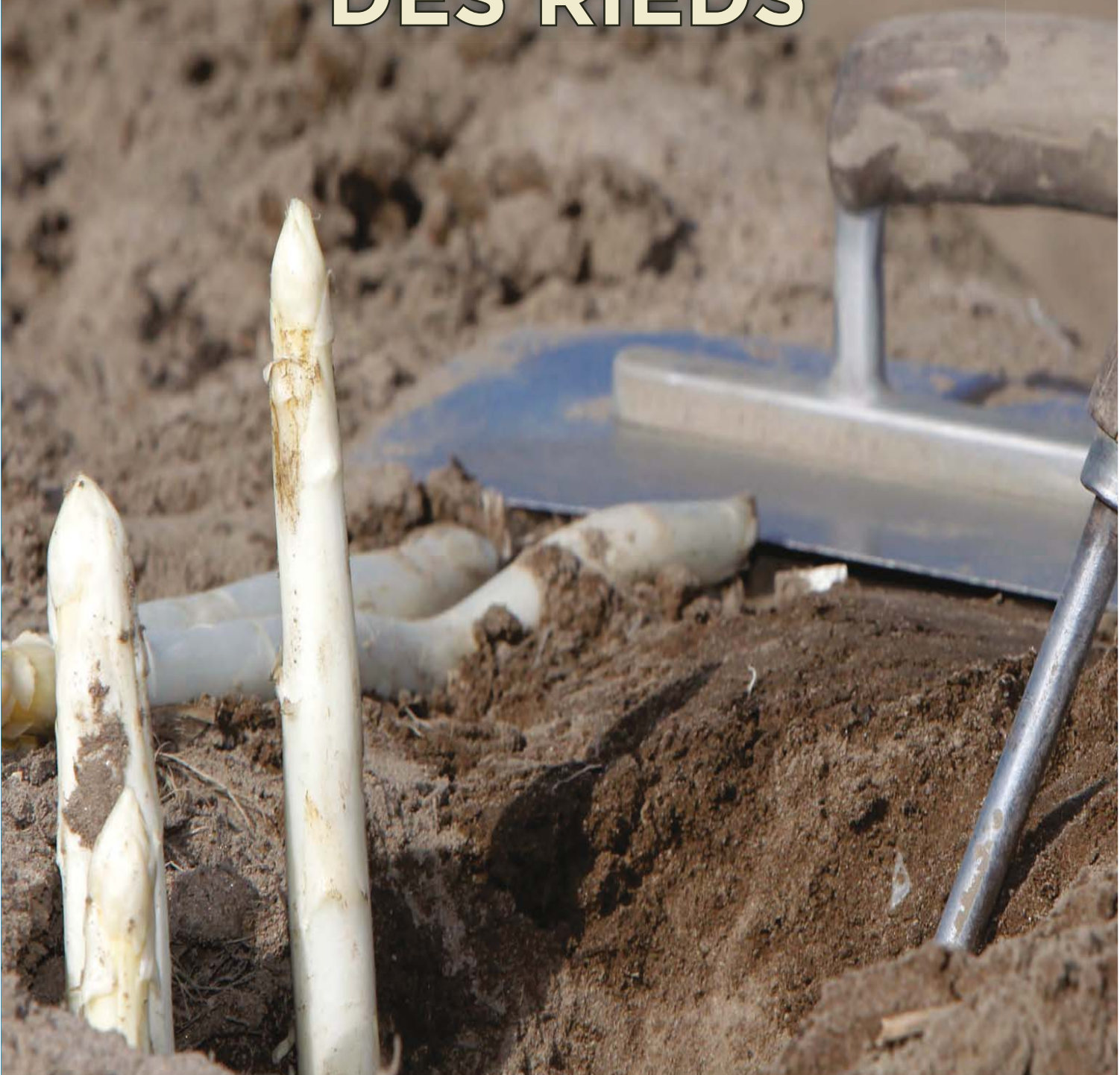


DAS WEISSE GOLD DES RIEDS



Lampertheimer Spargelbuch

INHALT

SPARGEL, DU MEINE WONNE

5 - 6

Loblied auf den Spargel

SPARGEL, DAS WEISSE GOLD DES RIEDS

6 - 7

Eine kleine Kulturgeschichte

LAMPERTHEIMER SPARGELPIONIERE

8 - 12

Von den Anfängen des Spargelanbaus in Lampertheim

EIN FEST FÜR DEN SPARGEL

12 - 16

Das Spargelfest im Wandel der Zeiten

DER LAMPERTHEIMER SPARGELRITTER

16 - 17

Ein werbewirksames Symbol

FRANKFURT/MAIN - LAKEHURST/USA

17 - 18

Stangenspargel an Bord der „Hindenburg“

AUF SAND GEBAUT

19 - 20

Nicht jeder Boden eignet sich für den Spargelanbau

ASPARAGUS OFFICINALIS

21 - 23

Die mehrjährige Spargelpflanze

IM DUNKELN LÄSST SICH'S GUT MUNKELN

23 - 26

Spargelbalken schützen vor Lichteinwirkung

ZEUGEN DER VERGANGENHEIT

26 - 28

Spargelhäuschen haben ausgedient/Infokasten „GEOPUNKT“

DIE SAISON BEGINNT	29 - 31
Spargelstechen ist Handarbeit	
SAMMELSTELLE UND UMSCHLAGPLATZ	31 - 33
Die alte Spargelhalle	
SCHWARZ, WEISS ODER DURCHSICHTIG?	33 - 36
Spargelanbau unter Folie verlängert die Erntesaison	
„KIRSCHEN ROT, SPARGEL TOT!“	36 - 38
Das Saisonende früher und heute	
WOHIN MIT DEM SPARGELKRAUT?	38 - 40
Verbrennung gegen Pilzbefall	
KLASSEGESELLSCHAFT	41 - 43
Auf Länge, Durchmesser, Farbe und Wuchsform kommt es an	
KLEINE FARBENLEHRE	44 - 44
Von weiß über violett bis grün	
WISSENSWERTES RUND UM DEN SPARGEL	45 - 48
Einkauf, Lagerung, Vorbereitungen, Küchenhelfer	
EIN GUTER BEGLEITER	49 - 50
Wein passt ideal zu allen Spargelgerichten	
DIE INNEREN WERTE	50 - 53
Mit Spargel gesund leben	

WARUM „DUFTET“ DER URIN?

53 – 54

Nicht jeder ist betroffen

DER GRÜNE VERWANDTE

55 – 57

Grünspargel erfreut sich wachsender Beliebtheit

WILDSPARGEL

57 – 59

Leckeres aus dem Wald

TECHNIK SPART ZEIT

61 – 63

Spargelschäl- und Spargelsortiermaschine,
„Spargel-Floh“, „Spargel-Fuchs“ und „Spargel-Panther“

ZEICHEN DER ZEIT

63 – 67

Anbauversuche und „Asparagus Monitoring“

NICHT NUR MENSCHEN LIEBEN SPARGEL

68 – 70

Schädlinge und Krankheiten

DIE SPARGELVERMEHRUNG

70 – 72

Spargelpflanzen aus Lampertheim

BERÜHMTE SPARGEL-LIEBHABER...

73 – 75

... und die richtigen Accessoires für die Tafel

DER SPARGEL UND DIE LIEBE LUST

76 – 78

Der Mythos vom Aphrodisiakum

EIN DENKMAL FÜR DEN SPARGEL

78 – 82

Spargel und Kunst

LOKALE KÜNSTLER UND DER SPARGEL

82 – 88

Musiker-, Künstler- und Wort-Initiative Lampertheim und Andere

HYMNE AN DEN SPARGEL 89 – 90

Das Lampertheimer Spargellied

(FAST) WAHRE BEGEBENHEITEN 91 – 92

Spargel und Humor

DAS LAMPERTHEIMER SPARGELJAHR 93 – 95

Von Spargelköniginnen, Spargellauf, Spargelmarkt und Spargeltaler

SPARGEL. WEIN. KULTUR. 96 – 98

Die Spargelwanderung zwischen Lampertheim und Bürstadt

ERINNERUNGEN AN DIE VERGANGENHEIT 98 – 100

Ausstellung im Heimatmuseum und Poststempel

MARKTFRISCH AUF DEN TISCH 101 – 111

Frischer Spargel direkt vom Erzeuger

HEUTE BLEIBT DIE KÜCHE KALT 112 – 124

Lokale Spargelgastronomie

EINE SÜSSE VERSUCHUNG 125 – 126

Spargelvariationen aus Schokoladenhaus und Konditorei

EINE IDEALE KOMBINATION 127

Lampertheimer Spargel und Bergsträßer Wein

SCHMEICHELEI DES GAUMENS 129 – 140

Lampertheimer Männerkochclub und Landfrauen verraten ihre Lieblingsrezepte

SPARGEL, DU MEINE WONNE

Loblied auf den Spargel



Foto: „Weltpostkarte“, um 1910, Archiv Dr. H. Kaupe

Spargel ist für den Feinschmecker eine der schönsten Gottesgaben, die uns der Zauberer Frühling aus seinem reichen Wunderhorn beschert. Schon mit den ersten warmen Sonnenstrahlen im Mai beginnt es sich in den langen, fein gezogenen Beeten zu regen und erwartungsvoll schreitet der Spargelbauer die Furchen ab, um zu prüfen, ob nicht hier und dort die ersten Schossen ans Licht drängen, feine Risse in die Erdoberfläche brechen

und damit der Segen einer reichen Spargelernte beginnen kann. Spargel ist nicht gleich Spargel. Große Unterschiede bestehen in der Qualität. Die Feinheit seines Geschmacks, Form und Größe der Spargelstangen, ebenso ihre Zartheit und Farbe sind abhängig von der besonderen Eignung des Bodens, vom unermüdlichen Fleiß und vom Können des Spargelbauern. Nur im Zusammenwirken dieser Faktoren, und wenn der

Wettergott ein warmes und nicht zu trockenes Frühjahr beschert, wird dieses edelste aller Gemüse in letzter Vollendung geraten. Ernstzunehmende Gourmets sind sich einig, dass sein besonderes Aroma, sein würziger Duft, sein delikater Ge-

schmack, seine üppige Form und die Zartheit seines Fleisches ihn zu einer einmaligen Delikatesse machen (aus „Spargel, du meine Wonne“, Sonderausgabe „LAMPERTHEIM DIE STADT EDLEN SPARGELS“, von Hans Karl Adam, 1965, Porta-Verlag München).

SPARGEL – DAS WEISSE GOLD DES RIEDS

Eine kleine Kulturgeschichte

Der Spargel zählt zu den ältesten Kulturpflanzen, die der Mensch als Nahrungsmittel nutzt. Als eines der frühesten Zeugnisse für diese Annahme gilt die Stufenpyramide von Sakkara. Auf einem kunstvoll gearbeiteten Relief von Opfern aus der Grabstätte eines Königs der fünften Dynastie des ägyptischen Imperiums (2750 bis 2625 v. Chr.) ist ein Bündel Spargel dargestellt. Es ist dreifach verschnürt und wird deshalb als Beweis gewertet, dass der Spargel schon vor mehr als 4.500 Jahren in Ägypten als Leckerbissen für die Tafel des Königs gezüchtet wurde. Diese These ist aber mit Vorsicht zu genießen, da es sich bei den dargestellten länglichen Stäben genauso gut um Holz- oder Papyrusstücke handeln könnte.

Seit etwa 4.000 Jahren sind bei den Chinesen die geschmacklichen und vor allem die medizinischen Vorzüge des Spargels, der gegen Husten und bei Harnproblemen verabreicht wurde, bekannt.

Die Griechen schätzten nachweislich um etwa 400 v. Chr. die medizinischen Kräfte des Spargels. Der Arzt Hippokrates von Kos (ca. 460 – 370 v. Chr.) beschreibt die Wirkung der Pflanze als harntreibendes und stopfendes Heilmittel. Dabei nutzte die Medizin nicht den frischen Spargelsspross, sondern seine getrockneten Wurzeln. Als eine Art Allround-Medikament wurde die getrocknete Substanz gegen Zahnschmerzen, Rheuma und zur Behandlung von Insektenstichen eingesetzt.



Foto: Ölgemälde des Lampertheimer Malers Johannes Gebhardt (1898 - 1970), Heimatmuseum Lampertheim

Aus der Zeit zwischen 175 und 150 v. Chr. stammt die erste Anleitung zur Kultivierung des Spargels, die der römische Staatsmann und Schriftsteller Marcus Porcius Cato in seinem Buch „De agricultura“ („Über den Ackerbau“) niedergeschrieben hat. In diesem Schriftstück hatte er alles zusammengetragen, was man bisher über den Spargelanbau wusste. Die Anleitung enthielt den günstigsten Zeitpunkt der Aussaat, Hinweise zur Zucht der Jungpflanzen, Ratschläge zu Zeitpunkt und Dauer der Ernte, der Düngung und der Unkrautbekämpfung sowie zur Entfernung des vertrockneten Spargelkrautes. Mit den

Römern kam der Spargel zunächst nach Gallien und später schließlich auch nach Germanien.

In den folgenden Jahrhunderten ist es um die Geschichte des Spargels sehr still geblieben. Erst im 9. Jahrhundert berichten diverse Schriften von Mönchen über die Existenz des Spargels. Dabei beschränkt sich ihr Inhalt fast ausschließlich auf Ergebnisse eigener Anbauversuche. Hinweise auf Spargelkulturen, den Spargelgenuss oder seine medizinischen Heilkräfte fehlen. Erst im 12. Jahrhundert betritt der Spargel wieder die historische Bildfläche. Der Byzantiner Simeon Seth beschreibt um das Jahr 110 den



Foto: Weinprobiertglas vom Spargelfest 1975,
N. Tannreuther

werden kann. Ein Vorschlag des Lampertheimer Lehrers Friedrich Möps fand bei den Verantwortlichen sofort uneingeschränkte Zustimmung: Der „Spargelritter“ war geboren! Wie einst der Freiherr von Münchhausen auf einer Kanonenkugel durch die Lüfte flog, ließ Ferdinand Möps einen Mann im Frack und mit Zylinder auf einem überdimensional großen Spargel über die Kulisse der Stadt durch die Lüfte reiten. Fortan warb der Spargelritter auf unzähligen Postkarten und Plakaten alljährlich für das Spargelfest und die Spargelstadt. Beim Spargelfest im Jahre 1975 schmückte der Spargelritter sogar die Weinprobiertgläser der Winzer an den Weinverkaufsständen.

FRANKFURT/MAIN – LAKEHURST/USA

Stangenspargel an Bord der „Hindenburg“

Dass sich der Lampertheimer Spargel zu Recht großer Beliebtheit erfreut, können die meisten Einwohner der Stadt bestätigen. Dass er vor bald neunzig Jahren bereits die exquisiten Speisepläne der fliegenden Luxusliner bereicherte, ist dagegen wohl nicht jedem bekannt.

Im Jahr 1929 setzte in Lampertheim eine geradezu dynamische Entwick-

lung im Spargelanbau ein, die mit einer deutlich verbesserten Wirtschaftslage vieler landwirtschaftlicher Betriebe als auch zahlreicher Nebenerwerbslandwirte verbunden war. Der „Lampertheimer Spargel“ erzielte überregionale Bedeutung und forderte geeignete Werbemaßnahmen zur Optimierung seines überregionalen Bekanntheitsgrades regel-

recht heraus. So wurde bereits 1929 sehr werbewirksam ein Körbchen mit frischem Lampertheimer Spargel dem Küchenchef an Bord des Luftschiffes LZ 127 „Graf Zeppelin“ für die Orient-Fahrt vom 25. bis 28. März überreicht.

Am 10. Mai 1936 stand „Frischer Lampertheimer Stangenspargel“ auf der Speisekarte für das Abendessen an Bord des Luftschiffes LZ 129 „Hindenburg“ der „Deutschen Zeppelin-Reederei“. Die damalige Obst- und Gemüseverwertungsgenossenschaft Lampertheim hatte 50 kg Jungspargel gespendet. In einem Dankschreiben lobte die Zeppelinreederei die Qualität des „Königlichen Gemüses“ aus Lampertheim. Die „Hindenburg“ galt damals als das größte und modernste Luftschiff der Welt und wurde insgesamt zehnmal im Linienverkehr zwischen Frankfurt/Main und Lakehurst/USA eingesetzt. Eine Atlantiküberfahrt dauerte jeweils zweieinhalb Tage, bei der die Reisenden mit größtem Luxus verwöhnt wurden. 15 Stewards sorgten sich um das leibliche Wohl der Gäste, und im riesigen Speisesaal ließ man es sich bei feiner Küche „à la carte“ gut gehen. Seit Mai 2015 kann man die Beliebtheit des Lampertheimer Gemüses



auch in dem neuen Buch von Angela Staberoh nachverfolgen. Unter dem Titel „Tafeln im Zeppelin“ hat die in Friedrichshafen am Bodensee lebende Autorin Originalmenüs mit unterhaltsamen Geschichten zu authentischen Ereignissen kombiniert. Darin sind sowohl die Speisekarte als auch das zugehörige Rezept des Lampertheimer Stangenspargels mit westfälischer Schinkenplatte abgebildet. Die letzte Überfahrt der „Hindenburg“ endete am 6. Mai 1937 in Lakehurst mit einer Katastrophe, die 36 Passagieren das Leben kostete.

AUF SAND GEBAUT

Nicht jeder Boden eignet sich für den Spargelanbau

Umgangssprachlich verstehen wir unter der Redewendung „auf Sand gebaut“, dass wir uns auf höchst unsichere Fakten verlassen haben oder dass etwas äußerst unsicher und deshalb zum Scheitern verurteilt ist. Für den Spargelanbau trifft diese deutsche Redensart jedoch auf keinen Fall zu. Die Spargelpflanze ist hinsichtlich des Bodens sogar recht anspruchsvoll und bevorzugt geradezu den Sandboden. Nicht jede Bodenqualität eignet sich für den erfolgreichen Anbau des „Königlichen Gemüses“, so dass sich in unseren Bundesländern verschiedene Anbauschwerpunkte herauskristallisiert haben. Sandboden mit einer leichten Beimischung von Lehm sowie genügend Kalk sorgt für eine ideale Voraussetzung und ein gutes Wachstum der Pflanze. Dabei ist besonders wichtig, dass der Boden gut durchlässig und tiefgründig ist, da die Wurzeln der Pflanze mitunter drei bis fünf Meter tief in das Erdreich hinabreichen können. Ein hoher Grundwasserspiegel kann sich dann unter Umständen negativ auswirken. Allgemein gilt, dass Sandboden den besten Spargel liefert, ein hoher Lehm- und Humusanteil des

Bodens dagegen zwar einen hohen Massenertrag, aber mit geringerer Qualität bringt.

Natürlich kann jeder Kleingärtner auch auf weniger gut geeignetem Untergrund Spargel anbauen. Wer den eigenen Garten nutzen möchte, sollte aber zunächst einen deutlich höheren Aufwand im Vergleich mit anderen einheimischen Gemüsepflanzen bedenken. Dafür aber währt das Glück deutlich länger, da die Kleinanlage etwa zehn Jahre genutzt werden kann. Bei ungefähr 50 Pflanzen beträgt die tägliche Erntemenge etwa 300 – 500 Gramm Spargel. Allgemein gilt, je feiner die Bodenstruktur, desto zarter ist der Spargel.

Gute und zugleich natürliche Voraussetzungen für den großflächigen Spargelanbau bieten die Sandböden in vielen Regionen der Oberrheinischen Tiefebene, zu der auch das Südhessische Ried gerechnet wird. Besonders die Lampertheimer Gemarkung verfügt über geradezu optimale Anbaubedingungen, was letztlich auch zu ihrem heutigen Beinamen „Spargelstadt“ entscheidend beigetragen hat. Ein Blick über den lokalen Tellerrand

hinaus verrät, dass zwar in den Nachbargemeinden ebenfalls Spargel angebaut wird. Jedoch hat dieses Gemüse nie den qualitativ hohen Stellenwert erreichen können, den der Spargel seit vielen Jahrzehnten in Lampertheim innehat.

Dennoch wird heute, da landwirtschaftliche Betriebe mitunter zum Überleben auf die unterschiedlichsten Anbaualternativen angewiesen sind, Spargel auch auf weniger geeigneten Bodenqualitäten angebaut. Dabei haben sich die Fortschritte bei der Spargelpflanzenzucht hilfreich erwiesen. Heute können von den Vermehrungsbetrieben Pflanzen für unterschiedliche Bodenqualitäten angeboten werden. Dennoch gilt nach wie vor die Regel, dass in schweren Böden die Triebe langsamer wachsen und in der Regel dazu neigen, holzig zu werden. Den besten und zartesten Spargel liefern durchlässige Sandböden mit einer feinen Bodenstruktur. Selbst auf Flugsand ist es möglich, erfolgreich



Foto: Spargelbalken mit Erntehelfern in Lampertheim, Dr. H. Kaupe

Spargel anzubauen.

Auch der Lampertheimer Stadtteil Hüttenfeld ist von großen Sandflächen umgeben, die für den Spargelanbau geradezu prädestiniert sind. Seit mehr als vier Jahrzehnten wird auch dort Spargel erfolgreich kultiviert und vermarktet.

WILHELM BUSCH

„Denn Spargel, Schinken, Koteletts sind doch mitunter auch was Netts.“

Eines dieser für Lampertheim früher typischen Spargelhäuschen am Mannheimer Weg in der Lampertheimer Heide ist seit 2015 als neuer „Geopunkt“ des Geo-Naturparks Bergstraße-Odenwald ausgewiesen.

Das historische Gebäude aus dem Jahr 1939 erhält damit einen Platz als landschaftliche und kulturhistorische Besonderheit innerhalb des Geo-Naturparks. Die Verbindung von erdgeschichtlich-geologischen Vorgängen, die über die eiszeitliche Entstehung der Sanddünen und -böden bis zur heutigen Nutzung durch die Menschen führt, kann an diesem Ort entdeckt werden. Eine Informationstafel erläutert die Hintergründe, und eine Sitzbank lädt zu einer Rast oder zum Verweilen ein.

Viele Spuren in unserer Landschaft sind für den Laien beim ersten Hinsehen nicht mehr erkennbar. Geopunkte mit Informationstafeln laden Besucher ein, tiefer in die spannenden Zusammenhänge der sie umgebenden Landschaft einzutauchen. Das Wesen einer Landschaft entsteht aus der Geschichte ihrer Nutzung durch uns Menschen. Die Kulturlandschaft ent-



Foto: Lampertheimer Spargelhäuschen, seit 2015 „Geopunkt“ des Geo-Naturparks Bergstraße-Odenwald, Dr. H. Kaupe

wickelt sich aus dem Zusammenspiel von erdgeschichtlichen Vorgängen und der Bewirtschaftung durch den Menschen. Jede Landschaft ist somit ein Zeugnis des menschlichen Umgangs mit ihr.

Diese Besonderheiten können aufgrund der geologischen Vergangenheit von Ort zu Ort sehr unterschiedlich ausfallen. Übrigens sind die „Lampertheimer Spargelhäuschen“ ein Phänomen, das ausschließlich in unserer Anbauregion realisiert wurde.

verringert, und der Spargelstross kann gleichmäßiger wachsen. Dadurch gewinnt er an Qualität, weil er weniger zu Verholzung neigt. Außerdem verhindert die schwarz-

weiße Folie im Gegensatz zur lichtdurchlässigen Variante die Ausbreitung von unerwünschtem Unkrautbewuchs, die Balken bleiben feucht und müssen seltener bewässert werden.

„KIRSCHEN ROT, SPARGEL TOT!“

Das Saisonende früher und heute

Das Ende der Spargelsaison stand in Deutschland schon immer in einem engen Zusammenhang mit dem Johannistag am 24. Juni. Für die Landwirtschaft gilt er seit alters her als ein Stichtag, zumal mit der Sommersonnenwende am 21. Juni die Tage wieder kürzer werden. Für den Spargelanbau galt die Bauernregel „Kirschen rot, Spargel tot!“. Hintergrund war die Einhaltung einer ausreichenden Regenerationszeit der Pflanzen für eine ertragreiche Ernte im folgenden Jahr. Wurde die Spargelsaison aufgrund günstiger Witterungsumstände eher begonnen, so zogen die Anbauer das Ernteende oftmals sogar um ein bis zwei Wochen vor. So konnte es passieren, dass bereits in der ersten Junihälfte, jedoch spätestens nach dem 24. Juni, die Spargelbalken rund um Lampertheim sukzessive verschwunden waren. Dort, wo sie wochenlang

in Reih und Glied das Erscheinungsbild der Felder geprägt hatten, offenbarte sich dem ahnungslosen Betrachter zunächst nur noch plattes südhessisches Flachland.

Ursache für dieses Phänomen war das sogenannte „Abdämmen“, das fast überall am Ende der Saison nach dem letzten Spargelstechen praktiziert wurde. So konnte es passieren, dass schon im Mai ein Spargelfeld eingeebnet wurde, wenn es sich um eine junge Anlage handelte, die noch nicht die komplette Saison durchgestochen werden sollte.

VOLKSMUND

**„Bis Johanni, nicht vergessen,
sieben Wochen Spargel essen!“**

Mit dem Abdämmen beginnt die wichtige Phase der Kulturpflege einer Anlage und Grundsteinlegung



Foto „Weltpostkarte“, um 1910, Archiv Dr. H. Kaupe

für die kommende Erntesaison. Zur Erinnerung: Da es sich beim Spargel um eine Staude handelt, stirbt der oberirdische Teil der Pflanze im Herbst ab. Im folgenden Frühjahr treibt der Wurzelstock erneut aus. Damit sich dieser erholen kann, lässt man die Pflanze nach der Erntesaison ungehindert wachsen. Das grüne Spargelkraut betreibt Photosynthese und bildet mit Hilfe des Sonnenlichts, des Kohlenstoffdioxids aus der Luft, des Wassers und der Mineralsalze aus dem Boden Reservestoffe, die im Wurzelstock für den Austrieb im folgenden Frühjahr gespeichert werden. Die vor der Saison errichteten Spar-

gelbalken wurden beim Abdämmen zunächst auseinandergezogen. Dabei musste der Landwirt behutsam vorgehen, damit möglichst wenige der nachwachsenden Triebe abgebrochen wurden. In der Mitte des Balkens blieb ein etwa zwanzig Zentimeter breiter Streifen erhalten, aus dem die Triebe ungestört herauswachsen und ihr Spargelkraut entfalten konnten. Ein besonderes Augenmerk galt den Laufgassen zwischen den Balken. Sie wurden mechanisch aufgelockert, weil in Anlagen mit schweren Böden und geringem Sandanteil die Bodenverdichtung durch das Begehen bei der Ernte besonders stark war.



*„Lambada“ Spargel
früher, gestern & heute*



Feld 2 Grölm	12,6°C	12,9°C	11,2°C	8,3°C	Feld 23 Grölm	16,8°C	18,5°C	16,1°C	17,6°C
Feld 24 Vitalim	15,3°C	15,8°C			Feld 24 weiß Tallens	7,9°C	7,8°C	6,4°C	6,6°C



Spargelstadt  Lampertheim