



Neuer Passagier an Bord

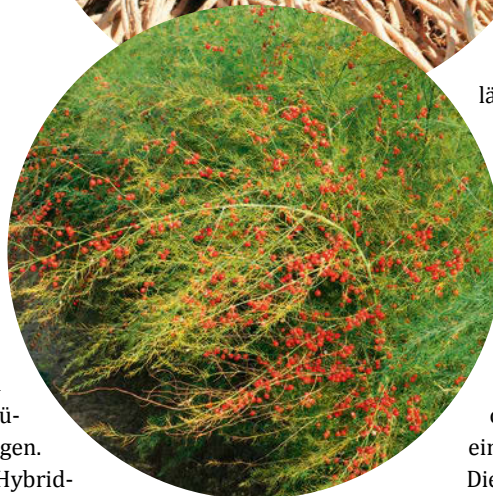
Bleichspargel

Huchels Leistungsauslese

Die erste alte Spargelsorte in der Arche des Geschmacks von Slow Food Deutschland hat einen unvergleichlichen und harmonischen Geschmack – einfach wie früher, bevor die Hybridsorten auf den Markt kamen. Unterstützt wird der »Huchel« von den Convivien Duisburg-Niederrhein, Lübeck und Ingolstadt. **Herbert Steiner** aus der Arche-Kommission stellt ihn vor.



Wurzelstock des Huchel-Spargels (links). Ausgetriebener Spargel mit Beeren, den männlichen und weiblichen Samen nach der Erntezeit (unten).



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 fast ausschließlich männliche Hybridpflanzen ausgepflanzt, die alten Sorten sind in Europa fast überall verschwunden.

Huchels Leistungsauslese, oder einfach der »Huchel«, wie er von Kennern liebevoll genannt wird, ist eine alte Spargelsorte, die von der Landsorte »Ruhm von Braunschweig« abstammt. Nach wie vor werden Pflanzen beiderlei Geschlechts auf das Feld gebracht. Im Vergleich zu Hybrid-Pflanzen wird der Huchel größer und üppiger. Dadurch muss der Spargelwall von Jahr zu Jahr höher aufgebaut werden. Bei behutsamer Ernte in den ersten Jahren kann er bis zu drei Jahre länger beerntet werden. Die Pflanze erschöpft nicht so schnell wie Hybridpflanzen.

Edelgemüse als globale Massenware

Ursprünglich wurde Spargel auf sandigen Böden, oft in Flussnähe, angebaut. Dies erklärt viele historische Spargelregionen. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt derzeit ca. 26 000 Hektar und lieferte einen Ertrag von ca. 120 000 Tonnen im Jahr 2020. Dazu kommt Importspargel von mehr als 20 000 Tonnen. Dieser stammt zeitig im Frühjahr meist aus Griechenland oder Spanien, fast ganz-

jährig per Luftfracht verfügbar ist er aus Peru. Die einjährigen Spargelpflanzen werden im Frühjahr gesetzt und erreichen ihre volle Ertragsfähigkeit mit dem 3. Standjahr. Nach 7-8 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 Erdämmen wird der Weg des Sprosses durch den Boden bis zur Erdoberfläche verlängert. So entsteht eine weiße Spargelstange.

Die Stangen werden unter der Erdoberfläche mit einem speziellen Spargelstechmesser auf einer Länge von ca. 28 Zentimeter abgestochen, bevor die Spitzen ans Licht kommen und sich durch Fotosynthese lila verfärben. 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. »Kirschen rot, Spargel tot«, heißt es im Volksmund.

Zur Saisonsteuerung benutzen fast alle Betriebe Wendefolien aus Plastik. Auf der einen Seite sind sie meist schwarz, was Sonnenlicht anzieht, und auf der anderen weiß, was Hitze abhält. Der Ernteverlauf lässt sich dadurch steuern. Einige Produzenten von Huchelspargel arbeiten bewusst ohne Folien. Das lässt den Spargel seine ganze Geschmacksfülle entwickeln und schont die Umwelt.

Samenfest contra hybrid

Sowohl der in Deutschland angebaute, als auch der importierte Spargel stammen heute fast ausschließlich von Hybridsorten, d.h. rein männlichen Sorten, die keine Vermehrung aus Saatgut zulassen.

Fotos: Bärbel Berden, Norbert Deckers



sen. Die Anbaufläche von Huchels Leitungsauslese in Deutschland wird auf ca. 10-15 Hektar geschätzt, dies sind weniger als 0,1 Prozent der gesamten deutschen Anbaufläche.

Das änderte sich in den Sechzigern, nachdem August Huchel, ein 1898 geborener Spargel-Pionier, 1953 an den Niederrhein geflüchtet war. In seinem Land, der ehemaligen DDR, hatte er für seine Zucht keine Zukunft mehr gesehen. In den folgenden 10 Jahren baute er in Walbeck eine neue Spargelzucht auf, Huchels Leistungsauslese wurde zu einem großen Erfolg.

Sie hat den guten Ruf des Walbecker Spargels geprägt und war lange die einzige Sorte, die dort angebaut wurde. Ebenso wurde sie in ganz Deutschland und im Ausland zur Standardsorte.

Erst in den 1990er-Jahren wurde der Huchel von den ertragreicheren Hybrid-Sorten vom Markt verdrängt. Heute setzt sich die Interessensgemeinschaft »Walbecker Huchelspargel 2015 e.V.« dafür ein, die Sorte regional wieder bekannter zu machen. Auch in anderen Regionen Deutschlands wird das Erbe August Huchels noch gepflegt, nicht selten fahren seine Fans bis zu 100 Kilometer, um einmal in der kurzen Saison frischen Huchel-Spargel zu ersteinen.

Vertrieben werden Huchel-Pflanzen heute nur noch von der Deutschen Spargelzucht in Mölln, dem einzigen Vermehrungsbetrieb der noch verfügbaren Huchelzuchtsorten. Die Sorte Leistungsauslese bauen derzeit noch ca. 10 Betriebe an, zumeist mit Verkauf ab Hof und auf Regionalmärkten. Ein bedeutender Teil geht in die Gastronomie, dort wird er wegen seines vorzüglichen Geschmacks sehr geschätzt.

Frisch am besten

Durch einen 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 er auf den Teller kommt, umso besser schmeckt er. Ob er in kochendem Wasser (mit wenig Salz), im Dampfgarer oder auf dem Backblech gegart wurde, ist zu schmecken. Die Erwartungen an den Bleichspargelgeschmack in Deutschland unterscheiden sich gegenüber Nachbarländern teils deutlich. Bitternoten und intensiverer Geschmack sind im Gegensatz zu Frankreich nicht mehr erwünscht und bekannt, dementsprechend bietet der Handel nur angepasste Ware an. ●

Weitere Informationen:

➔ www.slowfood.de/huchel-spargel



Zenting, Bayerischer Wald, Niederbayern



Nachhaltiges Landidyll im Bayerischen Wald



Der bezaubernde historische Landgasthof mit stilvollem Gastgarten steht für ein durch und durch nachhaltiges Konzept. Genießen Sie die besondere Gastfreundlichkeit, eine wunderbare Naturküche mit Kräutern, Obst und Gemüse aus Eigenanbau sowie Fischen aus dem Kammbrau-Quellwasserweiher. Außerdem neue Zimmer mit Balkon oder Terrasse in einem modernen Natur-Design-Stil ab 85 Euro pro Person inklusive Frühstück. Wanderwege und Ausflugsziele in unmittelbarer Nähe. E-Bikes zum Ausleihen.

Landgasthof Kammbrau
Bräugasse 1, Sigrid Kamm, 94579 Zenting
Tel. 09907 89220, Fax 09907 892231, info@kamm-braeu.de,
www.kamm-braeu.de

Gewölbe- und Weinkellerbau

Weinregal Werksverkauf

Weinkeller Inneneinrichtung für privat und Gewerbe



Reifekeller Hofkäserei Le Frombaar, Hüfingen

Whisky-Keller Weidhof, Ormalingen

Neuschwander GmbH - Ziegelfertigteilwerk
D-74336 Brackenheim · Tel. +49 7135 961090
www.neuschwander.de