

Mils: Spargel im Fokus

Die Direktvermarktungsplattform „Lebensmittelpunkt“ lud Mitglieder zur Exkursion nach Mils ein.

MILS/IMST. Seit Wochen liefert Spargelexperte Walter Praxmarer den Milser Spargel an die Mitglieder vom Verein Lebensmittelpunkt. Der Spargel ist kalorienarm, entwässert und entgiftet. Zeit, sich den Spargelacker sowie die Be- und Verarbeitung im Rahmen einer Exkursion anzuschauen. Und so kamen am 2. Mai Vereinsmitglieder nach Mils, um das Leben des Spargels vom Setzen und Pflegen bis zur Be- und Verarbeitung näher kennenzulernen.

„Mein Acker ist ohne Folie, zweimal im Jahr mit Mist gedüngt – ich liebe natürlichen Anbau“, so Walter Praxmarer beim ersten Blick auf seinen Acker und erläutert weiter: „Vor zehn Jahren händisch 5.000 Rhizompflanzen eingesetzt, nach vier Jahren die erste Ernte gehabt. Nach ca 10-15 Jahren ist die Spargelperiode wieder vorbei. Dann darf hier weitere zehn Jahre kein Spargel angebaut werden.“ So wie hier die Zeit relativ kurz ist, ist es auch mit der Vegetationszeit des Spargels. 100 Tage



Spargelexperte Walter Praxmarer informiert.

werden dafür angesetzt. Nach dieser emotionalen Erstinformation gab es eine Einführung in die Erfolgsgeschichte von Düngung und gesundem Boden. Spargelpflanzen lieben wasser- und luftdurchlässige Böden, die sich im Frühjahr schnell erwärmen. Schwere und schlecht durchlüftete Böden in Verbindung mit einem schattigen Standort führen häufig zu Fäulnis.

Richtigen Standort wählen

„Jedes Jahr werden jetzt noch an die zwei Tonnen Stein aus dem Boden frei“, so Praxmarer und fügt hinzu: „Ich kann hier weißen, violetten und grünen Spargel anbieten.“ Anschließend gab er sein Bestes bei der Spargelernte. Grünspargel gehört zu den oberirdischen Sorten, deren Ernte recht einfach ist. Sobald die Stangen lang genug sind, werden sie kurz über dem Boden abgeschnitten. Bleichspargel wird in einem aufgeschütteten Wall gezogen. Diese müssen dann gestochen werden, wenn sich auf dem Wall Risse zeigen. Sobald an der Oberseite Risse auftreten, befindet sich darunter eine erntereife Spargelstange. Mit gespreizten Fingern an die Stange herangehen und vorsichtig freilegen. Dann weit unten abschneiden und in den Korb legen. Und Praxmarer gibt einen wichtigen Hinweis: „Ein entscheidendes Kriterium für guten Spargel ist die Frische, mit der Lagerung verliert der Spargel extrem an Geschmack.“

Dass mit der Ernte die Arbeit nicht endet, sondern in seinem Haus in Mils erst die Aufarbeitungen mit dem Waschen, Trennen, Kontrollieren und Einpacken beginnt, sei hier noch kurz erwähnt. „In Spitzenzeiten kann ich 90 kg pro Tag ernten, kalte Tage bedeuten schnell einen großen Ernteeinbruch“, so Praxmarer zu den TeilnehmerInnen.



Der rührige Biologe Gottfried Mair vom „Lebensmittelpunkt“ mit Spargelbauer Walter Praxmarer.

Foto: Mair

„Es ist eine tolle Pflanze und die Leute sind verrückt nach Spargel, es ist ein Luxuskulturngut.“ In den nächsten Wochen ist der Spargel also noch allgegenwärtig. Mit zerlassener Butter oder mit Schinken, aus dem Ofen oder vom Grill, gratiniert in der Pfanne,

mariniert im Salat, es scheint kaum ein Gericht zu geben, zu dem das Edelgemüse nicht passt. Und so endete mit praktischen Kochtipps und neuen Rezepten vom Lebensmittelpunkt und Walter Praxmarer die aufschlussreiche Exkursion.



Der Spargel muss fachmännisch geerntet werden und ist ein gefragtes Gemüse in beinahe allen Küchen.

Fotos: Mair