

WILDSPARGEL ALS PRODUKTIONSKULTUR

Asparagus acutifolius

Die in südlichen Ländern wild wachsende Staude ist mit seine Jungsprossen geschätztes Gewürz und Delikatessengemüse, das leicht zu hohen Preisen verkauft wird. Warum soll der Wildspargel, auch Spitzblättriger Spargel genannt, nicht angebaut werden?

Die Idee, ein Produktionsfeld zu bepflanzen, wurde vor vielen Jahren geboren. Bald wurde klar, dass es nicht einfach sein wird, das Pflanzmaterial zu finden. Pflanzen aus der Natur umzusetzen war keine Option, also war der Anbau von Pflanzen aus Samen der einzig mögliche Weg. Zu lernen, wann, wo und wie man Saatgut in der Natur sammelt, war nicht einfach. Die wahre Herausforderung war es, dieses Saatgut zum keimen zu bringen. Wie kann man die Samenruhe brechen?

Während der jahrelangen Erforschung der Pflanzen in der Natur und deren Verhalten unter verschiedenen Wachstumsbedingungen hat der Autor sich auch mit Freunden und Kollegen über den kulinarischen Wert und das Vermarktungspotenzial der Frühlingssprosse ausgetauscht.

Patricija Pirnat, Produktionsleiterin im KZ Agraria Koper (<https://www.kz-agraria.si/o-nas>) erklärt, wie das Unternehmen mit den Produkten handelt: „Wir investieren keine Energie in die Vermarktung von Wildspargel, da er so begehrt ist, dass er schnell vergriffen ist, wenn er auf den Markt kommt. Die gekauften Sprosse werden bis zu 20 cm lang. Wir bündeln sie zu einem Durchmesser von 5 cm und versenden sie an die Kunden. High-End-Restaurants lieben sie sehr.“

Slavica Smrdel, Meisterköchin und Autorin vieler Kochbücher, beschreibt den Geschmack und ist vertraut mit den Rezepten. Der Wilde Spargel ist eine Delikatesse. Er hat einen sehr intensiven und bitteren Geschmack, der im Vergleich zum Kulturspargel stärker ist. Er kann auch zur Teezubereitung verwendet werden. Sogar die holzigen Teile werden für Risottos, Suppen usw. verwendet. Manche Köche kochen die Bunde in einem schmalen Topf, damit die Spitzen ge-

Slavica Smrdel, Meisterköchin und Autorin vieler Kochbücher, beschreibt den Geschmack und ist vertraut mit den Rezepten. Der Wilde Spargel ist eine Delikatesse. Er hat einen sehr intensiven und bitteren Geschmack, der im Vergleich zum Kulturspargel stärker ist. Er kann auch zur Teezubereitung verwendet werden. Sogar die holzigen Teile werden für Risottos, Suppen usw. verwendet. Manche Köche kochen die Bunde in einem schmalen Topf, damit die Spitzen ge-



Essbare junge Triebe von Wildspargel werden im Frühjahr in freier Wildbahn geerntet. Dort hängt ihr Ertrag von mehr oder weniger reichlichen Niederschlägen ab. In Plantagen kann durch den Einsatz bestimmter Anbautechniken auch im Sommer und Herbst die Entwicklung junger Triebe erreicht werden. Natürlich bedeutet eine mögliche Bewässerung auch in Trockenperioden höhere Erträge



Massenproduktion junger Pflanzen

Asparagus acutifolius

ein neues Nischenprodukt

Für Verkauf und Anbauberatung:

T: +386 41 258 999

E: trajnice@trajnice.com

www.trajnice.com/asparagus-acutifolius

Vitovlje 18, SI-5261 Sempas, Slowenien



Spargelpflanzen **Trajnice** GOLOB-KLANČIČ



Junge Pflanzen können direkt ins Freie gepflanzt werden, wenn man darauf achtet, dass sie kein Unkraut überwuchert und man sich um die Bewässerung kümmert, bis die Pflanzen tief gewurzelt haben. Dann ist keine Bewässerung mehr nötig – sondern nur noch, um die Produktion zu intensivieren



Mit speziellen Techniken wird die Samenkeimung erreichbar

dämpft werden. Bei der Zubereitung von Wildspargel wird auf scharfe Soßen und Gewürze verzichtet, da diese den charakteristischen Geschmack und das zart-herbe Aroma überschatten würden.“

Das bekannteste und beliebteste Rezept mit Wildspargel ist „Frtalja“: Zu Eiern, die mit Prosciutto oder Wurst angereichert sind, können auch Kräuter und junges Gemüse (Fenchel, Brennessel) hinzugefügt werden. Slavicas Lieblingsrezept mit Wildspargel ist Salat aus Wildem Rucola, gekochtem Wildspargel, hartgekochtem Ei, Ziegenkäse und Olivenöl.

Slavica sagt auch, dass der Wildspargel aufgrund der geringen Verfügbarkeit und des hohen Preises nur zu besonderen Anlässen in ihrer Küche zubereitet wird. Slavica hat ihren festen Gemüselieferanten, der in der Saison auch den Wildspargel besorgt. Der Preis ist im zeitigen Frühjahr und am Ende der Saison höher.

Die ersten Sprosse findet man in der Natur bereits im Februar – an sonnigen und geschützten Standorten.

Das Hauptwachstum wird im April oder Anfang Mai erwartet und endet Mitte Juni – an kälteren, schattigen Standorten.

Um die Pflanzen anbauen zu können, muss man so viel wie möglich über sie wissen. In der Natur wächst Wildspargel auf kargen, aber gut durchlässigen Böden. Für Produktionszwecke sollten die Wildspargel in den gleichen Boden wie angebauter Gemüsespargel gepflanzt werden. Schwere, feuchte Lehmböden werden mit ziemlicher Sicherheit den Pflanzen nicht guttun. Der Wildspargel passt sich gut an unterschiedliche Lichtsituationen an. Die Pflanzen sind sehr trockenheitsresistent und können auch ohne Bewässerung gut gedeihen. Nachdem sie in den Boden gesetzt sind, entwickeln die Pflanzen ein tiefes Wurzelsystem, aber eine ausreichende Wasserversorgung ist sehr wichtig. Wenn eine Bewässerung nicht möglich ist, ist eine Pflanzung im Frühjahr oder vor dem Regen ratsam. In der Natur kommt Wildspargel in den Mittelmeergebieten vor, kann aber auch sehr niedrige Temperaturen ohne Schutz überstehen. Selbst Temperaturen weit unter -20°C richten keinen Schaden an.

In der Natur gibt es keine ernsthaften Schädlinge oder Krankheiten, was sicherstellt, dass die Pflanzen, die aus wild gesammelten Samen gezogen werden, mit Sicherheit gesund sind.

Der Wildspargel ist immergrün mit stechenden Trieben, die die Ernte erschweren können. Dicke Handschuhe und lange Ärmel ermöglichen eine reibungslose Arbeit. Die Unkrautbekämpfung ist möglicherweise der schwierigste Teil der Feldproduktion.



In der über acht Jahre alten Versuchsanlage in sehr kalter Lage (Tiefsttemperaturen deutlich unter -20°C) gibt es oft Schnee und Frost. Während all dieser Zeit haben die Pflanzen durchwegs immergrüne oberirdische Teile behalten. Im Frühjahr 2021 mit extremen Wetterbedingungen zeigten sie jedoch besondere Flexibilität. Im Februar waren die Temperaturen den ganzen Monat ungewöhnlich hoch, über 20°C , und die Pflanzen erwachten. Ende März gab es dann strengen Frost, mehrere Tage hintereinander -10°C . Die oberirdischen Teile froren ein und wurden entfernt. Die Pflanzen erlitten aber keinen dauerhaften Schaden

Mit der ersten Ernte ist drei Jahre nach der Pflanzung zu rechnen. Am wichtigsten ist es, auf den Durchmesser der Sprosse zu achten, der nicht weniger als 5 mm betragen sollte. Pflanzen in der Natur erleben ein hohes Alter. Wir können also annehmen, dass auch Kulturpflanzen, bei guter Pflege, über Jahrzehnte lang ertragreich bleiben. Mojca Rehar Klančič



Die ausgewachsene Pflanze entwickelt 1-2 m lange Triebe



Jungpflanzen warten auf das Auspflanzen

Fotos: Klančič