

Das weiße Gold

1 Das königliche Gemüse

a Welches Gemüse wird in Deutschland wohl als „Weißes Gold“ bezeichnet? Markieren Sie und begründen Sie Ihre Wahl.



© Thinkstock/istock/Tuned_In

Weißkohl



© Thinkstock/istock/luiscaosjimenez

Zuckerrübe



© Thinkstock/istock/jasmina81

Spargel



© Thinkstock/istock/Buriy

Zwiebel

b Welche Beilage isst man nicht zu diesem Gemüse? Markieren Sie.



© Thinkstock/istock/etienne_voss

Schinken



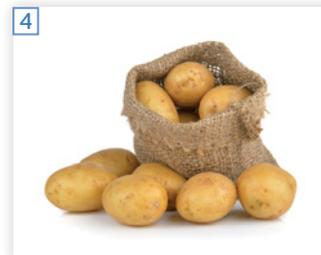
© Thinkstock/Zoomar/P.Malyshiev

Reis



© Thinkstock/istock/beichonock

Butter



© Thinkstock/istock/sommail

Kartoffeln

c Isst man dieses Gemüse in Ihrem Heimatland? Wie wird es zubereitet? Erzählen Sie.

2 Die beste Zeit im Jahr

a Lesen Sie den Text und finden Sie für jeden Absatz eine Überschrift.

A Die Saison

Traditionell beginnt sie im Mai und endet am 24. Juni (Johannistag): die Saison des heimischen Gemüsespargels (*Asparagus officinalis*, auch „Gemeiner Spargel“). Kaufen kann man Spargel allerdings fast das ganze Jahr, weil er in vielen Ländern weltweit angebaut wird. Sehr früh im Jahr kommt er zum Beispiel aus Spanien, Italien, Griechenland oder Israel in unsere Läden.

B

Spargel ist eine mehrjährige Pflanze. Ab ihrem dritten „Lebensjahr“ kann acht bis zehn Jahre lang von ihr geerntet werden, dann ist sie erschöpft. Nach jeder Saison braucht die Pflanze Ruhe, um Kraft für das nächste Erntejahr zu sammeln. Spargel kommt in über 200 Arten fast auf der ganzen Welt vor.

C

Sowohl als Heil- als auch als Gemüsepflanze hat Spargel eine lange Geschichte. Die chinesische Medizin soll ihn schon vor über 5.000 Jahren verwendet haben. Ähnlich früh setzten ihn die Ägypter ein. Auch die alten Griechen hielten viel von der heilenden Wirkung des Spargels, die alten Römer hingegen liebten ihn besonders als Gemüse. Sie sollen es auch gewesen sein, die den Spargel über die Alpen gebracht und in Europa bekannt gemacht haben. In Deutschland zunächst ebenfalls als Heilpflanze angebaut, wurde er als Gemüse ab dem 16. Jahrhundert allmählich und ab Ende des 19. Jahrhunderts dann zunehmend beliebt, bis er nach dem 2. Weltkrieg bis heute zu einem Liebling auf deutschen Tellern aufstieg.

D Die Anbaumethode

Der Anbau kann sehr aufwendig sein, abhängig davon, welche Farbe der Spargel haben soll. Diese hat nämlich damit zu tun, ob er beim Wachsen ans Tageslicht kommt oder nicht. Bleibt er bis zur Ernte unter der Erde, ist er weiß: Der so genannte „Bleichspargel“ muss deshalb ab Februar/März mit einem Erdhaufen geschützt werden. Kommt der Spargel vor der Ernte ans Licht, wird er lila und dann grün. Am besten gelingt der Anbau auf leichten, sandigen Böden. Sehr wichtig sind die richtigen Temperaturen: Daher kann es nötig sein, eine zu frühe Erwärmung des Bodens mit weißer Folie zu verhindern, damit der Spargel lange genug Winterruhe hält. Herrschen dann zum passenden Zeitpunkt die richtigen Temperaturen (um zehn Grad Celsius), hilft schwarze Folie auf den Feldern, dass der Boden die Wärme besser speichern kann.

E

35 Spargel ist nicht nur wegen seines Geschmacks so populär, sondern auch, weil er
gesund ist. Das Gemüse besteht zu über 90 % aus Wasser und hat deshalb sehr
wenige Kalorien. Außerdem ist es reich an wertvollen Inhaltsstoffen, zum Beispiel
Vitamin C und E sowie B-Vitaminen. Jeder Deutsche isst im Schnitt 1,5 kg Spargel
40 im Jahr. In Österreich liegt der Durchschnitt bei 0,6 kg pro Kopf, in der Schweiz
bei 1,4 kg. Was die Farbe des Spargels angeht, gibt es nationale Vorlieben: Die
Briten etwa essen am liebsten grünen Spargel, die Franzosen lieber lila
Spargelspitzen. Die Deutschen mögen weißen Spargel, allerdings werden die Fans
seines grünen „Kollegen“ hierzulande immer mehr.

F

45 Die Farbe sagt etwas über die Eigenschaften des jeweiligen Spargels. Bleichspargel
ist im Geschmack feiner als die anderen Varianten. Lila Spargel schmeckt
intensiver, dazu leicht nussig. Auch grüner Spargel ist aromatischer als der weiße
und hat außerdem eine kürzere Kochzeit. Spargel kann man übrigens auch sehr gut
in rohem Zustand, zum Beispiel als Salat essen.

G

50 Spargel wird den Qualitätsstufen „Extra“, „Klasse I“ oder „Klasse II“ zugeordnet.
Diese beziehen sich auf das Aussehen, also zum Beispiel auf Form, Länge und
Farbe, nicht aber auf den Geschmack. Beim Einkaufen kann man Frische an
unterschiedlichen Merkmalen erkennen. Dazu zählt, dass die Schnittenden nicht
trocken sind und der Spargel keine braunen Stellen hat. Auch sollte er sich nicht zu
stark biegen lassen, sondern schön fest sein und geschlossene Köpfe haben.

H

55 Im Kühlschrank hält sich frischer Spargel bis zu drei oder sogar vier Tage: Am
wohlsten fühlt er sich in einem feuchten Tuch im Gemüsefach. Und wer auch nach
der Spargelsaison nicht auf heimischen Spargel verzichten will, friert einfach einen
Vorrat ein und genießt bis zur nächsten Ernte.

b Welche der folgenden Aussagen ist richtig (R), welche ist falsch (F) und zu welcher Aussage sind im Text keine Informationen vorhanden? Markieren Sie in der Tabelle.

	R	F	Text sagt dazu nichts
1 Lila Spargel schmeckt aromatischer als grüner Spargel.			X
2 Spargel lässt sich nur schlecht einfrieren.			
3 Spargel ist in Deutschland das ganze Jahr verfügbar.			
4 Weißer Spargel ist edler als grüner und lila Spargel.			
5 Die Deutschen essen ausschließlich weißen Spargel.			
6 Spargel ist seit dem 16. Jahrhundert das beliebteste Gemüse in Deutschland.			
7 Der Anbau von grünem Spargel ist weniger arbeitsintensiv als der von weißem Spargel.			
8 Die Franzosen essen weniger Spargel als die Deutschen.			
9 Am besten schmeckt Spargel der Klasse „Extra“.			

3 Goldgräber

a Wer erntet in Deutschland den Spargel?
Markieren Sie.

- speziell ausgebildete Facharbeiter
- meist ausländische Saisonarbeiter / Hilfskräfte
- Kinder



© fotolia/fineart-collection

b Was meinen Sie, was verdienen Spargelstecher wohl?
Markieren Sie.

- 5,10 € pro Stunde
- 7,50 € pro Stunde
- 8,50 € pro Stunde

c Lesen Sie den Ausschnitt aus dem Gesetz zum Mindestlohn. Was bedeutet das Gesetz?

§ 1 Mindestlohn

- (1) Jede Arbeitnehmerin und jeder Arbeitnehmer hat Anspruch auf Zahlung eines Arbeitsentgelts mindestens in Höhe des Mindestlohns durch den Arbeitgeber.
- (2) Die Höhe des Mindestlohns beträgt ab dem 1. Januar 2015 brutto 8,50 Euro je Zeitzunde. [...]

d Das Gesetz zum Mindestlohn war heftig umstritten. Unter anderem fürchtete man, dass arbeitsintensive Lebensmittel wie zum Beispiel Spargel – der von Hand geerntet wird – teurer würden und deshalb der Umsatz zurückginge. Wie sah wohl die Realität nach der Einführung des Mindestlohns aus? Spekulieren Sie im Kurs.

e Wie viel kostet der Spargel in Ihrem Heimatland? Erzählen Sie.

4 Der Mindestlohn – eine gute Sache?

- a Was spricht für einen Mindestlohn, was dagegen? Arbeiten Sie in zwei Gruppen. Eine Gruppe sammelt Argumente für die Einführung eines Mindestlohns, die andere Argumente dagegen. Recherchieren Sie dafür auch im Internet.
- b Präsentieren Sie Ihre Argumente im Kurs und diskutieren Sie.



Lösungen

- 1a** Spargel
- 1b** Reis
- 2a** Zum Beispiel: **A** Die Saison / Zeitpunkt der Spargelsaison, **B** Beschreibung der Pflanze, **C** Geschichte des Spargels, **D** Die Anbaumethode, **E** Spargelkonsum, **F** Eigenschaften, **G** Qualitätsmerkmale, **H** Aufbewahrung
- 2b** 2 F, 3 R, 4 Text sagt dazu nichts, 5 F, 6 F, 7 R, 8 Text sagt dazu nichts, 9 F
- 3a** Meist ausländische Saisonarbeiter
- 3b** Vor 2015 circa 5,10€, manchmal sogar weniger. Seit 2015 gilt eine Übergangsregelung für die Landwirtschaft, nach der der Lohn nur allmählich auf das Mindestlohniveau von 8,50€ angehoben werden muss. Im Moment liegt er im Durchschnitt bei 7,50€, wobei manche Betriebe schon länger freiwillig zwischen 9 und 11€ pro Stunde bezahlen, während andere heute noch deutlich unter dem Mindestlohn liegen.
- 3d** Der Preis für das Kilo Spargel ist tatsächlich angestiegen (wenn auch weit entfernt von den „18€ pro Kilo“-Horrorszenarien, die die Mindestlohngegner an die Wand gemalt hatten), der Spargelkonsum deutscher Haushalte hat sich dadurch allem Anschein nach jedoch nicht verringert.