

In dieser Saison feiert der Churer Spargel sein 25-Jahr-Jubiläum

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Ein typisches Saisongemüse – zart und delikat. Das ist der Spargel, korrekt «*Asparagus officinalis*». Seit 25 Jahren bietet Hanspeter Gisler seine Churer Spargeln an. Die weissen und grünen Stangen spriessen auf seinen Feldern beim Schützenhaus und bei der Pulvermühle.

Die Spargelliebhaber können kaum mehr warten: «Ihre» Saison steht wieder vor der Tür. «Sobald der Boden etwa zehn Grad warm ist, setzt das Wachstum ein», erklärt Hanspeter Gisler. Die weissen und grünen Stangen werden jeweils von Mitte April bis Mitte Juni geerntet – und sind als Gemüse weit herum geschätzt. Im Mittelalter galt der Spargel gar als rare Delikatesse, die nur dem Adel vorbehalten war. Er wird heute noch als «König der Gemüse» bezeichnet. Nicht ganz zu Unrecht, wie der Churer Spargelbauer meint: «Der Spargel ist etwas Besonderes, nicht nur wegen seines einzigartigen Geschmacks, sondern wohl auch weil es ihn nur eine kurze Zeit gibt.» Am 24. Juni, dem Johannistag, wird traditionell der letzte Spargel gestochen. Danach ist Schluss.

Seit 1990 im Verkauf

Ideale Bedingungen für den Spargelanbau, nämlich lockeren Sandboden, fand Hanspeter Gisler 1987 auf dem Rossboden. Nach drei Jahren intensiver Pflege wurde er 1990 mit der ersten Ernte belohnt. Wegen seiner feinen Würzigkeit und wegen seines zarten Geschmacks gilt er als besondere Delikatesse – kein Vergleich zur importierten Ware. Das wissen inzwischen viele Churer, die jeweils geduldig vor dem Hofladen am Rheinfelsweg anstehen, um sich mit den frisch gestochenen Stangen einzudecken. Auch Gastronomen aus Chur und Umgebung, darunter der 3-Sterne-Koch Andreas Caminada aus Fürstenu, schwören auf die Spargeln vom Hof Schön-



Im Dauereinsatz: Die Erntehelferinnen und -helfer haben alle Hände voll zu tun.

bühl. Zudem gibt es den Churer Spargel im Warenhaus Manor an der Bahnhof- und Wiesentalstrasse und ab Mai neu auch auf dem Wochenmarkt.

Wegen der grossen Nachfrage hat Hanspeter Gisler die Anbaufläche nochmals um 80 Aren vergrössert. Sie beträgt heute 5,8 Hektaren. Bei idealem Wetter gibt das pro Saison rund 35 Tonnen weisse und 3 Tonnen grüne Spargeln. «Der Spargelanbau ist heute unser wichtigstes Standbein», erklärt Gisler. Mit den Vorbereitungen wird im März begonnen: Die Beete werden neu angelegt und mit Plastikfolien als Lichtschutz und Wärmespeicher abgedeckt. Ab Mitte April werden die Stangen jeweils bei Tagesanbruch ausgegraben, mit dem Stechmesser «gestochen» und in Kistchen gelegt. In der vollautomatischen Sortieranlage werden die unteren

Enden abgetrennt und die Stangen nach Dicke und Länge in verschiedene Klassen eingeteilt. Frisch vom Feld gelangen sie anschliessend in den Hofladen.

Grosser Aufwand

Zugegeben: Der Churer Spargel hat seinen Preis. Ein Kilo Bleichspargel kostet – je nach Sortierung – zwischen 7 und 20 Franken. «Wir mussten unsere Preise dieses Jahr leicht anheben», sagt Gisler. Der Grund für die moderate Preisanpassung liegt einerseits an den gestiegenen Lohnkosten. 15 Helferinnen und Helfer, zumeist aus Polen, stehen während der zweimonatigen Saison auf dem Feld und in der Rüsterei im Dauereinsatz, sieben Tage in der Woche. Andererseits fällt auch der grosse Aufwand bei der Pflege und Ernte ins Gewicht. Gisler: «Um die

höchstmögliche Qualität zu erhalten, muss jede Stange einzeln von Hand geerntet werden.»

Der Hofladen ist von Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 18.30 Uhr und am Samstag von 9 bis 17 Uhr geöffnet.

WEISS ODER GRÜN?

Die Spargelstaude kann acht bis zehn Jahre gute Erträge liefern. Weiss bleibt der Spargel nur unter der Erde. Anders bei der grünen Variante, die sich über der Erde auswächst. Dadurch kann sie das Sonnenlicht geniessen und Chlorophyll bilden, das ihr die grüne Farbe verleiht. Übrigens: Der hohe Wasseranteil von etwa 90 Prozent macht den Spargel zum idealen Schlankmacher. 500 Gramm Spargel pur bringen nur 85 Kalorien auf das Kalorienkonto. Allerlei Inhaltsstoffe verleihen ihm zudem das Prädikat «sehr gesund». (jo)