

## SORTENFUND ULMER SPARGEL



Bilder: Patrick Kaiser

### Verwendung

Der Ulmer Spargel wird nur ganz kurz angebraten oder blanchiert. Er kann aber auch – am besten ganz frisch aus dem Garten – roh gegessen werden, zum Beispiel im Salat. Ob in den historischen Quellen oder heute: Der Geschmack des grünen Ulmer Spargels wird stets besonders hervorgehoben, als äußerst fein bis unübertroffen aromatisch.

#### ART

*Asparagus officinalis* L.

#### FAMILIE

Asparagaceae, Spargelgewächse

#### ANBAU

Während die heutigen Spargelsorten in der Regel Hybridsorten sind, ist der Ulmer Spargel samenfest. Drei bis vier Jahre nach der Aussaat hat sich der Wurzelstock ausreichend ausgebildet und die ersten Spargel können geerntet werden. Stehengelassene Pfeifen wachsen bis zu einem Meter hoch und bekommen fiedrige Blätter. Sie blühen unscheinbar grün-weiß und die weiblichen Pflanzen bilden dann rote, kugelige Beeren aus, in denen sich das Saatgut befindet.

#### WUCHS & ERNTE

Von der mehrjährigen Staude überwintert der Wurzelstock. Die Stangen, oder auch Pfeifen genannt, beginnen zu wachsen, sobald es warm wird. Geerntet wird von April, Mai bis zur Sommersonnenwende. Es gibt weibliche und männliche Pflanzen, die mehr Stangen hervorbringen. Der Ulmer Spargel wird nicht gehäufelt und knapp oberhalb des Bodens abgeschnitten. Die hellgrünen, dünnen Stangen haben einen Durchmesser von einem Zentimeter und werden 20 bis 25 Zentimeter lang geerntet.

Ulmer Spargel

## Geschichte(n)

Genbänkle-Gründungsmitglied Woldemar Mammel hat den Ulmer Spargel in einem Garten in Neenstetten, nördlich von Ulm, in den 1980er Jahren wiedergefunden. Er hat den Ulmer Spargel damals bei sich in Lauterach ausgesät, angebaut und jedes Jahr mit Kompost gedüngt. Mit Erfolg, seine Pflanzen treiben zuverlässig immer wieder aus: „Bei uns kommen sie schon über 40 Jahre“, erzählt Woldemar Mammel 2022.

Der Spargelanbau hatte in Ulm Tradition. Der grüne Ulmer Spargel war bekannt und gefragt; er wurde auch ins Ausland verschickt.

„Der Ulmer Gärtner Kölle schreibt dazu 1856: „An essbaren Spargeln werden in Ulm jährlich viel hundert tausend Pfeifen gezogen, welche im Umkreis von 60 Stunden von Gutshofbesitzern und Spargelfreunden begierig gesucht werden.“

Aus: Alte Ulmer Nutzpflanzen, [www.uni-ulm.de](http://www.uni-ulm.de), abgerufen 28.7.2022

1932 wurde im Juni-Heft der Ulmer Bilder-Chronik „von einem alten früheren Ulmer Gärtner“ geschrieben: „Daß auch Spargelpflanzen früher viel zum Versand gezogen wurden ist sicher, versandte ich noch bis 1910/13 jährlich zirka 25 bis 40 Tausend Stück und mehr in alle Gegenden des In- und Auslandes und ich war nicht allein der hießge Züchter und Versender und sollen ja noch z. Zt. mit den Segelschiffen viele Fässer mit Spargelpflanzen auch nach Nordamerika versandt worden sein.“

Aus: Hohn, Karl Dr. (Hrsg.) (1933): Ulmer Bilder-Chronik, Verlag Dr. Karl Höhn, S. 426

Beim traditionellen Ulmer Fischerstechen auf der Donau treten kostümierte Stecher-Paare auf Booten gegeneinander an. „In diesen Figuren spiegeln sich die Geschichte des Fischerstechens, der Zeitgeist verschiedener Epochen und schließlich Ulmer Geschichte und Geschichten wider.“ Dazu gehört auch der Ulmer Spargel: 1890, 1904 und 1922 waren Spargel und Zuckerbrot Stecher-Paare beim Ulmer Fischerstechen: Im Leporello vom Münsterfestzug 1890 ist die Spargelfigur abgebildet.

Zitat aus: [www.ulm.de/tourismus/stadtgeschichte/feste-und-traditionen/fischerstechen](http://www.ulm.de/tourismus/stadtgeschichte/feste-und-traditionen/fischerstechen), abgerufen am 19.4.23



Aus dem Leporello vom Münsterfestzug 1890, Seite 83