

## Der erste Spargel am 1. April

Die Online-Redaktion ist zu Besuch bei Martin Wassmer - Weinbruder, Winzer und Betreiber des großen Schlatter Spargelhofes am Sportplatz.

Uns interessiert, mit welchen Methoden unser Spargel schon so früh auf den Teller kommt: "Durch die Tunnel, die über die Spargeldämme kommen (vier Meter breit und zwei Meter hoch), erwärmt sich die Luft extrem bei Sonneneinstrahlung, auch wenn die Temperaturen trotz Sonne kalt sind. Da diese doppelte Folie schon seit Januar drauf ist, hat sich der Boden schneller erwärmt als bei herkömmlichen Methoden und somit die Spargel 14 Tage früher treiben lassen. Unser erster wurde in diesem Jahr am 1. April gestochen."

In Frankreich haben wir schon des öfteren wunderbare Gerichte mit grünem Spargel gegessen. Nach Martin Wassmers Schätzung liebt man in Deutschland aber ganz besonders den weißen Spargel. "Ich vermute, daß bei uns in Deutschland der Anteil von Grünspargel zu Bleichspargel etwa 2- 3% beträgt. Im Vergleich hierzu Italien und USA, wo der Grünspargel bei 95% liegen dürfte."

Abschließend gibt es eine ganz klare Antwort auf unsere Frage nach Martin Wassmers Leibspeise mit dem königlichen Gemüse: "Spargel mit Kratzete und Schinken und Sauce Hollandaise, sowie einen knackigen frischen Kopfsalat mit Frühlingszwiebeln. Dazu trinke ich gern einen Gutedel, Weißburgunder oder Sauvignon Blanc."

