

Keine Beanstandungen bei Spargel Spargelernte beginnt auf vollen Touren zu laufen

(SF, 26.04.10)

Für Spargelliebhaber ist jetzt die schönste Jahreszeit angebrochen. Mit den wärmeren Temperaturen sprießen die edlen Stangen. Die Spargelernte in Bayern beginnt auf vollen Touren zu laufen.

Mit einer Anbaufläche von 1.900 Hektar hat sich Bayern zu einer wahren Spargelhochburg entwickelt. Die bekanntesten Anbauregionen Abensberg, Franken und Schrobenhausen werden durch zahlreiche kleine regionale und lokale Spargellagen ergänzt, so dass das Edelgemüse stets frisch auf kurzen Wegen vom Feld zum Verbraucher gelangen kann.

Die Feinschmecker werden zudem durch eine Meldung des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) bestätigt: „Spargel ist nicht nur gesund, sondern gehört auch zu den äußerst gering bis überhaupt nicht mit Rückständen belasteten Gemüsesorten.“ In den vergangenen beiden Jahren stellte die LGL bei 43 untersuchten Proben kaum Pflanzenschutzmittelrückstände fest. 24 Proben (56 Prozent) wiesen keinerlei Rückstände auf, die 19 weiteren Proben nur in äußerst niedrigen Gehalten. Höchstmengenüberschreitungen kamen nicht vor. Grünes Licht gibt es daher auch für die Verwendung der Spargelschalen, sie lassen sich unbedenklich für Suppen oder Saucen verwenden. Die Untersuchungen werden auch 2010 fortgesetzt.

Zusätzlich überprüft die LGL auch mit Hilfe der Stabilisotopenanalytik, ob der Spargel wirklich aus Deutschland stammt und damit in der Regel keinen langen Transport hinter sich hat. Die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln weisen ein ganz bestimmtes Isotopenmuster auf, das Rückschlüsse auf die Erzeugungsregion ermöglicht.

Um den feinen Geschmack und auch die gesundheitlichen Vorteile genießen zu können, sollten die Stangen möglichst frisch verzehrt werden. Beim Einkauf lohnt es sich daher, auf kurze Transportwege zu achten. Neben dem Aussehen ist auch ein angenehmer Duft ein Anhaltspunkt für die Frische von Spargel. Die Schnittflächen sollen nicht tief eingetrocknet sein und die Stangen quietschen, wenn man sie aneinander reibt.