

# SPARGELN AM HORIZONT

«Horizonte», das Kursprogramm der Reformierten Kirchgemeinde Solothurn für Menschen zwischen 18 und 99, hat eingeladen. Über 40 Interessierte erlebten in Seeberg, an der Grenze zum Steinhof, wo in unserer Region Spargeln wachsen.

Wer denkt, Spargeln wachsen vorwiegend im Ausland oder in bevorzugten Gemüse-Anbaugebieten der Schweiz, der täuscht sich. Auch in unserer näheren Umgebung wachsen Spargeln in hervorragender Qualität. Allerdings steckt viel Arbeit dahinter. Die ersten zwei bis drei Jahre nach dem Setzen der Spargelwurzeln, die in speziellen Aufzuchtanlagen in Holland hergestellt werden, braucht es Pflege und nochmals Pflege, bis

endlich die erste Ernte eingebracht werden kann. Jede Spargelwurzel kann bis zu 40 Keimlinge treiben, aus denen Spargeln entstehen. Wenn die Keimlinge mit dem Köpfchen knapp aus der Erde ragen, können die Spargeln einzeln gestochen und herausgezogen werden. Diese Erntemethode ergibt weisse Spargeln. Lässt man die Spargeln in die Höhe wachsen, werden sie grün. Grüne Spargeln werden knapp über Boden abgeschnitten. Nach höchstens zehn Ernten ist die Spargelwurzel ausgelaut und muss ersetzt werden.

Durch Abdecken mit Folien kann das Wachstum beeinflusst werden. Gleichzeitig schützen die Folien auch vor Frostschäden. Der eigentliche

Ernteregulator ist jedoch das Wetter. Weil es in diesem Jahr schon früh warm wurde, begann die Spargelernte in der Region bereits Anfang April. Sie kann bis vier Monate dauern. Nach dem Ernteprozess wachsen die noch im Boden verbliebenen Spargeln zu Sträuchern von 60–80 cm Höhe. Im Herbst werden die Spargelsträucher geschnitten und dienen als Mulch zum Düngen.

Nach dem praktischen Anschauungsunterricht im Feld, führte Roland Grütter, der Leiter des Familienbetriebs, die BesucherInnen in den Verarbeitungsraum. Hier werden die frisch geernteten Spargeln gewaschen und geschnitten, nach Grösse und Qualität sortiert und zum

bekanntem Spargelbund gebunden. Der Leinacherhof verkauft seine Produkte unter dem Label «Seeberger Spargel», die vorwiegend in der Region abgesetzt werden. Nach der instruktiven Führung war die Gruppe Gast bei Sandra Grütter zum Apéro riche und einem Spargelragout. Für die meisten war es eine Premiere, dünne, grüne Spargeln roh als Gemüse-Dip zu kosten. Heidi Seiler und der Arbeitsgruppe gebührt Dank für diesen tollen Nachmittag im Rahmen von Horizonte. ■

Nächste Horizonte-Anlässe:  
<https://www.reformiert-solothurn.ch/horizonte>



Hans Rölli  
Kirchenkreisteam



Wissen vermitteln und gewinnen in den «Horizonte»-Kursen:  
Hier auf dem Spargelfeld des Leinacherhofs.

Foto: Horizonte

**DIE REFORMIERTEN  
UND KATHOLISCHEN FRAUEN  
SELZACH LADEN EIN ZUM**

**TAGESAUSFLUG MIT  
BESUCH DER FIRMA VICTORINOX  
AM 8. AUGUST 2017**

Kosten: CHF 87.– pro Person  
Anmeldung bis 28. Juli 2017 bei  
Hélène Löffel, Tel. 032 641 23 12  
Daisy Schwab, Tel. 032 641 13 34



Foto: Horizonte