

Vom Feld in 36 hungrige Mägen

Marl-Brassert. Einiges an Wissen reicher sind rund 40 Geschwister aus Brassert und Herten-Westerholt, die sich Fronleichnam die Spargelernte durch Herrn Schulte-Scherlebeck erklären ließen. Direkt am Feld konnten wir uns die Spargelernte ansehen. In der Spargelzeit von Mitte April bis Ende Juni arbeiten die Landwirte und ihre Erntehelfer oft 12 Stunden täglich. Der Spargelbauer erklärte uns vom Anbau bis hin zur Ernte und Sortierung, wie das königliche Gemüse auf unseren Teller gelangt.

Wusstet ihr, dass der Spargel vom Anbau bis zum Teller durch 8 Hände geht?

Vom Einsetzen der Spargelpflanze bis auf den Teller sind 8 Paar Hände notwendig. Das vorbereitete Feld wird im März/April mit 1jährigen Jungpflanzen bepflanzt. Jedes Jahr im Frühjahr treiben aus den Knospen des ausdauernden Wurzelstockes wieder Sprossen/ Pflanzentriebe nach oben aus.

Bevor ab Mitte/Ende April geerntet werden kann, müssen zu Beginn die Dämme über den Pflanzen aufgehäufelt werden, damit der Sproß immer mit Erde bedeckt ist und weiß bleibt. Wichtig ist, dass bei den Dämmen die Erde nicht zu fest angedrückt wird. Nur dann wächst der Spargel gerade. Eine Voraussetzung für hohe Qualität.

Der Spargel wird im 3. Jahr und vereinzelt schon im 2. Jahr erstmals geerntet. Erst im 4. Jahr kann die ganze Erntezeit von etwa 2 Monaten genutzt werden, da der Spargel dann zu seiner vollen Größe und Ertragsfähigkeit herangewachsen ist.

Die Ernte selbst ist nach wie vor reine Handarbeit. Jede einzelne Stange muss mit der Hand gestochen werden. Mit viel Sorgfalt wird die Spargelstange unter dem Erdwall mit der Hand freigelegt. Mit einem speziellen Spargelmesser in einer Länge von bis zu 30cm wird der Spargel dann gestochen. Je nach Ertragslage können von einer Person zwischen drei bis fünf Kilo Spargel pro Stunde gestochen werden (ca. 100 Stangen).

Sauber abgeschnitten wandert die Spargelstange in den Sammelkorb der Erntehelfer. Das entstandene Loch wird wieder mit Erde gefüllt und mit einer Kelle geglättet, damit später neue

Risse sofort sichtbar werden. Bei gutem Wetter wächst der Spargel 3 bis 7 cm pro Tag in der Erntezeit.

Der gestochene Spargel wird so schnell wie möglich weiterverarbeitet und gekühlt gelagert, damit er nichts von seiner Frische einbüßt.

Der Spargel wird zunächst auf 2° runtergekühlt, dann gewaschen, auf die genormte Länge abgeschnitten, sortiert und anschließend als Frischspargel sofort im Hofladen verkauft. Sogar der Spargel unterliegt einer DIN-Norm... Er wird auf eine Länge von 22 cm abgeschnitten.

Viele Gaststätten im Umkreis und ein Bundesligaverein, welcher in dieser Saison nicht mehr international spielen darf, bekommen den Spargel vom Hof Schulte-Scherlebeck.

Natürlich durfte eine Verköstigung nicht fehlen und so machten wir uns auf den Weg in das nahegelegene Restaurant Scherlebecks...

26. Juni 2017

Text: bw

Fotos: bw





