

Lampertheimer Spargel

Wenn man im Frühjahr von Frankfurt in Richtung Süden auf der Autobahn unterwegs ist, kann man leicht einer optischen Täuschung erliegen. Was in der Sonne wie eine riesige Wasserfläche glänzt, sind bei genauer Betrachtung unzählige mit Plastikfolie abgedeckte Spargelfelder. Der weiße Spargel dominiert die landwirtschaftliche Nutzung in der Rheinebene, denn mit ihren lockeren Sandböden eignet sie sich hervorragend für den Spargelanbau.



In meiner Heimatstadt Lampertheim im südhessischen Ried hat der Spargelanbau eine lange Tradition. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts machte ein Schullehrer erste Versuche mit Spargel in Lampertheim. Doch erst in den 1920er Jahren schaffte der Spargelanbau den Durchbruch. Wurden 1921 noch ca. 400 Zentner geerntet, waren es 1935 bereits über 12.000 Zentner.

Der Lampertheimer Spargel wurde dank seiner guten Qualität über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. 1936 wurde sogar bei Flügen der Luftschiffe „Graf Zeppelin“ und „Hindenburg“ von Frankfurt nach Lake Hurst/USA „Frischer Lampertheimer Stangenspargel“ als Abendessen serviert. Die zugehörige Speisekarte kann man heute im Lampertheimer Heimatmuseum bestaunen. <http://www.lampertheimer-zeitung.de/region/lampertheim/img12740170.htm>



Doch nicht nur die Bauern erkannten in dieser Zeit den wirtschaftlichen Stellenwert des Spargels. Auch viele Familien nutzten den Spargelanbau als Nebenerwerbsquelle. Ich kann mich sehr gut an die 1960er Jahre erinnern, als meine Mutter unserem Nachbarn bei der täglichen Ernte half. Die Spargel mussten 2mal täglich, kurz nach Sonnenaufgang und am späten Abend, gestochen werden, um für die weiße Farbe zu garantieren, denn sobald der Spargel aus der Erde wächst, verfärbt er sich lila.

Doch mit dem Spargelstechen war die Arbeit nicht getan. Die Spargel mussten gewaschen, sortiert und in Körbe verpackt werden. Während der Erntezeit, zwischen Mitte/Ende April bis ca. 20. Juni, war somit die ganze Familie tagtäglich mit der Spargelernte beschäftigt. Einen freien Tag gab es erst wieder nach der Spargelsaison.

Insgesamt hat sich der Spargelanbau in den letzten 30 Jahren radikal verändert. Der Nebenerwerb ist komplett verschwunden. Der Spargel wird inzwischen großflächig angebaut. Die Bauern versuchen mit allerhand Tricks den Erntezeitpunkt vorzuziehen. So werden die aufgedämmten „Spargelbalken“ mit einer schwarzen lichtundurchlässigen Plastikfolie abgedeckt, die sich durch die Sonneneinstrahlung aufheizt und die Wärme über das Erdreich an die Spargelpflanze abgibt. Hierdurch wird erreicht, dass die Spargelernte ca. 4 Wochen früher beginnen kann. Ein weiterer positiver Effekt der schwarzen Folie ist der Schutz der weißen Spargel vor Sonneneinstrahlung wodurch die unerwünschte Lila-Verfärbung der Spargelköpfe vermieden wird. Um den Effekt der Erwärmung zu erhöhen, wird über die

schwarze Folie mit Hilfe eines Drahtgestells ein Tunnel aus transparenter Plastikfolie gebaut. Wenn das Wetter mitspielt, können mit dieser Methode bereits Anfang März die ersten Spargel geerntet werden.

Trotz einer Erdaufschüttung von ca. 40 cm, muss das Spargelstechen in gebückter Haltung erfolgen. Man kann sich leicht vorstellen, dass dies eine recht mühsame Arbeit ist, für die es sehr schwer ist, ausreichend Erntehelfer zu finden. Nur dank der vielen Erntehelfer aus Osteuropa ist es überhaupt noch möglich, die Spargelernte einzubringen.

Der Spargel wird nicht nur wegen seines hervorragenden Geschmacks geschätzt. Aufgrund des hohen Vitamingehalts (A, E, K) und seiner entwässernden und blutreinigenden Wirkung wird ihm zudem eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt.

Übrigens sollte frischer Spargel an der unteren Schnittstelle feucht sein, wenn man mit dem Fingernagel hineindrückt. Ist die Schnittstelle ausgetrocknet, ist er nicht mehr frisch.

Zum Abschluss möchte ich noch eine nicht so weitverbreitete Zubereitungsart für Spargel vorstellen, nämlich den Spargelsalat, so wie ihn meine Mutter immer zubereitet hat.

Spargelsalat für 4 Personen:

- 1 kg Spargel,
- 4 hartgekochte Eier,
- 200 g Fleischwurst oder Lyoner
- 1 kleine feingehackte Zwiebel
- 3 EL Essig
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Spargel schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und kochen bis er weich und zart ist. Hartgekochte Eier und Fleischwurst würfeln (ca. 1 x 1 cm). Die feingehackte Zwiebel mit 3 EL Essig, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Je nach eigenem Geschmack kann das Verhältnis von Essig und Öl entsprechend angepasst werden.

Anschließend gekochte Spargelstücke, gewürfelte Eier und Fleischwurst mit dem Dressing leicht vermengen.

Wer möchte kann den Spargelsalat noch mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Den Spargelsalat für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Man kann den Spargelsalat als Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten servieren.

Wir genießen besonders an warmen Tagen Spargelsalat mit frischem Weißbrot und einem kühlen Glas Weißwein.

Meine Frau hat das Rezept ein wenig abgewandelt. Statt der Zwiebel nimmt sie Frühlingszwiebeln und die Fleischwurst ersetzt sie durch gekochten Schinken. Guten Appetit!



Von Manfred Back

ランペルトハイムのアスパラガス

春にフランクフルトからアウトバーンにのって南方面へ向かう道々、ちょっとした目の錯覚に陥ることがあります。太陽の光の中で巨大な水面がキラキラ輝いているように見えるものは、目を凝らしてよく見ると、プラスチックフィルムに覆われた、数え切れないほどのアスパラガス畑です。白アスパラガスはライン平野で農産物として最も多く生産されているものです。なぜなら緩い砂地は特にアスパラガス栽培に適しているからです。



私の故郷、南ヘッセンの湿地ランペルトハイムにはアスパラガス栽培の長い伝統があります。すでに 19 世紀終わりに一人の教師がアスパラガス栽培を初めてランペルトハイムで試みしました。しかしアスパラガスの栽培に成功したのは 1920 年代に入ってからでした。1921 年には収穫量はまだ約 400 ツァントナーでしたが、1935 年にはすでに 12,000 ツァントナーを超えていました。（訳者註：ツァントナー、重量単位 100Pfund, 500Kg）

ランペルトハイムのアスパラガスはその品質の良さから市外でも有名になりました。1936 年には飛行船“グラフ・ツェッペリン”と“ヒンデンプルグ”のフランクフルトからアメリカのハースト湖への飛行中、「新鮮なランペルトハイムのアスパラガス」が夕食に出されたほどです。この時の献立表は今日ランペルトハイムの郷土博物館で見ることができます。

<http://www.lampertheimer-zeitung.de/region/lampertheim/img12740170.htm>

この時代、アスパラガスの経済的価値をわかっていたのは農民たちだけではありませんでした。たくさんの家庭でも副収入を得るためにアスパラガスの栽培をしていました。私は母が毎日隣人の収穫を手伝っていた 1960 年代のことをよく覚えています。アスパラガスは白色を守るために一日 2 回、日の出後すぐと夜遅く掘り出さねばなりません。アスパラガスが育って地面から現れるとすぐに紫色に変わってしまうからです。しかしアスパラガスを掘り出すだけが仕事ではありませんでした。アスパラガスは洗って選別し、籠に詰められねばなりません。収穫時期、4 月中／下旬からおよそ 6 月 20 日頃までの間、家族全員が来る日も来る日もアスパラガス収穫に追われました。休みの日はアスパラガスシーズンが終わってからでした。



アスパラガス栽培はここ 30 年の間に全体として急激に変化しました。副収入としての道は全くありません。アスパラガスはその間に大規模に栽培されるようになりました。農家の人たちはいろいろな仕掛けで収穫時期を早めようと試みしました。それで土寄せされた「アスパラガス用の土を盛り上げた畝」を光線を通さない黒プラスチックフィルムで覆い、このフィルムが日光で温められ、この熱が土壌を通してアスパラガス植物に伝わります。こうしてアスパラガス

収穫をおよそ4週間早く始められるようになりました。更に黒いフォイルには、白いアスパラガスが太陽光にさらされないように保護し、アスパラガスの穂先が紫色に変化することを避ける効果も認められました。保温効果を高めるために、黒フォイルの上に、針金のフレームをつけ、透明なプラスチックフォイルでトンネルが作られます。天気が一役かえば、この方法でもう3月初めには最初のアスパラガスを収穫することができます。およそ40センチメートル地面を盛り上げたにも関わらず、アスパラガス収穫は身をかがめた姿勢で行わなければなりません。これは本当につらい仕事であること、そのために十分な人数の働き手を確保することがとても難しいことが容易に想像できると思います。アスパラガスの収穫は東欧諸国から来る大勢の季節労働者によってのみ成り立っているのです。

アスパラガスはその素晴らしい味だけで高く評価されているわけではありません。ビタミンA、E、Kがたくさん含まれていること、利尿作用があること、血をサラサラにしてくれる作用があることで健康促進効果が繰り返し言われています。

ところで新鮮なアスパラガスは、指の爪で中に押しつけた時に下の切り口が湿っていないといけません。切り口が乾いているようならそのアスパラガスはもう新鮮ではありません。

最後にそんなに知られていないアスパラガスを使った調理法を紹介します。それは、私の母がよく調理していたアスパラガスサラダです。

アスパラガスサラダ (4人分)

アスパラガス	1 キロ
硬ゆで卵	4 個
フライシュヴルストかりヨナー	200 グラム
玉ねぎのみじん切り	1 個分
酢	大さじ 3
油	大さじ 1
塩・胡椒	

アスパラガスの皮をむき、2cm くらいの長さに切り、柔らかくなるまでゆでる。

固ゆでにした卵とソーセージを約 1cm 角にそれぞれ切る。みじん切りにした玉ねぎを大さじ 3 の酢、大さじ 1 の油、塩、胡椒をかき混ぜドレッシングを作る。酢と油の割り合いはそれぞれのお好みで調整してください。

次にゆでたアスパラガスとさいの目に切ったゆで卵とソーセージをドレッシングでさっと混ぜる。好みにアスパラガスサラダはパセリかネギで飾りつけることができます。

アスパラガスサラダを1時間ほど冷蔵庫で冷やす。

このサラダはいろいろな肉料理の付け合わせにもなります。

私たちは暖かい日にこのアスパラガスサラダを焼きたての白パンとよく冷えた白ワインで味わうのが何より好きです。妻はこのレシピを彼女流に少しアレンジしました。玉ねぎの代わりにスプリングオニオンを、ソーセージのかわりにロースハムを使います。

どうぞ召し上がれ!!!



マンフレッド・バック
訳：岡 真理子