

Wildspargel

Eine Ergänzung des
Sortiments?

Anbau und Sammlung
in Ländern Europas

Spargeltag Karlsruhe

16.11.2016

Isabelle Kokula

Spargelberatung



Übersicht

1. Was ist kein Wildspargel... wird aber oft so genannt?
2. Übersicht: Wildspargelarten und native Wildspargelsorten
3. Sammlung von Wildspargel - Tradition und Verwendung
4. Projekte zum Anbau von Wildspargelarten
 - CoAs in Sizilien
 - Olive-Asparago selvatico-Pollo rustico in Umbrien
5. Projekt zur Vermarktung von Wildspargelarten
 - Teboza Wildspargelimport
6. Regional entstandene Wildspargelsorten
 - Der Triguero-Spargel aus Huétor-Tajar und
 - der Montine-Spargel aus Venezien



Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?



Almashabbyblog.de



Bavarianbeer.de



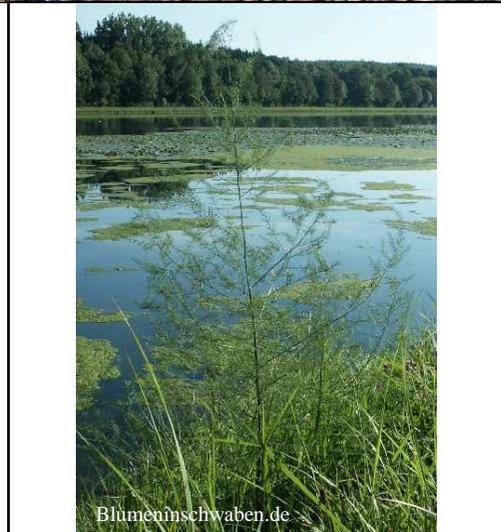
Wildfind.com



untuffonellinsalata.blogspot.it



Tesco.com



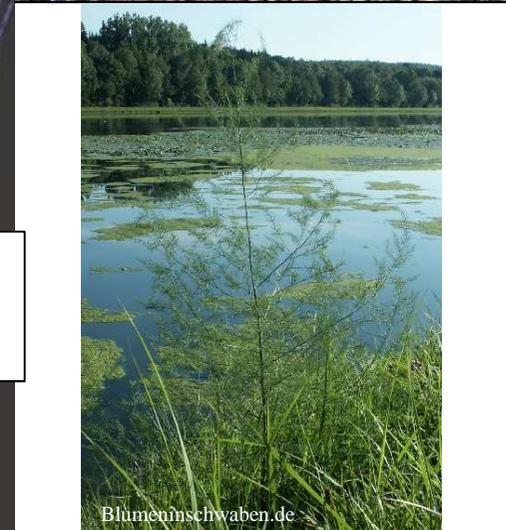
Blumeninschwaben.de

Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?

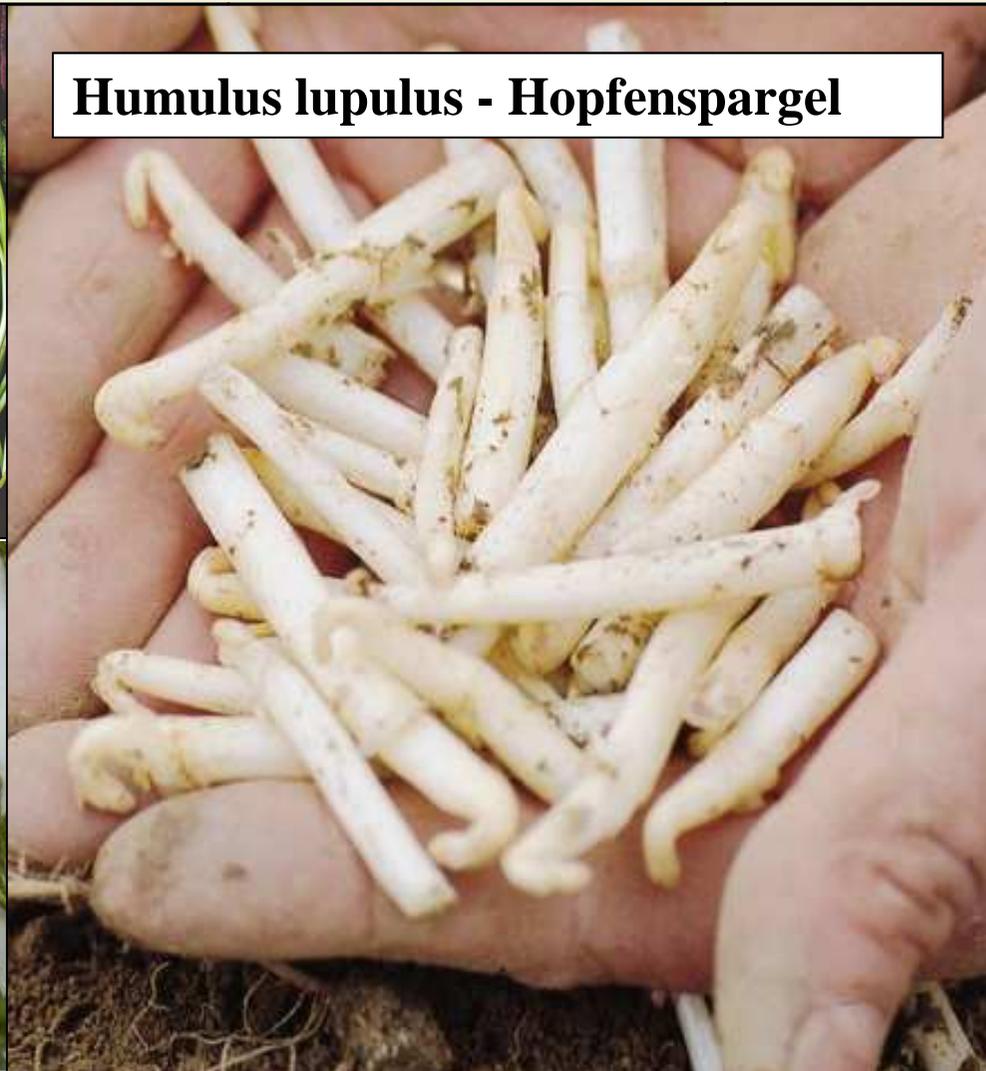


Ornithogalum pyrenaicum
Pyrenäen-Milchstern, Preußischer Spargel



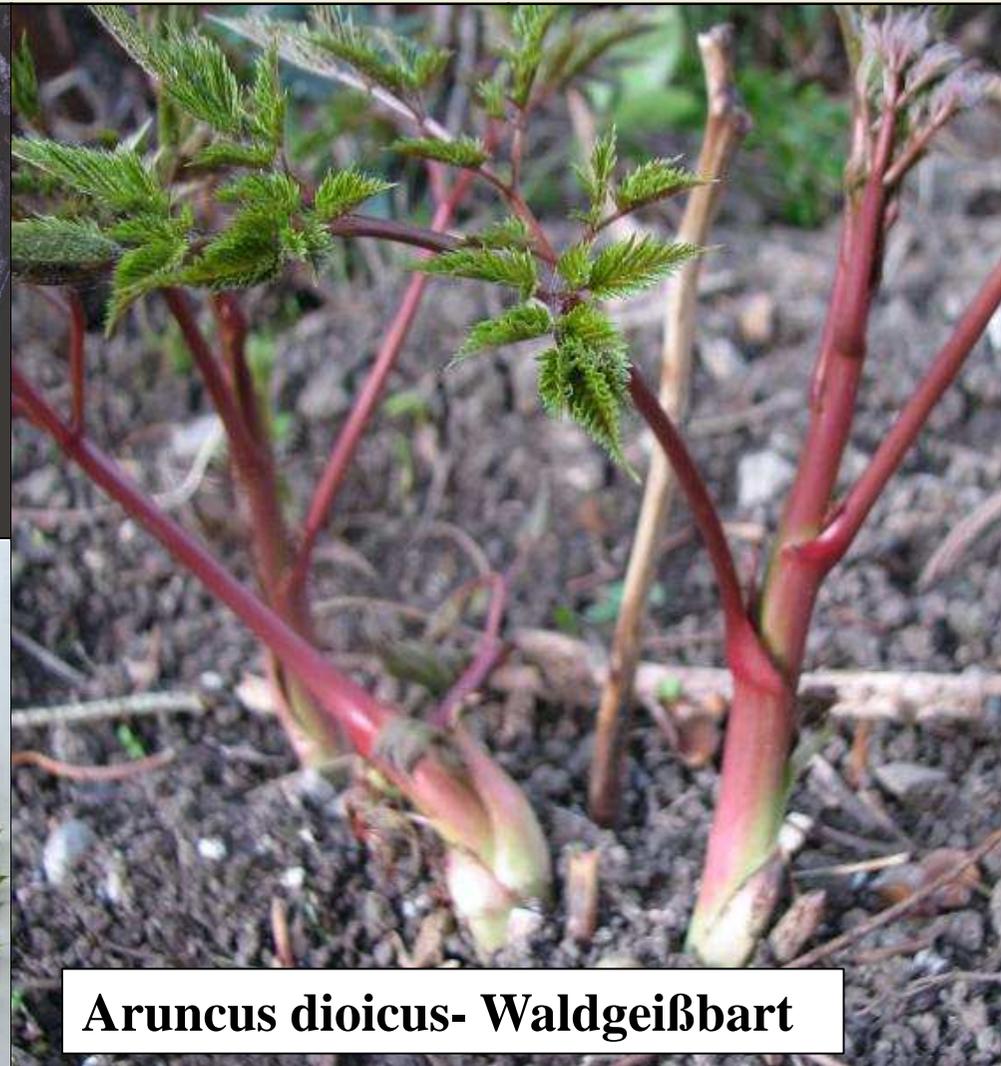
Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?



Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?

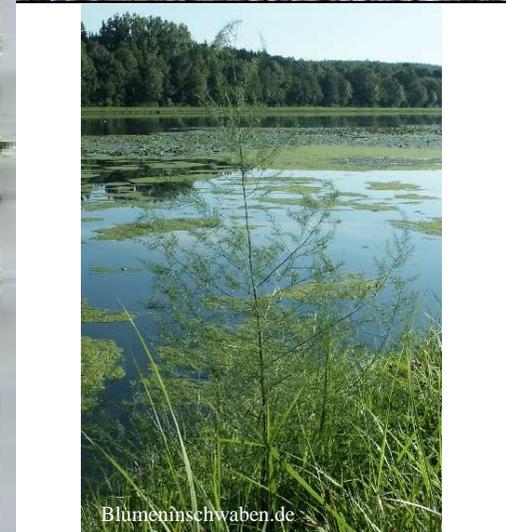


Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?



Ruscus aculeatus
Stechender Mäusedorn



Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?



Asparagus officinalis
Extra fine, Gourmetspargel,
Prinzessspargel, Thai-Spargel

Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?



Asparagus officinalis
Verwilderter Spargel

Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

1. Was ist kein Wildspargel.....wird aber oft so genannt?



Almashabbyblog.de



Bavarianbeer.de



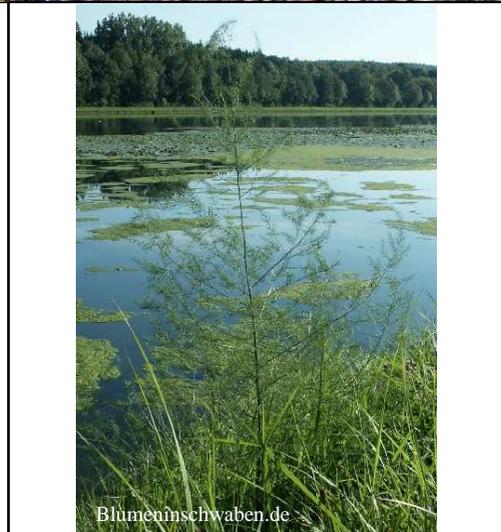
Wildfind.com



untuffonellinsalata.blogspot.it



Tesco.com



Blumeninschwaben.de

2. Übersicht: Wildspargelarten und native Wildspargelsorten

Wildspargelarten

Folgende Asparagus Arten haben nach A. Falavigna, 2013 in den Mittelmeerländern eine lange Tradition des Sammelns:

A. acutifolius (= A. pungente), A. stipularis und A. albus

- Sammlung von Wildspargel
- Projekte zum Anbau von Wildspargel
- Projekt Import von Wildspargel

Regional entstandene Wildspargelsorten

- Der Wildspargel aus Andalusien: Esparragos Trigueros - Huétor Tajar ist **eine spontane Kreuzung** zwischen A. officinalis und A. maritimus.
- Wildspargel aus Venezien: *Asparagus maritimus Montine* ist eine Wildspargelsorte die **durch Selektion** von A. maritimus entstanden ist.



Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

3. Sammlung von Wildspargel



In den Ländern des Mittelmeerraums gibt es eine lange Tradition des Sammelns von Wildspargel, die zurückgeht auf die Römer, die Etrusker und die Griechen.

Er gedeiht vorzugsweise in der Macchia und unter Bäumen (Olivenbäumen, Korkeichen) wo er in langen, dünnen Stängeln mit bis zu 50 cm Länge aus dem Boden sprießt. Die Saison zum Sammeln geht von Mitte März bis Ende Mai.

Geerntet wird der Trieb mit etwa 40 cm, gegessen werden nur die oberen 25 cm. Wildspargel hat einen sehr intensiven Geschmack u. muss nicht geschält werden, man schneidet nur die holzigen Enden ab.

Er gilt in den Mittelmeerländern als eine besondere Delikatesse und das Sammeln gleicht einem Volkssport



Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

3. Sammlung von Wildspargel – Traditionelle Gerichte



Foto: D. Bernardini



Zahlreiche traditionelle Gerichte verwenden den Wildspargel, besonders häufig kommt er in Verbindung mit Eiern, Nudeln und Reis auf den Tisch: In Italien Linguine oder Risotto, in Griechenland Wildspargeltorte, In Spanien Omelett

Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

3. Sammlung von Wildspargel – Feste und Touristik



ASSOCIAZIONE
TURISTICA

DOMENICA 1 MAGGIO

*Pacchetto vacanza 'Raccolta degli asparagi' -
Primavera*

even anticoborghotel.it

3. Sammlung von Wildspargel – Vermarktung



4. Projekte zum Anbau von Wildspargelarten



Das Projekt CoAS (seit 2013) ist eine Kooperation der Region Sizilien mit Anbauern und der Universität von Palermo, mit dem Ziel die ländliche Entwicklung zu fördern und die Vielfalt der ursprünglichen regionalen Produkte zu sichern und aufzuwerten.

Inhalte:

- Vermehrung der autochthonen Wildspargelarten *A. alba*, und *A. acutifolius* für Anbau und zum Erhalt der genetischen Ressource
- Einrichtung von Demonstrationfeldern im Freiland und unter Glas
- Studie zur traditionellen Nutzung und Verarbeitung von Wildspargel
- Ankurbeln der Nachfrage zur Sicherung des Absatz unter Einbeziehung des lokalen Handels, der Restaurants und der verarbeitenden Industrie

Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?



Quelle: progettocoas.it

4. Projekte zum Anbau von Wildspargelarten

Das Projekt

Olive-Wildspargel-Freilandhuhn

(seit 2010) ist eine Kooperation der Region Umbrien mit der Universität von Perugia und einem Pilotbetrieb.

- Durch ein Mehrfachnutzung der Fläche von Olivenhainen versucht man die Rentabilität zu erhöhen
- Wildspargel (*A. acutifolius*) wird in der Reihe zwischen die Olivenbäume gepflanzt
- Freilandhühner werden in der eingezäunten Anlage unter den Oliven gehalten, düngen Oliven und Spargel, fressen Unkraut und Schädlinge auf



OLIVO, ASPARAGO SELVATICO, POLLO RUSTICO

OLIVO, ASPARAGO SELVATICO, POLLO RUSTICO

5. Projekt zur Vermarktung von Wildspargelarte

Teboza - Wildspargelimport



Seit 2015 importiert Teboza als erste Firma gesammelten Wildspargel aus Andalusien, den sie über einen Großhändler vermarktet.

Der Wildspargel wird von Pflückern in freier Landschaft geschnitten wenn er ca. 40 lang ist und dann beim Sortieren und Bündeln auf 25 cm gekürzt.

In 200g Bunden wird er als süd-ländische Delikatesse präsentiert.

Die Einführung des Produktes fand 2015 auf der fruit logistica statt.

Parallel dazu arbeitet die Fa. Teboza in Andalusien an einem Projekt zum Anbau von Wildspargel (*Asparagus acutifolius* und *maritimus*).

6. Native Wildspargelsorten

Wildspargel aus Andalusien

Esparragos Trigueros - *Huétor Tajar*

Huetor Tajar Spargel wird seit 1890 im Raum Granada angebaut.

Die Stangen sind relativ dünn, sehr biegsam, dunkel gefärbt, mit bitter-süßem Geschmack. Der Gehalt wertvoller Inhaltsstoffe liegt 3x so hoch wie bei normalem Grünspargel.

In den 60er Jahren haben sich Anbauer zusammen getan um gemeinsam zu vermarkten, später dann ab den 70er Jahren lief die Vermarktung über die Genossenschaft *Cooperativa Cesurca*.

Seit 2000 ist der Huétor Tajar Spargel eines von 250 eingetragenen Herkunftszeichen nach EU in Spanien.



Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

6. Native Wildspargelsorten

Wildspargel aus Andalusien

Esparragos Trigueros - *Huétor Tajar*

Untersuchungen der Univ. von Cordoba haben ergeben, dass es sich bei dem *HTS* um das Ergebnis einer spontanen Kreuzung aus *A.officinalis* und *A.maritimus* handelt, die dann durch Selektion weiter verbessert wurde.

Der größere Anteil der Produktion wird in Dose und Glas vermarktet. Die Fläche *HTS* ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen.



6. Native Wildspargelsorten

Wildspargel aus Venezien

Asparagus maritimus Montine – la Sparasea





**Foto: Danilo Bernadini,
RaggiVivai**

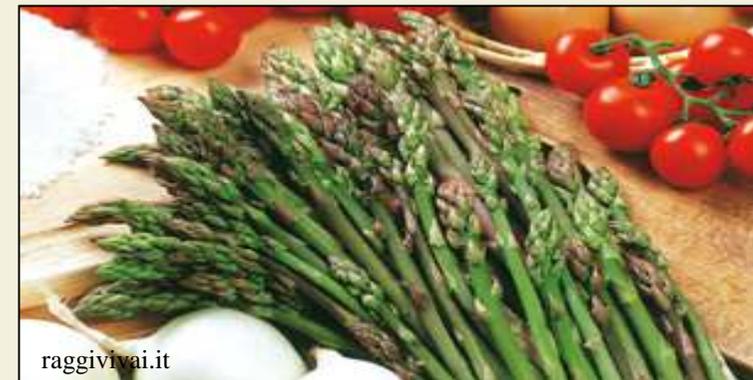
Wildspargel – eine Ergänzung des Sortiments?

Fazit

Ein Anbau der vorgestellten **Wildspargelarten** ist in Deutschland aus klimatischen Gründen nicht realisierbar. Interessant ist jedoch der Import, um für die Besonderheit „Wildspargel“ mit mediterranem Image einen Markt zu erobern;



Der Anbau der **Wildspargelsorte *Montine*** käme auch in Deutschland in Frage. Die Sorte könnte ein Alleinstellungsmerkmal sein, ein Nischenprodukt für die eigene Kundschaft zur Erweiterung des Sortiments;



Dabei gilt es den bittersüßen Geschmack nicht als Manko, sondern als sortentypische Besonderheit anzupreisen;



Danke für Ihre Aufmerksamkeit



ASPARTE

3,00
= / D