

Spargelzeit in Deutschland



„Endlich wieder Spargelzeit“ denken sich viele Liebhaber des Edelgemüses. Ab einer Bodentemperatur von 12 Grad kann das Gemüse geerntet werden. Um diese Bedingungen etwas früher zu erreichen, wird oftmals schwarze Folie über die Anbauflächen gelegt.

Zumeist liegt der Erntebeginn im April. Da der Spargel eine lange Regenerationsphase zwischen den Ernten benötigt, endet die Spargelsaison bereits wieder am 24.6.

Quietschen die Spargelstangen, wenn man sie aneinander reibt, ist dies ein Zeichen für Frische. Die Stangen sollten gerade, fest, glatt und glänzend sein. Wenn dann die Köpfe noch fest und geschlossen sind und die Schnittstellen nicht trocken oder hölzern, stimmt die Qualität.

Zu den Spargelartigen gehören über 200 Unterarten. Für die Küche und den Verzehr wichtig sind jedoch nur ca. 15 Arten des heimischen Gemüsespargels.

Während man den weißen Spargel schälen muss, ist dies beim grünen Spargel nicht nötig. Hier reicht eine gründliche Wäsche. Das Schälen des weißen Spargels erfolgt dann vom Kopf an abwärts. Es sollte eher großzügig geschält

werden, da die Schichten unter der Schale meist sehr holzig sind.

Beide Sorten werden dann am unteren Ende mit einem scharfen Messer gekürzt. Sie können Spargel im Wasser kochen. Nach ca. 15-20 Minuten ist das Gemüse gar, grüner Spargel bereits nach acht Minuten.

Beim Dämpfen des Spargels liegt dieser nicht im Kochwasser sondern wird vom heißen Wasserdampf gegart. Hier beträgt die Kochzeit ca. 30 Minuten.

Möchte man größere Mengen Spargel zubereiten, gelingt dies im Backofen gut. Hierzu benötigt man eine tiefe Backschale, in der man den vorbereiteten Spargel auslegt. Im Anschluss gießt man Wasser, gewürzt mit Salz, Zucker und Zitronensaft, darüber. Nach dem Bestreuen mit Butterflöckchen decken Sie alles mit Alufolie ab. Die Garzeit beträgt bei 200 Grad ca. 40 Minuten.

Eine weitere Zubereitungsmethode ist das Braten in der Pfanne. Hier wird der Spargel als ganze Stange oder auch in Stücken, unter Hinzugabe von Öl, bei mittlerer Temperatur, etwa zehn Minuten gebraten. Würzen Sie mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat. Durch den Zuckeranteil ergeben sich beim weißen Spargel leckere Karamellaromen. Außerdem bleiben die Stangen bissfest.

Auch auf dem Grill lässt sich der Spargel zubereiten. Nach ca. zehn Minuten ist er verzehrbereit. Sie können das Gemüse vor dem Grillen nach Belieben marinieren.

Wenn Sie mit den Zinken einer Gabel in das untere Drittel der Spargelstange, ohne Druck auszuüben, hineingleiten können, ist der Spargel gar.

Welche der Aussagen sind richtig (r), welche sind falsch (f)? Bitte markieren Sie entsprechend.

| | r | f | | r | f |
|--|---|---|-------------|---|---|
| Spargel kann ab einer Lufttemperatur von 12 Grad geerntet werden. | | | hier falten | | X |
| Während der Erntebeginn witterungsbedingt variieren kann, ist das Ernteende festgelegt. | | | | X | |
| Wenn die Spargelstangen glänzen und beim Aneinanderreiben quietschen, sollte man vom Kauf absehen. | | | | | X |
| In Spezialgeschäften erhält man bis zu 200 Sorten Gemüsespargel. | | | | | X |
| Der Verzehr von mehr als 15 Spargelstangen täglich ist gesundheitsgefährdend. | | | | | X |
| Beim Schälen des weißen Spargels sollte man nur wenig des Gemüses abschälen. | | | | | X |
| Beim grünen Spargel entfällt das Schälen. | | | | X | |
| Egal wie man den Spargel zubereitet – die Garzeit bleibt immer gleich. | | | | | X |
| Spargel ist eine preiswerte Alternative zu anderen Gemüsearten. | | | | | X |
| Ist das untere Ende der Spargelstange trocken und holzig, sollte man das Gemüse nicht kaufen. | | | | X | |
| Auf dem Grill lässt sich Spargel leider nicht zubereiten, weil er immer durch das Grillrost fällt. | | | | | X |
| Durch den Gabeltest kann man prüfen, ob das Gemüse ausreichend gegart wurde. | | | | X | |

Sie laden Gäste ein und möchten Spargel anbieten.

Sie entscheiden sich für ein Gericht mit gebratenem Lachs und grünem Spargel als Beilage.

Zutaten für vier Portionen:

4 Stück Lachs (TK)

400 g Reis

1.000 g grüner Spargel

200 g Feta mit Kräutern

100 g Mandeln (geraspelt)

Thymian, frisch gepflückt

400 ml Kräutersoße

Pfeffer, Salz, Kräuter der Provence

Beim Blick in den Vorratsschrank sehen Sie, dass Sie die benötigten Gewürze bereits haben. Notieren Sie auf der folgenden Seite, was Sie für 6 (!) Personen noch alles einkaufen müssen.

Notieren Sie nun, welche Mengen Sie jeweils einkaufen müssen.

- _____ Stück Lachs (TK)
_____ g Reis
_____ g grüner Spargel
_____ g Feta mit Kräutern
_____ g Mandeln (geraspelt)
_____ ml Kräutersoße

Im Supermarkt finden Sie die Artikel zu folgenden Preisen:

| | |
|--|--------|
| Lachs (TK), 2 Filets pro Packung | 3,99 € |
| Reis, 500 Gramm pro Packung | 2,99 € |
| Spargel, grün 500 Gramm pro Bund | 4,99 € |
| Feta mit Kräutern 400 Gramm pro Packung | 2,29 € |
| Mandeln, geraspelt 150 Gramm pro Packung | 0,99 € |
| Kräutersoße, 500 Milliliter pro Packung | 1,79 € |

Überlegen und notieren Sie, welche Mengen Sie jeweils einkaufen müssen, um genügend für die Zubereitung des Essens zur Verfügung haben.

Notieren Sie anschließend den Preis pro Einheit (Einzelpreis).

Berechnen und notieren Sie dann den Gesamtpreis pro Artikel. (Auf volle Zehner gerundet.)

| Artikel | benötigte Menge (Packungen) | Einzelpreis | Gesamtpreis (gerundet) |
|------------------------|--------------------------------|-------------|---------------------------|
| Lachs (TK) | 3 | 3,99 € | 12,00 € |
| Reis | | | |
| Spargel, grün | | | |
| Feta (mit Kräutern) | | | |
| Mandeln, geraspelt | | | |
| Kräutersoße | | | |

Summe: _____

Sie erwarten Ihre Gäste um 19.30 Uhr.

Nach einem Aperero ist das Abendessen geplant. Für den Aperero planen Sie etwa 45 Minuten ein.

Wann sollte das Essen servierbereit sein?

Lösung: _____ Uhr

Den Lachs braten Sie in der Pfanne in 20 Minuten kross. Der Reis benötigt etwa 18 Minuten Kochzeit. Der Spargel wird, mit Feta und Mandeln überstreut, im Backofen in 25 Minuten gegart. Die Soße muss 7 Minuten kochen.

Um wieviel Uhr müssen die verschiedenen Zutaten spätestens in Pfanne, Kochtopf oder Backofen gegeben werden?

| Zutat | Zubereitungsbeginn |
|--------------|--------------------|
| <i>Lachs</i> | Uhr |
| | Uhr |
| | Uhr |
| | Uhr |

Bitte notieren Sie passende Fragen (F) zu den gegebenen Antworten (A).

(F) _____
_____ ?

(A) Die Spargelsaison beginnt zumeist im April.

(F) _____
_____ ?

(A) Ja, das Saisonende ist festgelegt. Es ist der 24.6.

(F) _____
_____ ?

(A) Spargel ist ein weißes, stabförmiges Gemüse. Die Stangen sind beim Kauf etwa 20 cm lang mit einem Durchmesser von ca. 1,5 – 2 cm.

(F) _____
_____?

(A) Nein. Spargel ist leider ein recht teures Gemüse.

(F) _____
_____?

(A) Man kann ihn auf unterschiedliche Weisen zubereiten. Man kann ihn kochen, dünsten oder auch grillen und braten.

(F) _____
_____?

(A) Man weiß, dass der Spargel gar ist, wenn man mit einer Gabel problemlos in das untere Drittel der Spargelstange stechen kann.

In jeder Reihe steht ein Begriff, der nicht zu den anderen passt. Unterstreichen Sie den Begriff und begründen Sie Ihre Auswahl.

| | | | |
|------------|------------|-------------|-------------|
| Kohl | Karotte | Aubergine | Mirabelle |
| Apfel | Birne | Kartoffel | Pfirsich |
| Tulpe | Seerose | Pfingstrose | Nelke |
| Ferienhaus | Bauernhaus | Puppenhaus | Hochhaus |
| Ostern | Pfingsten | Sylvester | Weihnachten |
| Kochtopf | Mikrowelle | Bratpfanne | Backofen |
| Grammofon | Telefon | Megafon | Montafon |
| Almwirt | Gastwirt | Landwirt | Forstwirt |

Welche Wörter sind hier gemeint? Bitte notieren Sie diese.

SSIANOGBNINE

EETNRPSRGEAL

HCKOZTPEER

IEZTRGA

Lösungen Seite 5:

| | |
|---------|----------------|
| 6 Stk. | Lachs |
| 600 g | Reis |
| 1.500 g | grüner Spargel |
| 300 g | Feta |
| 150 g | Mandeln |
| 600 ml | Kräutersoße |

Lösungen Seite 6:

| Artikel | benötigte Menge (Packungen) | Einzelpreis in € | Gesamtpreis (gerundet) in € |
|------------------------|--------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Lachs (TK) | 3 | 3,99 | 12,00 |
| Reis | 2 | 2,99 | 6,00 |
| Spargel, grün | 3 | 4,99 | 15,00 |
| Feta (mit Kräutern) | 1 | 2,29 | 2,30 |
| Mandeln, geraspelt | 1 | 0,99 | 1,00 |
| Kräutersoße | 2 | 1,79 | 3,60 |

Summe: 39,90 €

Lösungen Seite 7:

Das Essen sollte um 20.15 Uhr servierbereit sein.

| Zutat | Zubereitungsbeginn |
|---------|--------------------|
| Lachs | 19.55 Uhr |
| Reis | 19.57 Uhr |
| Spargel | 19.50 Uhr |
| Soße | 20.08 Uhr |

Lösungen Seite 8:

Wann beginnt die Spargelsaison?

Ist das Ende der Saison schon bekannt?

Wie sieht Spargel aus?

Lösungen Seite 9:

Ist Spargel günstig?

Wie bereitet man Spargel zu?

Woran erkennt man, ob der Spargel gar ist?

Lösungen Seite 10:

Mirabelle – Obst, kein Gemüse

Kartoffel – kein Obst

Seerose – einzige Wasserpflanze

Puppenhaus – kein wirkliches Gebäude

Sylvester – kein Fest mit christlicher Tradition

Mikrowelle – kochen durch Strahlung

Montafon – Ort, kein Gerät

Gastwirt – kein Rohstoffherzeuger

Lösungen Seite 11:

Saisonbeginn

Spargelernte

Kochrezept

Garzeit