

GESCHICHTE

Asparagus acutifolius

Spargel ist eine traditionsreiche Pflanze aus dem Mittelmeerraum und Vorderasien. Als erstes wurde der auch heute noch verzehrte Stachelspargel *asparagus acutifolius* gepflückt und vermarktet. Erst später kam *asparagus officinalis*, der wesentlich dickere Stangen bildet, hinzu. Cato hat etwa 160 vor Christi Geburt in seinem Buch "De agri cultura" beschrieben, wie Spargel anzubauen ist, damit er nicht mühsam in der Feldmark gesucht werden muss.

Die Römer haben diese Gemüseart sehr geliebt, sonst hätten sie sich nicht so intensiv mit seiner Anbaumethodik befasst. Auch in den eroberten Provinzen wollten Menschen, die es sich leisten konnten, nicht auf diese Delikatesse verzichten. So wurde vor kurzem bei Ausgrabungen in Trier ein Preisschild gefunden, das etwa auf das 2. Jahrhundert nach Christi Geburt datiert ist.

Das ist der erste sichere Nachweis für die Produktion von Spargel in Deutschland. Auch sonst wurde der Spargel im Altertum noch häufig genannt, bei Agronomen, Medizinern, Köchen und auch bei Dichtern. Das Christentum hielt vom Luxus nicht viel. Darum tauchte der Spargel im Mittelalter erst sehr spät als Speise wieder auf. Vorher war er vor allem Heilmittel, harntreibend, Hüftleiden lindernd. Aber sehr bald wurde er an den Höfen als Feingemüse geschätzt. Ludwig XIV. verlangte von seinem Koch mitten im Winter ein Menü mit Spargel.

Was lange währt, wird endlich gut

Spargel ist eine Staude und gehört zur Familie der Liliengewächse. Im ersten Standjahr baut die Spargelpflanze ein fleischiges Wurzelsystem auf. Erst im zweiten Kulturjahr können erstmals einige Spargelstangen geerntet werden.