Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie unterscheidet sich grüner von weißem Spargel?

Mon, 04/04/2016 - 11:50

Wer gerne Spargel isst, kann zwischen der weißen und der grünen Variante wählen – die Anbaumethode macht dabei den Unterschied.
Weißer Spargel wächst unter typischen Erdwällen. Er wird gestochen, sobald sein Kopf die Erdoberfläche erreicht, aber noch nicht durchbrochen hat. Ohne Lichteinfluss bleiben auch die Spargelspitzen makellos weiß.
Grüner Spargel gedeiht im Gegensatz dazu über der Erde. Er bildet durch den Einfluss der Sonne den grünen Blattfarbstoff Chlorophyll. Würde der weiße Spargel über der Erde wachsen, so würde auch dieser sich grün verfärben.
Heute werden spezielle Grün- und Bleichspargel-Sorten verwendet. Weißer Spargel schmeckt in der Regel milder als Grünspargel. Weißer Spargel muss geschält, grüner Spargel kann ungeschält verzehrt werden. Es reicht aus, die Stielenden abzuschneiden.
Südtiroler Spargel, beispielsweise aus Terlan, hat im April und Mai Hochsaison.

Medien-Information
Bozen, 04.04.2016