

# Spargel, eine Spezialität

L'asperge, une spécialité

## Spargel, eine Spezialität

**Allo, Isabelle, c'est Thomas.** *Comment vas-tu ? Chez moi, ça va bien. Te souviens-tu de Markus, de Basel, que nous avons rencontré au camp, l'an dernier ? Il était avec nous, hier, quand nous sommes allés avec ma classe chez un producteur d'asperges de Hoerdt. Markus, qui habite en ville, n'a jamais vu de cultures d'asperges ; c'est pour cela que cette visite l'a beaucoup intéressé...*

**Hallo Thomas.** Lustig, mein Onkel in Hoerdt ist Spargelbauer. Was hat euch denn der Bauer erzählt? Schreib mir doch mal wieder und erzähle, was ihr noch auf dem Spargelhof erlebt habt. Ich muss leider gleich weg. Sag Markus bitte auch Grüße von mir. Salut à tout le monde !

## Beim Spargelbauern



Spargelernte  
Foto G. Bräuer/G. Tosca (LMZ-RP)

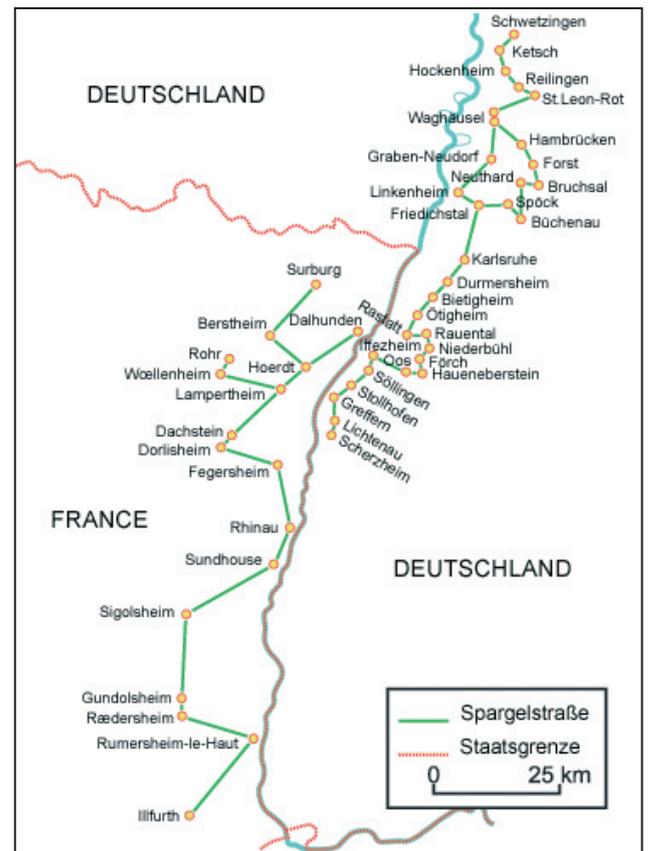
“Ihr habt unterwegs die langen, kahlen Reihen von Erdwällen gesehen. Darin wachsen die Spargelstangen vor dem Licht geschützt. Dadurch bleiben sie weiß. Außerdem speichern die Erdwälle die Wärme. Manche Böden in der Rheinebene sind sandhaltig, wasserdurchlässig, und eignen sich daher besonders für den Spargelanbau. Das Klima in unserer Region mit seinen milden Temperaturen und reichlich Regen fördert das Wachstum des Spargels. Die Erde wird heute mit Maschinen angehäufelt, geerntet wird aber nur von Hand, und zwar von Mitte April bis 24. Juni. Wir gehen die Erdwälle entlang. Entsteht in der Erde ein Riss, wächst eine Spargelsprosse ans Licht. Vorsichtig wird die Erde zur Seite geschoben, der Spargel mit dem Spargelmesser “gestochen” und herausgeholt. Dann wird die Erde wieder glatt gestrichen. Den größten Teil der Ernte verkaufen wir hier im Spargelhof und auf dem Markt in der Stadt. Der Rest kommt zum Großmarkt und von dort in die Supermärkte.”



Spargelmesser  
Foto G. Bräuer/G. Tosca (LMZ BW)

## Arbeitsaufträge

- Erkundige dich über den Spargelpreis am Anfang und am Ende der Saison.
- Was kann der Spargelproduzent tun, um das Wachstum zu beschleunigen?
- Prüfe auf einer Landkarte den Verlauf der beiden Spargelstraßen.



Route de l'asperge d'Alsace/Badische Spargelstrasse  
Zeichnung Giulio Tosca (LMZ RP)

### Fiche d'identité de l'asperge

Remplis la fiche d'identité en français :

Couleur	
Longueur	
Forme	
Sol	
Climat	

### Ein Spargelessen

#### Grundrezept

- Spargel gut schälen, holzige Enden abschneiden.
- Wasser mit Salz und etwas Zucker erhitzen.
- Spargel etwa 20 Minuten in siedendem Wasser garen.

Nun können wir zwischen **drei Zubereitungsarten** wählen:  
**Im Elsass, Baden-Württemberg und der Pfalz**

Spargel wird mit drei Soßen serviert: Vinaigrette, Mayonnaise, Hollandaise (siehe Kochbuch).

#### Im Baden-Württemberg

Zum Spargel werden gekochte Kartoffeln und Schinken serviert.

#### In der Schweiz

Spargel werden mit einer Mayonnaise-Kräutersoße serviert (Spargel nach Basler Art).

#### Zutaten für die Soße

- 350 g Mayonnaise, je ein halber Bund gehackter Schnittlauch und Petersilie,
- 2 EL gehackter Estragon,
- 2 EL gehackter Kerbel, etwas Kresse und Zitronenmelisse,
- 2 TL Senf, Pfeffer.

Die Mayonnaise mit den gehackten Kräutern und Senf gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Spargel auf einer Platte anrichten und die Soße getrennt dazu reichen.



Spargelstechen  
Foto Dieter Jaeger (LMZ BW)

### Arbeitsaufträge

- Das Foto zeigt Menschen bei der Ernte. Beschreibe den Erntevorgang.
- Auf den Feldern sieht man häufig ausländische Erntehelfer und -helferinnen. Kennst du Gründe dafür?
- Erkundige dich bei einem Gärtner oder einer Gärtnerin, welche Werkzeuge man zur Spargelernte benötigt.
- Befrage ihn oder sie, ob es zutrifft, dass Spargelbeete 20 Jahre halten.

#### MINIWÖRTERBUCH • LEXIQUE

sich an etwas erinnern: se souvenir de quelque chose  
das Zeltlager: le camp  
der Spargelbauer: le producteur d'asperges (f)  
beschreiben: décrire  
erzählen: raconter  
der Erdwall: la butte  
der Boden: le sol  
das Wachstum: la croissance  
das Kochbuch: le livre de cuisine (f)  
der Gärtner: le jardinier  
die Gärtnerin: la jardinière  
die Ernte: la récolte  
das Feld: le champ