



# GSCHMACKSACH

GROßMARKT NÜRNBERG

KALENDERWOCHE 15

10. - 16.4.2023

# Spargelzeit



## UND DIE PREISE?

Auberginen, Gurken und Zucchini, werden kommende Woche günstiger.

Chinakohl, Trauben, Kiwi und Rettiche werden hingegen teurer.

## NEWS FÜR DIE KÜCHE



Aktuell gute Qualitäten bei **Erdbeeren** aus Spanien und Italien auf dem Markt. Wir haben diese Woche den ersten deutschen **Schnittlauch** mit kleinen Mengen. **Tomaten** und **Cherrystrauchtomaten** starten in Holland in Kalenderwoche 15 und 16. Außerdem legen deutsche **Mixsalate** aus dem Freilandanbau in KW 16 los. Bei spanischen **Gemüse-/ Metzgerzwiebeln** erwarten wir ab Kw 16 und 17 die erste neue Ernte. Die Preise sind allerdings weiterhin sehr hoch. Aufgrund der aktuell kalten Nachttemperaturen bleibt der Preis für deutschen **Spargel** leider noch sehr hoch.

## SCHLAUMEIER DER WOCHE



Der erste Spargel aus Schrobenhausen ist bei uns eingetroffen und wartet auf seinen Einsatz. Frisch vom Feld auf Ihre Teller. Doch welchen Weg legt der Spargel dazwischen zurück? Erfahren Sie hier mehr zur Ernte des edlen Gemüses :

**SIEHE SEITE 2!**

OBST DER WOCHE:



GEMÜSE DER WOCHE:



ZAHL DER WOCHE:



GERICHT DER WOCHE:





# GSCHMACKSACH

KALENDERWOCHE 15

10. - 16.4.2023

GROßMARKT NÜRNBERG



## WARUM RIECHT MEIN URIN NACH DEM SPARGEL ESSEN?

Die Asparaginsäure ist eine schwefelhaltige Carbonsäure und für den typischen Spargel-Urin verantwortlich. Sie wird bei vielen Menschen so zersetzt, dass schwefelhaltige Abbauprodukte entstehen. Das, was man auf der Toilette tatsächlich riecht, ist also der flüchtige Schwefel.

## SCHLAUMEIER DER WOCHE



Ehe der **beliebte Spargel** Ihre Gäste erfreuen kann, muss jede Stange erst einmal **einzel**n von Hand gestochen werden, sobald sich die Erde über ihrem Kopf wölbt. Deshalb wird das Gemüse in der Saison täglich, manchmal sogar **zweimal täglich** geerntet. Dazu legen die Erntehelfer die Spargelstange frei und stechen sie mit einem speziellen Spargelmesser auf eine Länge von circa **23 bis 25** Zentimetern ab.

Spargel ist ein sehr empfindliches Gemüse und muss innerhalb von **maximal zwei Stunden** nach der Ernte auf etwa zwei Grad Celsius heruntergekühlt werden. Der Bleichspargel färbt sich sonst **rosa** und die Stangen **verholzen** am unteren Ende.

Die Erntekisten werden deswegen in kaltes Wasser getaucht oder mit kaltem Wasser befüllt. Dabei löst sich ebenfalls der Schmutz.

Nach dem Kühlen werden die Spargelstangen gewaschen, nach Farbe, Dicke (Stangendurchmesser) und Qualität sortiert und auf **eine einheitliche Länge** geschnitten. In den meisten Betrieben laufen diese Arbeiten größtenteils maschinell ab. Anders als Bleichspargel darf **Grü**spargel nicht **ge**waschen werden, da dies die Fäulnisgefahr erhöht.