

Spargel

allgemeine Produktinformationen

optimale Lagertemperatur
Ethylen

Druck- und Stoßempfindlichkeit

2 °C

keine nennenswerte Bildung von Ethylen
mäßig ethylenempfindlich

hoch

bitte beachten:

Spargelstangen müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- ganz
- gesund
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- frei von Schädlingen
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch/ Geschmack
- **fest, prall**
- **nicht hohl**
- **nicht gebrochen**
- **nicht gespalten**
- **Spuren von Rost müssen durch Schälen beseitigt werden können**
- **maximal leicht verholzt**

Grünspargel muss zusätzlich folgende Eigenschaften aufweisen:

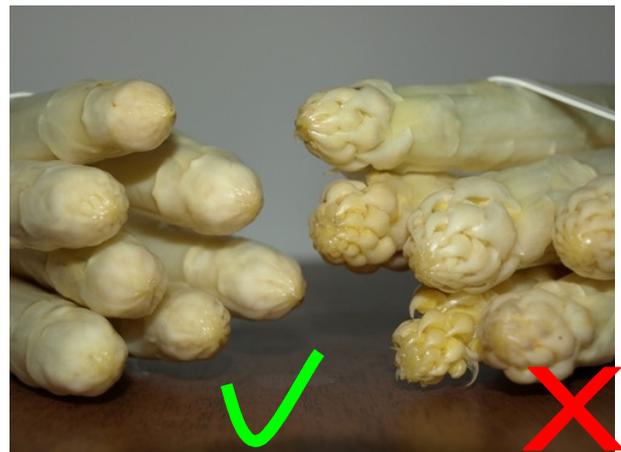
- auf min. 60 % der Länge grün
- nicht aufgeblüht, Knospen noch geschlossen

Weißer und violetter Spargel muss zusätzlich folgende Eigenschaften aufweisen:

- Kopf maximal leicht geöffnet
- eine maximal leichte Grünfärbung am Kopf



Grünspargel mit produkttypisch geschlossenen Köpfen



Weißer Spargel mit geschlossenen (links) und geöffneten Köpfen (rechts)

Woran erkennt man, ob Spargel frisch ist?

- reibt man zwei frische Spargelstangen aneinander, quietschen sie.
- bei weißem Spargel sollte an der Schnittfläche Wasser austreten, wenn man mit dem Fingernagel hineindrückt.
- Grünspargel entwickelt an der Schnittfläche schnell einen unangenehmen Geruch, sobald er nichtmehr frisch ist.

Richtiger Umgang mit Spargel

- Bestellmenge an den erwarteten Abverkauf anpassen. Spargel sollte stets tagesfrisch angeboten werden.
- Spargel hält umso länger, je kühler er gelagert wird. Daher wäre die Präsentation in der Convenience Truhe optimal.
- Um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, kann der Spargel im Lager bzw. über Nacht in ein feuchtes Tuch gewickelt werden. Hierbei muss jedoch gewährleistet sein, dass das Tuch täglich gewechselt wird und nur hygienisch einwandfreie Tücher verwendet werden.

Was ist der Unterschied zwischen grünem und weißem/ violetterm Spargel?

Grundsätzlich handelt es sich bei grünem und weißem/ violetterm Spargel um die selbe Pflanze. Während der grüne Spargel überirdisch wächst, werden über den Pflanzen des weißen Spargels Erddämme aufgehäuft. Dadurch findet das Wachstum des weißen oder Bleichspargels unter der Erde ohne Einfluss von Licht statt. Sobald die Spargelstange den Damm zu durchbrechen droht, wird der Spargel gestochen. Würden die Stangen nicht geerntet, sondern ließe man sie an der Oberfläche weiter wachsen, würden auch sie zunächst violett und dann grün werden.

Mittlerweile werden jedoch jeweils spezielle Sorten für den Anbau von grünem oder weißem Spargel verwendet.

Grüner und violetter Spargel enthalten mehr Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe als Bleichspargel.

Weißer Spargel muss vor der Zubereitung geschält werden. Grüner Spargel kann mit Schale verzehrt werden, sofern die Spargelstangen nicht zu dick oder holzig sind. Dann empfiehlt sich, auch den grünen Spargel zu schälen, zumindest im unteren Bereich der Spargelstangen.



Anbau von grünem Spargel



Weißer Spargel in Dammkultur