



Spargelzeit - Genuss aus der Region



Grün oder weiß?

Höchstes Qualitätsmerkmal beim Spargel ist die Frische

Bleichspargel als typisch deutsche Delikatesse hat eine lange Tradition. Inzwischen bieten aber auch immer mehr heimische Spargelanbauer grünen Spargel an. Die ausgefärbten Sprossen der gleichen Pflanzen werden überirdisch geerntet. Sie sind kräftiger im Geschmack und passen unter anderem gut in mediterrane Gerichte. Ob nun grüner oder weißer Spargel auf den Tisch kommt, ist reine Geschmackssache. Entscheidend ist, dass die Stangen möglichst frisch sind.



Unter oder über der Erde geerntet

Wer an deutschen Spargel denkt, hat meist weiße Köpfe vor Augen, die aus Erddämmen schauen. Für den sogenannten Bleichspargel werden die Sprossen gestochen, bevor sie ans Sonnenlicht gelangen. Nur so kann verhindert werden, dass die Köpfe sich verfärben. Bei grünem Spargel treiben die Sprossen über der Erde aus. Angeregt durch das Sonnenlicht bilden die Pflanzen den grünen Farbstoff Chlorophyll. Noch hat diese Variante des Edelgemüses im heimischen Feldanbau einen kleinen Stellenwert. Da jedoch die Nachfrage steigt, stellen immer mehr Spargelanbauer Teile ihrer Flächen um. Zum einen schmeckt er kräftiger und ist vitaminreicher, zum anderen entfällt auch ein Großteil der Arbeit: Höchstens die Enden



Es gibt viele Möglichkeiten, Spargel zu genießen — zum Beispiel im Salat. FOTOS: PIXABAY

müssen beim Grünspar- gel geschält werden, ansonsten reicht einfaches Waschen. Schnelligkeit in der Verarbeitung

Grünspar- gel-Stangen sind in der Regel dünner und leichter als Bleichspargel und müssen weniger aufbereitet werden. Die weißen Stangen werden nach der Ernte möglichst schnell befeuchtet und auf zwei Grad Celsius heruntergekühlt. Das verhindert das Eintrocknen der Enden und eine rosa Verfärbung. Anschließend wird Bleichspargel sorgfältig gewaschen, auf eine gleichmäßige Länge von etwa 22 Zentimeter geschnitten sowie nach Qualitäten und Dicke sortiert.

Sortiert nach optischen Kriterien

Verkauft wird Spargel in unterschiedlichen Qualitäten und Sortierungen. Das hat weniger mit dem Geschmack als mit der Optik zu tun. Für die „Klasse Extra“

sind die Stangen gerade gewachsen und haben fest geschlossene Köpfe. Während Grünspar- gel der höchsten Klasse gleichmäßig grün gefärbt ist, ist der Bleichspargel reinweiß. Auch sind die Stangen alle gleichmäßig dick. Diese beste Qualität lohnt sich vor allem, wenn das Stangengemüse eine Hauptrolle auf dem Teller spielen soll. Günstiger ist Spargel der Klassen I und II. Hier können die Stangen leicht gebogen sein, etwas fleckig oder verfärbt. Besonders günstig ist Bruchspargel, der sich für Suppe, Salat oder Ragouts eignet.

Frische als wichtigstes Qualitätsmerkmal

Höchstes Qualitätsmerkmal beim Spargel ist nicht die Dicke oder Länge, sondern die Frische. Egal ob weiß oder grün – die Schnittflächen dürfen nicht ausgetrocknet sein und die Stangen müssen sich fest anfühlen. Frischer weißer Spargel quietscht zudem, wenn man ihn aneinander reibt. (GMH)

Theaterrestaurant Peiner Festsäle



Täglich frische Spargelgerichte

Jeden Donnerstag und Freitag ab 18:00 Uhr

Unser kalt-warmes Spargelbuffet aus regionalem Anbau, Spargelbauer Claus aus Elze
Preis p. Person € 37,50

Pfingsten

Pfingstsonntag und Pfingstmontag von 11.30 - 14.00 Uhr

Kalt-warmes Spargelbuffet, Preis pro Person € 37,50

Tel. Voranmeldung erbeten: 05171/589843
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

12706401_002426



TEILEN
OHNE
ZERREISSEN

ZEITUNG, WO DU WILLST.
Unser E-Paper direkt im Web oder als App.
abo.PAZ-online.de/vorteile



Peiner Allgemeine PAZ

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland (RND)

Landhof HABERMANN



Frühlingserwachen

Natürlich frisch, natürlich lecker – aus unserer Region

www.landhof-habermann.de

Wir freuen uns auf einen Besuch an unserem neuen Verkaufsstand vor dem REWE in Peine-Edemissen (Peiner Straße 25a)
Feldfrischer Spargel und pflückfrische Erdbeeren!

12924701_002426

Hofladen PEYERS Floristik+Blumen

- Frischer Spargel und Erdbeeren
- Knackige Äpfel
- Sauerfleisch+Spezialitäten
- Schinken ■ Wild z.Grillen

Muttertag: 10. Mai
Bitte Blumen bis 5.5. vorbestellen!
Gern mail an: peyers@t-online.de

Do+Fr: 8-18 Sa: 8-13 So: 8-11
>Floristik-Pause: 15. - 25. Mai '26
Dungelbeck, T: 05171 988 889

13379101_002426

Hofladen Wiedemann zur alten Mühle

TÄGLICH FRISCH
ab sofort

ERDBEEREN
aus eigener Ernte
ab 2. MAI

frischer Spargel
– auf Wunsch auch geschält –

SAISON-Öffnungszeiten
Mo – Fr 8 – 18 Uhr
Samstag 8 – 17 Uhr
Sonntag 9 – 17 Uhr

Vechelde-Bettmar · Breite Straße 1 (B1)
Tel. (0 53 02) 9 30 48 73 · www.Hof-Wiedemann.de

13633101_002426

HOF Lauenroth

Täglich frische Erdbeeren
Täglich frischer Spargel

Der Gesundheit zuliebe. ❤️

Täglich frisches Obst und Gemüse
Besuchen Sie uns in unserem Hofladen

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 8.00 – 18.00 Uhr
Samstag 8.00 – 13.00 Uhr
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr

Bültener Straße 3
31246 Ilsede-Adenstedt
Telefon 05172/7583
www.hof-lauenroth.de

13355601_002426

Im Internet finden

Sie uns unter:

www.hallowochenende.de

