

## Ein paar Fakten über Spargel



DEUTSCH-TO-GO.DE

Spargel wächst unterirdisch in Hügeln. Weißer Spargel wird geerntet, sobald der Kopf die Erde durchbricht. Dadurch kommt er nicht mit Sonnenlicht in Kontakt und bildet kein Chlorophyll. Das färbt nämlich den grünen Spargel.

Weißer Spargel wird gestochen; jede Stange einzeln und von Hand. Nachdem eine Stange geerntet wurde, wird das Loch wieder verschlossen, sodass sich die Pflanze erholen kann. Im europäischen Vergleich wird übrigens nirgendwo so viel Spargel angebaut wie in Deutschland, nämlich auf etwa 21.300 Hektar.

Die Spargelernte beginnt abhängig von der Bodentemperatur im April und endet am sogenannten „Spargelsilvester“, dem 24. Juni. Danach beginnt die Regenerationszeit. So bilden die Pflanzen genügend Reserven, um im nächsten Jahr neue Triebe zu bilden. Triebe sind die Teile von Pflanzen, die sich neu entwickeln können.

Und nun noch zu einem delikaten Thema, dem sogenannten „Spargel-Pipi“. Pipi ist ein umgangssprachliches Wort für Urin. Nach dem Verzehr von Spargel riecht bei etwa 40 % der Menschen der Urin anders als sonst. Schuld am Geruch im Urin ist die Asparagusinsäure im Spargel und ein spezielles Enzym beim Menschen, das aber nicht von jedem gebildet wird.

(180 Wörter)

*(Christiane Sturz für [www.deutsch-to-go.de](http://www.deutsch-to-go.de) – zusammengefasst aus folgenden Quellen:  
MDR, „Wie man weißen Spargel richtig erntet“, <https://www.mdr.de/mdr-garten/pflegen/richtig-spargel-stechen-100.html> - Plantura Magazin, „Spargel ernten, lagern und richtig aufbewahren“,  
<https://www.plantura.garden/gemuese/spargel/spargel-ernten-und-lagern> - MrWissen2go „Spannendes Allgemeinwissen rund um Politik, Gesellschaft & alles, was man in den Nachrichten nicht so ganz versteht.“  
<https://www.instagram.com/p/C5sUdtlpNA/> - Seitenaufrufe 240424)*