

Moritzentreff vom Mittwoch, 8. Mai 2024: Rüdlingen – Flaach (Spargelhof Familie Gisler)

Am Mittwoch dem 8. Mai 2024 nahm ich an der Wanderung vom «Moritzentreff» teil, die von Rüdlingen (SH) ausgehend dem Rhein und für eine kurze Strecke auch der Thur entlang nach Flaach (ZH) führte und dort auch den Besuch des Spargelhofes der Familie Gisler enthielt.



Treffpunkt war der Bahnhof Berikon-Widen um 07:30 h mit Blick auf eine Fahrt ab 07:44 h in Richtung Dietikon über Zürich und Rafz und dann nach Rüdlingen – bei zwar kaltem, aber nicht regnerischen Wetter. Bei der Bushaltestelle Rüdlingen um halb zehn erwartete uns der gemütliche Gasthof «Sternen» mit frischem Kaffee und einem feinen Buttergipfel (*Kommentar Hanspeter: «zur Freude aller aus der Kasse bezahlt»*). Das bot Treibstoff und Einstimmung für die bevorstehende Wanderung. Hanspeter stellte sicher, dass der Gasthof – nur unseretwegen – aufhatte.

Es folgte eine in jeder Hinsicht herrliche, abwechslungsreiche Wanderung bei zunehmend warmem und sonnigen Wetter. Die Wanderung führte rund zehn Kilometer lang über ebene Wege und überwiegend dem Rhein und der Thur entlang und einem Fährübergang bei Ellikon am Rhein zum Spargelhof der Familie Gisler.



Dazwischen Ausführungen des Wanderleiters Hanspeter Thürlemann. Die Ufer- und Waldwege führten durch zauberhafte Landschaften. Es vermischte sich saftiges Grün einer unter dem Einfluss des Frühlings wachwerdenden Natur mit der beruhigenden Stille der ewig und still fließenden Wasserströme von Rhein und Thur. Meditative Medizin.



Im Spargelhof Gisler gab es in gemütlicher Atmosphäre zunächst feine Spargeln an einer Hollandaise, mit Kartoffeln und Rohschinken mit einem bemerkenswerten Federweisser. Als Dessert nahm ich ein Tiramisu mit Spargeln und Orangen – ein kulinarisches Ausnahmelerlebnis.



Dann kam die Hofbesichtigung mit einer Einführung in die Spargelzucht und die Spargelpflanze. Wer hätte gedacht, dass es an die hundert verschiedenen Spargelsorten gibt, von denen rund 27 in Europa wachsen?



Wer hatte gedacht, dass der Züchter ein Jahr alte Setzlinge in Holland kauft, diese zunächst zwei Jahre lang «werden lassen» muss, bis er dann im dritten Jahr erstmals ernten kann? Wer wusste denn, dass Spargeln täglich bei guten Verhältnissen bis an die 16 cm wachsen und dass man sie bei einer Länge von rund 35 cm dann sticht? Es folgt dann eine Ruhephase von gegen zwei Wochen, dann setzt sich das Wachstum fort. *In dieser Zeit wachsen aus derselben Wurzel anderen Knospen zu Spargel heran – sofern man sie beim Stechen nicht verletzt.* Erntezeit sind die Monate April bis Juni. *Dann lässt man die Pflanze wachsen und sie bildet bis im Herbst den meterhohen Asparagus. Dieser verwelkt und die Energie geht zurück in die Wurzel.* Acht Jahre lang. Dann muss man den Boden 20 Jahre ruhen lassen bzw. kann dort keinen Spargel mehr ziehen.

Es gibt männliche, weibliche sowie zwittrige Spargelpflanzen. Die männlichen Pflanzen werden bevorzugt kultiviert.

Den weißen Spargel pflanzt man in den charakteristischen Erddämmen an, in denen der Spargel unterhalb der Erdoberfläche reift. Sobald seine Triebspitze diese durchstößt, wird er bei der Spargelernte „gestochen“ und aus der Erde gezogen.

Im Gegensatz dazu wird Grünspargel – eigentlich die gleiche Pflanze, wie der Weissspargel – eher auf ebenen Beeten angebaut und wächst oberirdisch zu einer erntereifen und schmalen Stange an, wo er bodennah geschnitten wird.

Im direkten Sonnenlicht bildet Spargel den Pflanzenfarbstoff Chlorophyll, der für die Farbe des Grünspargels verantwortlich ist. Verzichtet man auf den Erddamm und lässt den Bleichspargel am Sonnenlicht, nimmt er eine grün-bräunlich bis sogar violette Färbung an und nicht das handelsübliche Sattgrün. Das rührt daher, dass der Bleichspargel neben Chlorophyll auch einen violetten Farbstoff bildet.

Gisler beschäftigt auf seinem Hof rund 90 Tage pro Jahr an die 60 Mitarbeiter. Die Erntehelfer aus Rumänien arbeiten von morgens um 05:00 h bis abends um 16:00 h. Gisler bewirtschaftet eine Fläche von 20 Hektaren, wobei seine Ausführungen vor einem *300 m langen* Feld von 1,4 ha stattfanden – eine erkleckliche Grösse. Eine Tagesernte liegt bei wüchsigem Wetter etwa bei zwei Tonnen. Heute waren es 500 kg Spargeln.



Die Spargeln werden an Gasthäuser, Spitäler, Altersheime, aber auch an Coop, Migros, Lidl und Aldi verkauft. Zum Waschen, Sortieren und sogar Schälen der Spargeln bestehen mehrere Maschinen und Förderbänder.

Nach den äusserst interessanten Ausführungen inklusive Besichtigung der Maschinen und Förderbänder von rund einer Stunde folgte ein weiterer Kaffee zusammen mit einem Stück frischer Rüeblitorte sowie ein kurzer Spaziergang zur nächstgelegenen Bushaltestelle mit der anschliessenden Fahrt nach Berikon-Widen – direkter als beim Hinweg, weil von Henggart ohne Halt direkt nach Dietikon.

Was bleibt, sind weit offene Fenster auf neue Horizonte mit neuen Bekannten, dem Besuch einer bisher unbekanntenen Gegend und vertiefte Kenntnisse einer Nährpflanze (Spargel) deren genauer komplexer Hintergrund im Ladenlokal auf dem Gestell nicht annähernd erkennbar ist.

Eric Jucker