen Bitterstoffen und Süße sowie seine Aromen geschätzt werden.

» Weitere Informationen inkl. Adressen zu Erzeuger*innen

» Warenkunde Spargel

Unterstützt wird der »Huchel« von den Convivien Duisburg-Niederrhein, Lübeck und Ingolstadt.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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