

Pflanzenraritäten: Spargelsalat

 stadtverband-leipzig.de/pflanzenraritaeten-spargelsalat/

Spargelsalat wird im Volksmund auch Gartenlattich oder chinesische Keule genannt. Ursprünglich stammt das Gemüse aus Südeuropa und Asien. Es ist in China als eine sehr alte Kulturpflanze bekannt und dem hierzulande bekannten Pflücksalat äußerst ähnlich. In Deutschland hat er sich bisher nicht richtig durchgesetzt, weil er in der Haupterntezeit dem echten Spargel eine gewisse Konkurrenz darstellt. Auch das Sprichwort hat wohl hier seine Gültigkeit "Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht".

Spargelsalat (*L. sativa* var. *angustana*) resultiert aus einer Zuchtform von zwei Rassen des Gartensalates. Hier sind nicht in erster Linie die Blätter interessant sondern der markige, verdickte Stiel der Pflanze.

Der Anbau des Spargelsalates erfolgt unter den gleichen Kulturbedingungen wie für Kopfsalat. Ein humusreicher Boden sollte vorhanden sein und eine sonniger Standort. Ein nährstoffreicher Untergrund fördert die Entwicklung dicker Stiele. Zwischen März und Juni werden die Samen in ein Anzuchtbeet oder unbeheiztes Gewächshaus gesät. Eine Vorkultur kann in Aussaatschalen an einem hellen Fenster in der Wohnung erfolgen.

Sobald die Sämlinge zwei bis drei Blätter haben, werden die jungen Pflanzen in das dafür vorgesehene Beet verpflanzt. Kurz darauf beginnen die Pflanzen die Stängel auszubilden. Jetzt entfernt man regelmäßig die untersten Blätter. Weitere Düngergaben stärken das Pflanzenwachstum und die Ausbildung kräftiger Stängel. Bei anhaltender Trockenheit ist reichlich zu bewässern, nach Starkregen sollte der Boden oberflächlich gelockert werden. Bis zur Ernte vergehen etwa 90 bis 100 Tage. Bei einer Aussaat im März ist also ab Juni damit zu rechnen. Anfang Juni ins Freiland gesät bringt eine Ernte im Herbst.

Der verdickte Stiel wird geerntet sobald er etwa 20 cm lang ist. Es ist darauf zu achten, dass die Ernte vor der Blütenknospenbildung erfolgt. Wenn die Pflanzen zu blühen beginnen werden die Blätter bitter und der Stängel schnell holzig.

Die fleischigen Stängel sind ca. 200 bis 500 g schwer, können roh verzehrt werden, schmecken aber gebraten, gekocht oder gedämpft besonders gut. Spargelsalat eignet sich ideal als Gemüse für den Wok. Die verbliebenen jungen Blätter sind Bestandteil gemischter Salate und für Smoothies.

Vor dem Verzehr bzw. Zubereiten von Speisen ist unbedingt die holzige Schale zu entfernen. Der fleischige Stiel erinnert im rohen Zustand geschmacklich an eine Kombination aus Gurke und Kohlrabi. Gegart nehmen sie das Aroma von Spargel, Sellerie und Haselnuss an.

Rainer Proksch,
Gartenfachberater der Fachkommission des SLK