

Spargel im Frühling: Wie nachhaltig sind die Stangen?

Spargelliebhaber müssen nicht länger warten: Die ersten Stangen liegen bereits in den Auslagen der Gemüseabteilungen. Ein genauerer Blick verrät: Oft sind sie weit gereist, kommen etwa aus Griechenland, Spanien oder Italien.

Doch auch der erste deutsche Spargel steht in den Startlöchern. So rechnet der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer (VSSE) in den nächsten Tagen mit ersten nennenswerten Erntemengen. Er steht dann im Gemüseregal in Konkurrenz zu den günstigeren Import-Stangen. Ob importiert oder heimisch - es stellt sich die Nachhaltigkeits-Frage.

Denkt man an die langen Transportwege für Import-Spargel, wirkt sich das ungünstig auf Klima und Umwelt aus. Daher ist heimischer vorzuziehen, rät das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE). Nachhaltiger wird's mit regional vermarkteten Stangen: In Baden-Württemberg ist zum Beispiel Schwetzingen Spargel populär, in Thüringen das „weiße Gold“ aus Kutzleben, in Berlin und Brandenburg ist es der Beelitzer oder Kremmener, in Bayern Schrobenehausener oder in Nordrhein-Westfalen Münsterländer Spargel.

Patrick Müller, Referent für Agrarpolitik beim BUND, rät allerdings dazu, bis Mitte April mit dem Kauf zu warten: „Denn da hat der Spargel erst Saison.“ Oft werde er davor von beheizten Spargeldämmen geerntet. Das mache ihn dann auch nicht so nachhaltig.

Die Krux mit der Folie auf den Erdwällen

Zur Wahrheit gehört allerdings



Weil durch die Folie kein Licht auf den Spargeldamm kommt, bleiben die Köpfchen der Stangen weiß.

FOTO: ARNE DEDERT/DPA/DPA-MAG

auch, dass der heimische Spargel fast immer Folienspargel ist, das heißt, dass lange schwarze und durchsichtige Folien auf den Erdwällen die Felder monatelang in gefühlt endlose Plastikwüsten verwandelt.

Mit dieser Methode wird nicht nur die Saison verfrüht oder verlängert, sondern auch die Temperatur des Bodens und damit das Wachstum des Spargels gesteuert: Liegt die schwarze Seite oben, erwärmt sich der Boden darunter schneller und regt den Austrieb an. Die weiße Seite hält die Bodentemperatur niedrig und verzögert das Wachstum.

Für die Spargelbauer bieten die Folien weitere Vorteile: Sie verhindern Unkrautwuchs, halten die Feuchtigkeit im Boden, reduzieren Bewässerungsaufwand und fungieren wie ein Miniaturgewächshaus. Die Dunkelheit unter der Folie verhindert zudem bei längeren Stech-

intervallen, dass Spargelköpfe grün werden, zählt die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) weiter auf. Denn grüne Köpfchen bei weißen Stangen werden bei Spargelfans nicht gern gesehen.

Umweltexperten kritisieren Plastikmüll

Doch Umweltschützer sind die immensen Mengen an Plastikmüll ein Dorn im Auge. Die Folienwüsten würden den Boden versiegeln. Er bietet so keinen Lebensraum mehr etwa für Vögel und Insekten.

Vom Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) heißt es, die verwendeten Folien seien zumindest keine Einmalprodukte, sondern hielten in der Regel etwa acht Jahre: „Nichtsdestotrotz ist nicht von der Hand zu weisen, dass dadurch enorme Mengen an Plastikmüll anfallen.“

Ökologisch gesehen wäre es besser, Spargelstangen nur dann zu kaufen, wenn sie auch Saison haben und aus regionalem Anbau ohne Folien stammen, gibt das BZL zu bedenken. Doch nach einem langen Winter fällt es Verbrauchern schwer, bis zur heimischen Spargel-Hauptsaison im Mai und Juni zu warten. Sie sind erpicht darauf, das Frühlingsgemüse auch möglichst früh zu erwerben - und das möglichst in perfektem Zustand.

Nicht zu vergessen ist der Preis. Folienspargel reduziert die Produktionskosten, laut VSSE um 40 Prozent. Das bedeutet: Die Erzeugerkosten für folienfreie Ware sind also deutlich höher, was sich auf den Preis auswirkt. Die Frage ist, ob Verbraucher höhere Preise zahlen würden?

Ein Tipp der Landwirtschaftsexperten: Im Hofladen könne man direkt nach folienfreier Wa-

re fragen. Bei entsprechender Nachfrage und angemessenen Preisen, spräche auch aus Sicht der Erzeuger nichts gegen Spargel ohne Folien, so das BZL. Manche Spargelbauern werben bereits mit folienfreiem Anbau.

Reste vom Kochen nachhaltig verwerten

Wer Freiland-Spargel erstanden hat, kann doppelt nachhaltig punkten - in dem er das Kochwasser vom gekochten Spargel nicht wegschüttet: In das lässt sich noch prima für Suppe, Soße oder Fond verwenden - portioniert eingefroren kann es auch später zum Einsatz kommen. Aus den Schalen und Enden lässt sich ebenso ein Spargelsud herstellen.

Harald Seitz, Ernährungsexperte vom BZfE empfiehlt, dafür die Reste von einem Kilogramm Spargel mit einem knappen Liter Wasser 30 Minuten zu kochen und dann abzuseihen. Dieser Sud kann in Rezepten zum Beispiel Gemüsebrühe ersetzen, wenn der Spargelgeschmack passt. Oder Sie nutzen ihn für ein Risotto.

Rezepttipp: Spargelsuppe

Auch eine Suppe ist mit dem Spargelsud schnell gemacht. Nach Angaben von Harald Seitz stellen Sie eine Mehlschwitze aus gleicher Menge Butter und Mehl her und geben nach und nach den Sud unter starkem Rühren dazu.

Dann mit Pfeffer, Salz, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken. „Man kann auch noch Spargelreste begeben“, sagt der Ernährungswissenschaftler. „Persönlich mag ich dazu noch ein wenig frischen Schnittlauch.“ (dpa)

Neue Weitwanderung verbindet Klöster im Alpenvorland

Sechs Klöster im Alpenvorland lassen sich auf einer neuen Weitwanderung erkunden. Die gut 80 Kilometer lange Tour namens Klosterwege führt von Bad Tölz bis nach Schlehdorf am Kochelsee - sie richtet sich an Pilger und Wanderurlauber, teilt die Tourismusorganisation des Tölzer Landes mit.

Das Profil der Strecke ist mit 730 Höhenmetern nicht allzu herausfordernd. Neben den sechs Klöstern warten auf dem Weg urige Biergärten und immer wieder Weitblicke auf die nicht weit entfernten Gipfel der Alpen.

Die reine Gehzeit für die ange-



Die Klosterwege führen auf fünf Etappen durch das Tölzer Land und verbinden bedeutende Klöster der Region.

FOTO: CHRIS GEIGL/TÖLZER LAND TOURISMUS/DPA-MAG

dachten fünf Tagesetappen beträgt insgesamt rund 20 Stunden. Es wird aber empfohlen, sich unterwegs noch genug freie Zeit neben dem Wandern einzuplanen: für die Kulinarik der Region, aber auch für spirituelle Angebote wie Meditationen und Gottesdienste sowie für die Besichtigungen der Klosteranlagen.

Informationen zu den Etappen, Tipps für Wanderer und Möglichkeiten zur Pilgerbegleitung sind auf der Website toelzer-land.de/klosterwege zu finden. Bad Tölz liegt rund 50 Kilometer südlich von München. (dpa)