

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 9 (1996)

Artikel: Spargelanbau in Wartau : "Wir waren die reinsten Feldkatzen"
Autor: Gabathuler, Hansjakob
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893169>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Spargelanbau in Wartau

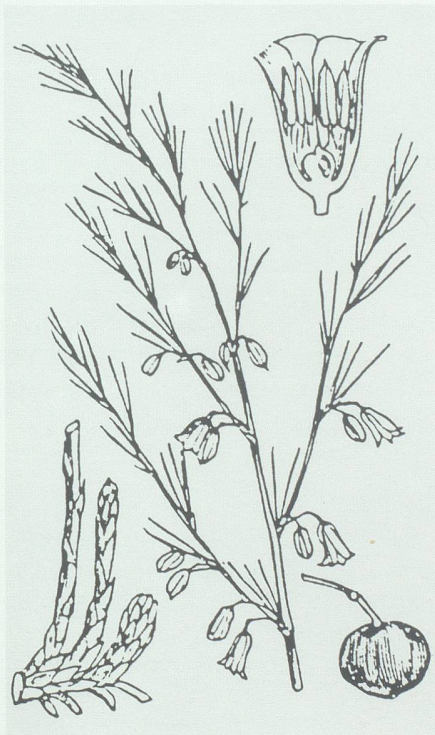
«Wir waren die reinsten Feldkatzen»

Hansjakob Gabathuler, Buchs

Bis nach der Jahrhundertwende schenkte die Wartauer Landwirtschaft dem Gemüseanbau nur wenig Aufmerksamkeit, obwohl Boden- und Klimaverhältnisse dafür als günstig bezeichnet werden dürfen. Was an Salat, Kohl, Kraut (Chabis) und Erbsen vorab in den Hausgärten angepflanzt wurde, reichte vielerorts nicht einmal für die Selbstversorgung. Nahezu überall war es die Frau, die den Gemüsebau zu betreuen hatte. Mangelnde Aufklärung über den Zeitpunkt der Aussaat und das Pflanzen, die Auswahl und die Quantitäten der Sorten mögen ebenso zu diesem Umstand beigetragen haben wie die beschränkten Möglichkeiten der Konservierung.

Durch die Nachfrage der Konservenindustrie vor und nach dem Zweiten Weltkrieg

Der verzweigte oberirdische Trieb des Spargels bringt im Spätsommer grünliche Blüten und rote Beerenfrüchte hervor. Bild aus Knaur 1982.



Der Spargel

Der Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört wie beispielsweise das Maiglöcklein und das Salomonssiegel zu den Liliengewächsen und kommt auf lockerem Sandboden in den ostmediterranen Gebieten ab und zu wild vor. Man kultiviert ihn auf wohlgepflegtem Boden; seine jungen, unterirdischen Triebe liefern das hochgeschätzte Gemüse. Sie entspringen dem unterirdischen Spross, der tief unter der Erdoberfläche liegt und sehr lange Wurzeln aussendet. Die keilförmige Spitze der Triebe wird beim Durchbrechen des Bodens von schuppenförmigen Blättern geschützt. Durch tiefes Setzen der jungen Pflanzen und durch darüber gehäufte, lockere Erde erreicht man, dass die fingerdicken, fleischigen Sprosse möglichst lang werden. Sobald sie an die Oberfläche kommen, schneidet man sie tief im Boden ab. Dieser sogenannte Bleichspargel ist in Wartau ausschliesslich die für den Handel angebaute Spargelart.

Grünspargel, den man heute in unseren Gärten auch vermehrt antrifft, wird besonders in Südeuropa und Nordamerika kultiviert. Die Stangen werden erst

nach dem Durchdringen des Bodens bei etwa 10 bis 15 Zentimetern Länge geerntet und sind durch den Lichteinfluss grün; sie sollen zarter sein als der Bleichspargel und ihr Geschmack kräftiger.

Wenn sich der Trieb durch harten oder gar steinigen Boden durcharbeiten muss, wird er holzig, so dass er nur minderwertige Stengel liefert. Die nicht gestochenen Triebe erreichen bald Meterhöhe und verzweigen sich baumartig. Aus den Achseln ihrer Laubblätter, die die Gestalt brauner Schuppen besitzen, entspringen nadelförmige, grüne Zweige. Sie werden gewöhnlich für die Blätter gehalten. Es sind jedoch winzige Zweige, denn aus den Achseln der Blätter gehen stets Zweige, niemals wieder Blätter hervor. Die grüngelben Blüten stellen hängende Glocken dar, in denen entweder die Staubblätter oder der Stempel verkümmert sind. Daher ist die Selbstbestäubung unmöglich. Die Früchte sind wie beim Maiglöcklein rote Beeren, deren Fleisch von zahlreichen Vögeln gefressen und deren hartschalige Samen von diesen verbreitet werden.¹

erfuhr der Gemüsebau dann aber einen ähnlichen Aufschwung. Erbsen, Bohnen und Spinat erfreuten sich besonderer Pflege, obwohl vor dem Krieg die Preise derart tief standen, dass von einem angemessenen Verdienst kaum gesprochen werden konnte. Der Zusammenbruch der Stickereihausindustrie führte aber immerhin dazu, dass die Pflanzungen weiter betrieben wurden, obwohl bald auch Schädlinge aller Art den bescheidenen Erlös noch weiter beeinträchtigten.² Mit dem behördlicherseits verordneten Felderwechsel für bestimmte Pflanzungen wurde mit Erfolg versucht, der weiteren

Verseuchung der Gemüsekulturen Einhalt zu gebieten.

Ein Versuch zur Einführung hochwertiger und marktfähiger Gemüse bildete der Anbau von Spargeln³ in den dreissiger Jahren. Unter der Leitung des initiativen Pfarr-

¹ Nach Schmeil 1965, S. 203 und Knaur 1982, S. 7513.

² Vgl. auch die Beiträge über die Schädlingsbekämpfung und die Mischkulturen in diesem Buch. Das Überhandnehmen der «Powärli-Fliege» führte beispielsweise dazu, dass der intensive Anbau dieses Gemüses nach kurzer Zeit wieder vollständig zum Erliegen kam.

³ Siehe Kastentext.



Marie Gabathuler-Gabathuler mit Ehemann Teabis und zwei Urenkeln: Dank Marias unermüdlichem Einsatz haben die Wartauer Spargeln bis heute überlebt. Bild bei Fritz Gabathuler, Stans.



Ausheben der Gräben für die Neupflanzung. Bild bei Heidi und Jakob Gabathuler, Weite.

herrn von Gretschins, Johann Ulrich Heller⁴, widmete sich die «Produzentengenossenschaft Asparagus Wartau» anfänglich mit viel Eifer und Hingabe dieser Aufgabe. Die Spargelkulturen gediehen gut, und die Erträge fanden schnellen Absatz.⁵

Wartauer Spargelanbau als Folge der Stickereikrise

Die im Schärm in Weite wohnhaft gewesene Marie Gabathuler⁶ schildert in einem um 1970 verfassten Aufsatz⁷ diese Zeit folgendermassen: «In den Krisenjahren nach

1920 war unser Herr Pfarrer Heller zum zweiten Male Pfarrer in der Kirchgemeinde Wartau-Gretschins. In der Zwischenzeit hatte er das Institut Heller in Rorschach geführt. Aus aller Herren Länder hatte er Zöglinge. Er war selber weit in der Welt herumgekommen und hatte dabei die Spargeln kennengelernt. Beim Ausbruch des Ersten Weltkrieges musste das Institut aufgehoben werden, weil alle Zöglinge in ihre Heimat ausgereist waren, zum Teil fluchtartig und ohne Bezahlung der Pension. So verarmte Herr Pfarrer Heller

und mit ihm sein Institut. Aus diesem Grunde kam er wieder in unsere Gemeinde. Er war nicht nur ein guter Seelsorger, er stand mit seinem grossen Wissen allen Bürgern hilfsbereit bei.

Die Handstickerei, die damals als einzige Industrie betrieben wurde, stand nach Ausbruch des grossen Krieges still. Neben einer kleinen Landwirtschaft mit einem Kühlein oder zwei und Ziegen für die Selbstversorgung war fast in jedem Hause eine Stickmaschine anzutreffen, die von den Familiengliedern – den Eltern und

Margrit Gabathuler um 1940 beim Spargelstechen in den unmittelbar vor dem linksseitigen Rheindamm gelegenen Hüttenbrunnen-Pflanzungen. Bild bei Margrit Gabathuler, Fontnas.



Soldaten einer Zürcher Grenzschutz-Einheit, die um 1940 ihr Kantonement im Wald unterhalb der Hüttenbrunnen-Pflanzungen hatten, interessieren sich für die Spargelkulturen. Bild bei Margrit Gabathuler, Fontnas.





Eine kräftige Jungpflanze mit ihren langen Wurzeln. Bild bei Heidi und Jakob Gabathuler, Weite.



Einlegen der Jungpflanzen in die vorbereiteten Gräben. Bild bei Heidi und Jakob Gabathuler, Weite.

grösseren Kindern – bedient wurde. Man war damals schon arm, es kam wenig Geld in die Häuser. Als dann diese Industrie zusammenbrach, herrschte in den meisten Familien grosse Armut, wie es sich die Leute heute [um 1970] kaum noch vorstellen können. Väter und militärpflichtige Söhne waren jahrelang an der Grenze, und diejenigen, die zu Hause waren, hatten gar keinen Verdienst und mussten stempeln gehen. Aus dieser Situation heraus kam Herr Pfarrer Heller auf den Gedanken, ob sich nicht der Boden in der Rheinebene zum Spargelanbau eignen würde. Spargeln waren damals ein sehr teures Gemüse, das in unserem Lande nur wenige und vor allem reiche Leute kannten und konsumieren konnten. Die Preise hielten sich um 2.60 bis 3 Franken per Kilogramm.

Genossenschaft Asparagus Wartau

[Pfarrer Heller] untersuchte den Boden, wo sie gepflanzt wurden, und lernte auch deren Anbau. Den ersten Samen brachte er aus Frankreich, der dann um 1928 auf dem Boden unseres Bürgerheims ausgesät wurde. Die jungen Pflanzen gediehen in unserem Boden. Es kam ein grosses Hoffen und ein Sich-Freuen in die Bevölkerung. Herr Pfarrer Heller machte alle Arbeit selbst und zwar noch als 67-Jähriger. Während der Wachstumsperiode nahm er den ¾-stündigen Weg vom Pfarrhaus in die

Rheinau unter die Füsse, täglich und bei jedem Wetter. Anno 1930 konnten dann die ersten Setzlinge verpflanzt werden. Um diese Zeit wurde die Genossenschaft gegründet, und zwar folgendermassen: Es konnten 86 Genossenschafter gefunden werden mit 260 Anteilscheinen zu je Fr. 100.–, 34 Genossenschafter zu je 1 Anteilsschein, 26 zu je 2 Anteilsscheinen, 12 zu je 3, 3 zu je 4, 5 zu je 5, 5 zu je 10 und 1 zu 51 Anteilsscheinen.

Die Ortsgemeinde teilte uns Boden zu im Hüttenbrunnen⁸ und im Alberwald⁹, und zwar Parzellen zu sieben Aren. Nur ein Teil der Genossenschafter, zirka 15, pflanzten den zugeteilten Boden an. Weil [der] Herr Pfarrer nicht genügend Setzlinge hatte, wurden weitere aus der Strafanstalt Witzwil bezogen. So ging es an ein Setzen und Pflegen: 1 Meter Reihenabstand und 60 cm in der Reihe. – Der Boden eignete sich gut, sehr gut sogar.

In dieser Zeit wurde das Gut Pafäder¹⁰ von der Genossenschaft gekauft und auch angepflanzt. Arbeiter, die damals vorhanden waren, mussten eingestellt werden. Die kleinen Pflänzlein brauchten noch nicht den ganzen Boden von einem Meter Abstand, und so wurden Zwischenkulturen eingepflanzt, die den Arbeitsaufwand hätten decken sollen. Als Zwischenkulturen wurden Zwiebeln und anderes Gemüse angepflanzt, die [eingezäunte] Umrandung des Gutes wurde mit Brombeeren [und

Rhabarber] besetzt, [die Erträge aus diesen Kulturen] konnten aber nie die Arbeitslöhne decken.»

Offenbar infolge wenig durchdachter Organisation von Anbau und Verkauf musste

4 Der 1863 geborene und aus Thal stammende Johann Ulrich Heller absolvierte nach der Kantonschule seine Studien in Basel, Zürich und Jena. Im bündnerischen Safien, wo er bereits als Vikar tätig gewesen war, übernahm er nach dem Konkordats-examen 1889 die Pfarrstelle. Bereits 1890 wurde er nach Wartau-Gretschins gewählt und am 22. Juni installiert. Neben dem Pfarramt betätigte er sich mit Eifer auch im Schulwesen, lag ihm doch die Bildung der Jugend besonders am Herzen. Selber aus einfachen, bäuerlichen Verhältnissen stammend, machte es ihm Freude, anstelligen Söhnen der Kleinbauern und Handsticker den Weg zu einem besseren Einkommen zu ebnen. Nicht nur als Schulratspräsident von Wartau und als werdenbergischer Bezirksschulratspräsident stellte er in Schulfragen seinen Mann; er gehörte während einer Amtsdauer als freisinniger Vertreter der Gemeinde Wartau auch dem Grossen Rat an. Daneben liess er sich vom Selbsthilfegedanken Raiffens begeistern und wurde zum Gründer und ersten Präsidenten der Darlehenskasse Oberschan. Im Pfarrhaus genossen zudem etliche Zöglinge aus dem Ausland private Weiterbildung. 1906 trat der Geistliche vom Pfarramt in Gretschins zurück und wurde Lehrer am Institut Schmidt in St.Gallen. Durch Kauf erwarb er ein Jahr später das damalige Institut Wiget in Rorschach, das nunmehr auf seinen Namen lautete. Durch ihren guten Ruf wies Hellers Privatschule bald einen erfreulichen Besuch von Zöglingen aus aller Herren Länder auf. Während des Ersten Weltkrieges aber blieben die Schüler aus dem Ausland immer mehr aus, und die schwere Nachkriegszeit erzwang gar die Einstellung und Aufgabe des Betriebes. Nach sorgenvollen Jahren war es ein Akt der Dankbarkeit und der Anerkennung für sein früheres Wirken in der Gemeinde, dass die Wartauer J.U. Heller nach mehr als 18jähriger Abwesenheit auf Ende 1924 in vorgerücktem Alter zum zweitenmal als Pfarrherrn auf die Gretschinser Kanzel wählten. Neben seiner Amtstätigkeit suchte der nimmermüde und schon bejahrte Pfarrer notleidenden Familien als Ersatz für die verlorengegangene Stickereiheimarbeit neue Verdienstmöglichkeiten zu schaffen, indem er nach eigenen Versuchen im Anbau von Spargeln als Befürworter des Genossenschaftswesens die «Produzentengenossenschaft Asparagus Wartau» gründete. Im Frühsommer 1937 verstarb Pfarrer Heller und wurde im alten Friedhof zur letzten Ruhe gebettet (nach Kuratli 1950, S. 348–350 und S. 353–355).

5 Nach Peter 1960, S. 348 ff.

6 Marie Gabathuler-Gabathuler, 1897–1979. Sie war eine ältere Schwester der legendären Hebamme Dora Litscher aus Sevelen (vgl. Werdenberger Jahrbuch 1993, S. 108 ff.). Da sie mit ihrem Ehemann Mathäus (Teabis) in Weite lange Jahre eine Filiale der Ladenkette Jelmoli geführt hatte, wurde sie allgemein als «Jelmoli-Marie» bezeichnet.

7 Diese handschriftlichen Aufzeichnungen von Marie Gabathuler in einem alten Schulheft haben mir ihre Tochter Margrith und ihr Schwiegersohn Fritz Gabathuler, Fontnas, freundlicherweise zur Verfügung gestellt.

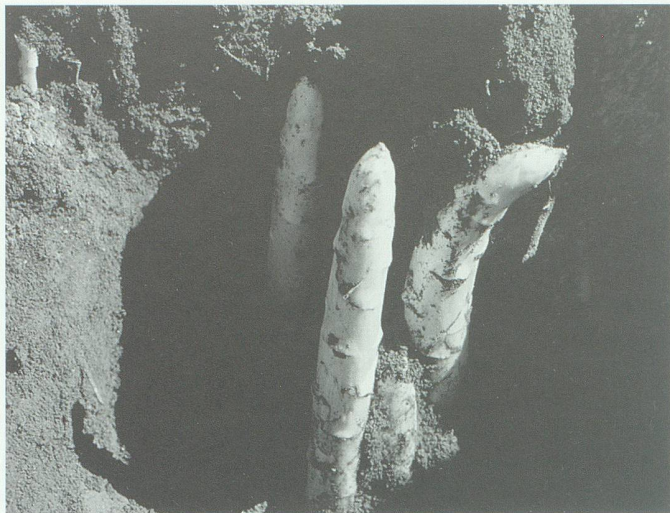
8 Die Anbaufläche befand sich unmittelbar vor dem linksseitigen Rheindamm.

9 Südlich des Mühlbaches gelegen.

10 Südlich des Wäldchens bei Plattis, links der Strasse Weite-Sevelen.



Fritz Gabathuler beim Spargelstechen. Bild beim Verfasser.



Ein ergiebiger Spargelstock. Bild beim Verfasser.

sich die Genossenschaft wenige Jahre später mit Verlust wieder auflösen. Viele Teilhaber scheinen dem Grundsatz gehuldigt zu haben, bei möglichst geringer Leistung möglichst viel für sich herauszuholen, und an einer energischen Leitung des Unternehmens fehlte es nach dem Hinschied Pfarrer Hellers wohl ebenfalls. Viele Genossenschafter, die anfänglich dabei waren, wohnten zudem in den oberen Dörfern der Gemeinde, so dass sie gezwungen waren, lange Anfahrtswege zu den Kulturen in Kauf zu nehmen. Der Handel um den Acker im Pafäder dürfte das Budget der noch jungen Genossenschaft ebenfalls stark belastet haben. Marie Gabathuler schreibt: «Schon im Jahre 1935 wurden von verschiedenen Institutionen wie Orts-gemeinde, Darlehenskasse und Kasse Azmoos mit weitem Gönnern Fr. 7800.– bezahlt. Die Anteilscheine (Fr. 26 000.–) wurden für Null erklärt. Die anfänglich grosse Begeisterung wurde bald mit Wermutstropfen getränkt. So schade, dass wir Pafäder gekauft hatten! Spargeln waren damals noch so unbekannt, so dass alle weggeschickt werden mussten.¹¹ Der Transport nahm von den ohnehin kleinen Preisen viel weg. Uns, die wir private Felder hatten, konnte ja auch nicht der volle Preis ausbezahlt werden.

Schon im Jahre 1937, nach Ableben unseres sehr verdienten Pfarrherrn, waren schon wieder 19 000 Franken an Passiven aufgelaufen. Vertreter der Bauernhilfskasse und [der] Darlehenskasse sahen nur den einen Weg, nämlich die Genossenschaft aufzuheben. [Für das ganze] Drum und Dran [galt] es, pro Genossenschafts-Anteilschein nochmals Fr. 90.– zu bezah-

len. Viele Pflanzer pflügten ihre Bestände um; das Gut Pafäder wurde an Familie Häfeli, Plattis, verkauft;¹² ich glaube für Fr. 20 000.–.»

Bhüet di Gott und mach du weiter

Mit verminderter Anbaufläche wurden nun von privater Seite – allen voran Marie Gabathuler mit ihrer Familie – die ehemaligen Genossenschaftskulturen teilweise, aber mit zunehmendem Erfolg, weiter betrieben: «Herr Pfarrer Heller litt in seinen kranken Tagen schwer unter den damaligen Zuständen. Noch wenige Tage vor seinem Hinschied besuchte ich ihn. Er

sagte mir: 'All in dena vier Wän und all mit da gliacha Gidangga.'¹³ Beim Abschied sagte er: 'Bhüet di Gott!' – und ich glaubte zu hören: 'Mach Du weiter!' Das war dann mein Entschluss.

So verblieben von den grossen Hoffnungen [neben unserer Familie] noch 7 Pflanzer: Bartli Schäpper, Michael Hermann, Säri Müller, Ursula Schlegel, Arbeitslehrerin Anna Rusch, Dora Senn und das Bürgerheim Wartau. Wir hatten es nun aber besser. In diesen Jahren lernten wir die Kultur kennen, und wir hatten unsere Kundschaft. Auch war das Interesse ein anderes, taten wir die Arbeit ja doch für uns

Genaueres Absuchen der Wälle und viele Bücklinge bei der Spargelernte. Bild bei Heidi und Jakob Gabathuler, Weite.



selber. So beschlossen wir, den Versand selber an die Hand zu nehmen, [und] auch für die anderen Pflanzler.

Spargelkulturen geben viel Arbeit, bei jeder Witterung muss geerntet werden. Sie brauchen auch sehr viel Dünger.¹⁴ Sie können bekanntlich erst im dritten Jahr [nach dem Pflanzen] zum erstenmal geerntet werden und nur ganz wenig. Die Erntezeit der Spargeln dauert je nach Witterung von der zweiten Hälfte April bis am Johannis-tag (24. Juni).¹⁵ Späteres Ernten ist Raubbau an den Pflanzen, die zur eigenen Entwicklung noch mindestens 3–4 Triebe brauchen.

Zur Ernte fuhren wir jeden Tag zweimal, morgens um 4 Uhr und nachmittags, mit Velo und Anhänger.¹⁶ Expresssendungen brachten wir oft schon um 7 Uhr an den Schalter, so dass [die frischen Spargeln] in Bern, Zürich oder im Tessin noch am gleichen Tag verspeist werden konnten.¹⁷ Hauptabnehmer war ein Fräulein Beck, das in St.Gallen auf dem dortigen Markt- platz einen Gemüsestand besass. «Man musste jeweils zur Bahnstation Trübbach hinaufkurbeln¹⁸, wieviele Spargeln für den Bahntransport in der Weite bereitstanden. Das in offenen Kistchen oder Harassen transportierte Frachtgut wurde dann bei der Haltestelle in der Weite aufgeladen. Ein kleiner Teil der Ernte gelangte auch nach Altstätten und nach Küblis. In weiter entfernte Regionen – nach Bern oder etwa

ins Tessin – wurden die Spargeln in bis zu sechs Paketen pro Tag per Post versandt. Auf dem Saisonhöhepunkt wurden allein von unserer Familie 50 bis 100 Kilogramm auf diese Weise den Empfängern zuge- stellt.»¹⁹

In die Kurhäuser nach Bad Ragaz wurden die Spargeln durch Marie Gabathulers noch minderjährige Töchter mit dem Velo gebracht. Margrith erinnert sich: «Nach Bad Ragaz, vorwiegend ins 'Paradiesli', brachten wir die Spargeln jeweils nur sonntags in ein oder zwei Körben. Als Dank für den Transport erhielten wir ein Stück Torte – solche hat es bei uns zu Hause halt selten bis nie gegeben.»

Die Spargeln mussten aber erst gewaschen und geschnitten werden, bevor sie zum Versand kamen.²⁰ «Noch sehe ich die gros- sen, starken Hände unseres Pfarrherrn, der uns die nötigen Arbeiten vorzeigte. Wir hatten nie einen Verlust punkto Zahlun- gen. Viel eher waren Bemerkungen auf den Einzahlungsscheinen wie etwa 'herr- lich' oder 'wunderbar'. Solche Anerken- nungen gaben uns Mut und Freude für die schwere Arbeit.

Auf den Knien Ordnung schaffen

Wir waren aber die reinsten Feldkatzen. Sobald im Frühling der Boden abgetrock- net war, gingen die Arbeiten an. Bevor man häufeln konnte, mussten die Felder sauber sein.²¹ Wir hatten weder Fräsen

noch Spritzmittel. Nach der Ernte, wenn andere Arbeiten uns in Anspruch nahmen wie etwa das Heuen – wir hatten auch noch etwas Weinberg –, schoss das Unkraut aus dem Boden, so hoch wie die Spargeln.²² Oftmals mussten wir auf den Knien Ord- nung schaffen. Wenn der Boden nicht ge- froren war, waren wir das ganze Jahr im Felde.»²³ «Zearscht im Johr und zletscht im Johr isch me in de Spargle gsi», meint auch Margrit Gabathuler, «und die schlimmsten Unkräuter waren Minzen und Katzenschwänze [Schachtelhalm], die ihre Wurzeln bis zu den Stöcken hinunter ge- trieben haben und nicht auszurotten wa- ren. Alles wurde von Hand gejätet. Das Unkraut ergab aber eine willkommene Gründüngung. Es hatte aber oft soviel, dass man es kaum mehr 'underimache' –

11 In den Handel gelangten nur Spargeln erster Qualität, dünngewachsene, krumme und verfärbte wurden anfänglich den Schweinen verfüttert, weil keine Abnehmer gefunden werden konnten (Angabe Margrith Gabathuler, Fontnas).

12 Die Parzelle gelangte später in den Besitz der Ortsgemeinde (Angabe Fritz Gabathuler, Fontnas).

13 Dem unermüdlich tätigen Pfarrherrn mag es wohl arg zu schaffen gemacht haben, dass er nicht mehr ins Freie und auf die Felder gehen konnte, wobei er sich wohl bis zu seinem Ende berechnete Sorgen um die Genossenschaft gemacht haben dürfte.

14 Als Dünger wurde grösstenteils Kuhmist verwendet.

15 Das Sprichwort «Bis Johanni, nicht vergessen – sieben Wochen Spargeln essen!» aus dem süddeutschen Raum unterstreicht diese Faustregel (nach Englert 1990, S. 94).

16 Als während des Zweiten Weltkrieges der Rohstoff Gummi so rar geworden war, dass man keine Veloschläuche mehr kaufen konnte, musste der lange Weg jeweils zu Fuss zurückgelegt werden (Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas).

17 Gabathuler 1970.

18 Die damaligen Telefone wurden per Handkurbel betrieben.

19 Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas.

20 Das Waschen der Spargeln geschah im nahege- legenen Mühlbach; zum Schneiden wurden sie während des Zweiten Weltkrieges ins Industrie- pflanzwerk gebracht (vgl. auch den Beitrag «Hörp- felschlacht im Zweiten Weltkrieg» in diesem Buch), wo sie in einem Messkistchen auf das Idealmass von etwa 22 Zentimetern abgelängt wurden (Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas).

21 «Die Mutter hackte die Erde zwischen den Zei- len auf, der Vater und wir Kinder 'strupften' (zo- gen) sie auf die Dämme», erklärt dazu Margrit Ga- bathuler, Fontnas.

22 Da während der Spargelernte auch der Heuet begann, hatte man kaum Zeit, um die Kulturen saub- er zu halten. So waren die Wälle oft voller Un- kraut und nur dort, wo die Spargelstöcke trieben, frei davon (Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas).

23 Gabathuler 1970.

Stechschaufel, Stecheisen – und prächtige Spargeln als Lohn harter Arbeit. Bild beim Verfasser.



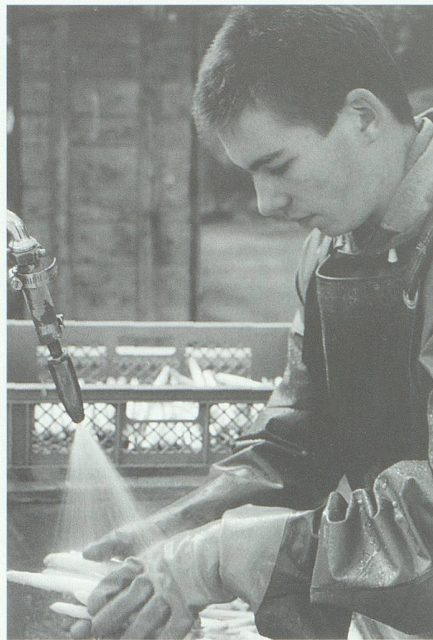
mit Erde bedecken – konnte.» Für die Hin- und Rückfahrt auf die Felder und zum Transport der Werkzeuge und des Erntegutes schaffte sich Marie Gabathuler später eine «Agria» an, ein kleines und leichtes Einachsgefährt. Der Mist wurde aber immer noch in Handarbeit in die Felder gekarrt, da man – um der Bodenverdichtung vorzubeugen – mit Ross und Wagen die Felder nicht befahren durfte.

«Wir Spargelpflanzer freuten uns alle auf die Erntezeit, gab es doch Bargeld schon im Frühling, was ja sonst bei keinen Pflanzen der Fall ist. Eigentlich sind sie auch zuverlässig. Das Wetter spielt schon eine grosse Rolle, öfters mussten wir unsern Kunden schreiben, es habe nicht viele, denn der Schnee lag noch bis zu den Heubergstädeln.²⁴ Wenn es dann aber warm wurde, kamen sie um so reichlicher.»²⁵

Auf den damaligen Verdienst durch den Spargelanbau angesprochen, meint Margrith Gabathuler mit einem Augenzwinkern: «Ein Nachbar, dem wir auf dem Weg in die Spargeln immer wieder begegneten, hat öfters scherzend gemeint: ‘Soa, gun ihr wider in Eueri Goldgrueb!’ und Mutter hat manchmal erzählt, dass sie ihrer Schwester, die voller Stolz berichtete, wieviel sie wieder aus ihrem Wingert herausgewirtschaftet habe, nie genaue Auskunft über den Spargelverdienst habe geben dürfen, um nicht deren Neid zu erwecken.»

Von den ehemaligen Pflanzern wurden später keine grösseren Spargelkulturen mehr angelegt, weil durch die Industrialisierung nach dem zweiten Krieg andere Beschäftigungszweige in die Gemeinde kamen, die weniger mühsam waren. Marie Gabathuler behielt ihre Kulturen bis zum Jahr 1963 und verkaufte dann den grössten Teil an die Familie Lippuner in Trübbach.²⁶ Die privaten Abnehmer hätten es sehr bedauert, dass sie von nun an keine Spargeln mehr erhielten, was als Hinweis zu deuten sei, in Notzeiten auch wieder für den Versand anzubauen!²⁷

«Hans Lippuner verstand es, die Spezialität in seinem Restaurationsbetrieb zu verbrauchen. Er pflanzte selber zwei Hektaren an und hat heute [1970] einen rentablen Familienbetrieb. In der 18. Schwelle²⁸ behielten wir noch 13 Aren 6-Jährige, die dann Margrit weiter bearbeitete. Im Jahre 1964 verkauften wir [auch] unser Vieh, weil wir keine Hilfskräfte mehr hatten, und so war es ja auch bei den Spargeln. [Der] Erlös der Hüttenbrunnenstöcke [betrug] 3000 Franken, was dem Ertrag des Vorjah-

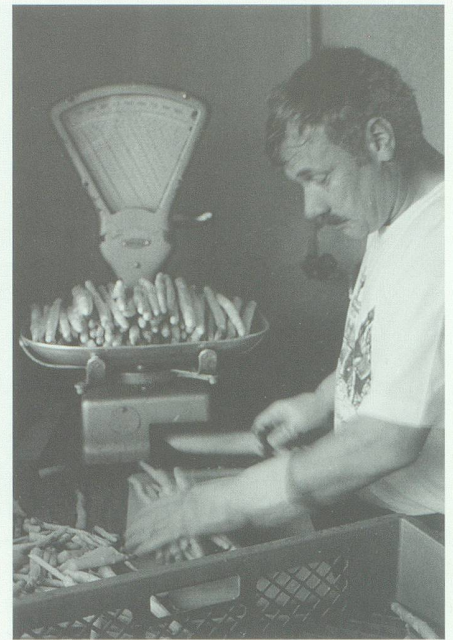


Wichtige Arbeitsgänge nach der Ernte: Waschen der Spargelsprosse... Bild beim Verfasser.

res entsprach. Der Vater arbeitete nachher im Gemeindegewerk, wo er zufrieden war, wie nie zuvor in der Landwirtschaft.²⁹ Im Jahre 1966 wurden im Hüttenbrunnen die letzten Spargeln wieder ausgepflügt – veraltete Pflanzen!³⁰

Spargelkulturen, Opfer der Rheintal-Autobahn

«Nach unserer Übernahme der rund 13 Aren Spargelkulturen in der 18. Schwelle von meinen Schwiegereltern», erzählt Fritz Gabathuler, «nahm in den folgenden Jahren das Autobahn-Projekt N 13 endgültige Formen an. Wir mussten zur Kenntnis nehmen, dass unsere Spargelkulturen wohl dem Trasse der Autobahn geopfert würden.³¹ Wir entschlossen uns daher für eine Neuanpflanzung. Da die Wartauer Spargeln im Laufe der Jahre einen ausgezeichneten Ruf erlangt hatten, mussten wir uns nie Sorgen um den Absatz machen. Neben etlichen Privatpersonen wurde der Hauptteil der Ernte weiterhin der Familie Lippuner im Restaurant Bahnhof in Trübbach geliefert, das unterdessen in Gourmet-Kreisen zu einem Inbegriff weit über die Kantonsgrenzen hinaus geworden war.» Damals, in den siebziger und anfangs der achtziger Jahre, lockte dieses «Spargelparadies» tatsächlich ganze Reisebusse voller Spargelliebhaber aus der Ostschweiz, aus dem Vorarlberg und aus dem süddeutschen Raum an.



... ablängen, wägen und bereitstellen für die Kundschaft. Bild beim Verfasser.

«Nach dem Verkauf des Restaurants Bahnhof in Trübbach in den achtziger Jahren tauchte die grosse Frage auf, wie es mit den Wartauer Spargeln weitergehen sollte. Es musste dann leider sehr schnell festgestellt werden, dass die neuen Besitzer von dieser Aufgabe überfordert waren, denn sie stellten sich vor, dass man im Frühjahr ein paar Wochen täglich die Spargeln stechen und nachher den Acker bis zum Frühjahr seinem Schicksal überlassen könne. Dass der Verwaltungsrat der Ortsgemeinde Wartau – sie war und ist Bodenbesitzerin – diesen Zustand nicht dulden konnte, war verständlich. Auf Intervention des Verwaltungsrates wurde im Jahre 1986 die Pacht gekündigt, und die zwei Hektaren Spargelfelder, die vom Restaurant Bahnhof bewirtschaftet worden waren, gingen ohne Entschädigung an die Ortsgemeinde über.

Da aber ungefähr 1,5 Hektaren die für die Spargeln vertretbare Altersgrenze bereits überschritten hatten und sich niemand für die Übernahme entschliessen konnte, wurde diese Fläche umgepflügt. Die restlichen 50 Aren noch jüngerer Spargeln wurden in der Folge von den Familien meines Sohnes Jakob und des Schwiegersohnes Mathias Heeb übernommen. Ihre Ernte findet seit ein paar Jahren im Restaurant Löwen in Azmoos guten Absatz.

Unsere Spargeln aus der 18. Schwelle werden vom Restaurant Linde, Trübbach,



Nach Johanni werden die Wälle eingeebnet. Bild bei Heidi und Jakob Gabathuler, Weite.

übernommen. Diese beiden Restaurants bieten Gewähr, dass der gute Ruf der Wartauer Spargeln auch in Zukunft gesichert bleibt. Um den künftigen Nachschub von Wartauer Spargeln auch auf weitere Jahre zu gewährleisten, haben meine Söhne Jakob und Hans sowie Schwiegersohn Mathias junge Spargelsetzlinge gepflanzt. Wir hoffen, dass durch ihre Initiative der Spargelanbau in unserer Gemeinde auch in Zukunft gesichert bleibt. Wie der Rebstock zur Gemeinde Wartau gehört, so hat auch der Spargelstock den Namen der Gemeinde weit über die Grenzen hinaus bekannt gemacht.»³²

Der Spargelanbau, eine aufwendige Arbeit

Bei der Anlage einer Spargelpflanzung³³ muss nach vorangegangener Vorratsdüngung eine Tiefenbearbeitung erfolgen. Darauf werden Pflanzgräben von etwa 20 bis 30 Zentimetern Tiefe ausgehoben, wobei der Reihenabstand ungefähr 1,40 Meter beträgt. Im Abstand von etwa 40 Zentimetern werden Ende März die jungen Spargelpflanzen in die Gräben gesetzt und gut mit Erde bedeckt. Etwa drei Wochen nach der Pflanzung hat eine erste Düngergabe zu erfolgen, und die Pflanzen werden weiter mit Erde bedeckt. Das weitere Auffüllen der Pflanzgräben geschieht meist auch durch das Hacken des Unkrautes, so



Die Spargelsprosse wachsen aus. Bild beim Verfasser.

dass Ende Juni die Gräben bereits zur Hälfte gefüllt sind. Gegen die Gefahr von Botrytis werden die am Tageslicht wachsenden Spargelstauden genau beobachtet und bei Bedarf gespritzt.³⁴ Mitte Oktober tritt die natürliche Gelbfärbung des Krautes ein. Nach den ersten Frösten hat die Pflanze die Vorratsstoffe voll in den Stock eingelagert, und das Kraut kann nun abgeschnitten und vom Acker entfernt werden. Im dritten Jahr darf mit einem ersten Ertrag gerechnet werden. Sobald die Erde anfangs April zwischen den Pflanzreihen abtrocknet, wird sie zu Wällen³⁵ über den Pflanzen aufgeschichtet, damit diese möglichst lange Triebe bilden müssen, bevor sie ans Tageslicht treten. Diese Arbeit geschieht heute zur Hauptsache mit einer Dammfräse³⁶ und wird mit einem Gartenrechen vollendet. Ende April treiben die ersten Spargeln, die nun je nach Witterung geerntet werden können.

Der weisse Spargel wird morgens nach Sonnenaufgang gestochen, bevor seine Köpfe die Erdkruste durchstossen, da sie sich durch das Sonnenlicht sofort violett und später grasgrün färben würden. Es braucht ein geübtes Auge, um die Risse auf den Wällen zu erkennen, die darauf hindeuten, dass die Köpfe die Erde durchstossen wollen. Vorsichtig wird zuerst die oberste Erdkrume entfernt, von Hand der Stange entlang weitergegraben, mit einem Stechschäufelchen, einem Stecheisen oder

Stechmesser der weisse Trieb abgestochen und anschliessend die herausgearbeitete Erde mit einer Glättkelle wieder sauber angehäufelt und glattgestrichen, um die Rissbildung der nachstossenden Spargeln erkennen zu können.

24 Als «Höbergstädel» bezeichnet der Wartauer die Berghütten auf dem liechtensteinischen Tuoss nördlich des Lawena-Tobels. Sie spielen in der Wartauer Wetterbeobachtung eine gewisse Rolle: Es wird beispielsweise gesagt, dass das Wetter schön bleibe, wenn die Heubergstädel abends weiss schimmern.

25 Gabathuler 1970.

26 Die Familie Lippuner führte das Restaurant Bahnhof in Trübbach.

27 Nach Gabathuler 1970.

28 Das Kulturland in der Wartauer Rheinebene ist in sogenannte Schwellen eingeteilt.

29 Teabis Gabathuler war bis zur Stickereikrise als Packer in einem Textilbetrieb in Trübbach beschäftigt gewesen.

30 Hier enden die handschriftlichen Aufzeichnungen von Marie Gabathuler.

31 Marie Gabathuler wurde von einer Freundin (G.V.) in dieser Zeit das folgende Gedicht gewidmet, das unter dem Titel «Mein Spargelacker» wehmütig an die vergangenen Tage erinnert: «Das Nachdenken in einsamen Stunden / Dass nun mein Spargelacker verschwunden / Macht mir im Herzen so bang / Denn ich pflegte ihn Jahrzehnte lang / Die Autostrasse geht jetzt durch die Wiesen / Viele wollen darauf den Fortschritt geniessen / Ich vermisse die gesunden Spargeln sehr / Habe jetzt aber keine Spargelernte mehr» (durch den Verfasser leicht modifiziert).

32 Angaben Fritz Gabathuler, Fontnas.

33 Früher wurden die Setzlinge – Cavaillon-Spargeln – aus Tannrütli bezogen, später Zuchtsorten aus Deutschland. Heute werden die Setzlinge aus Holland importiert.

34 Als wichtigste Krankheiten und Schädlinge am Spargel werden genannt: 1. der Grauschimmel (Botrytis), bei dessen Befall im inneren Bereich der Spargelpflanzen, später an den Seitentrieben, Vergilbungen auftreten, so dass die befallenen Pflanzenteile absterben; 2. die Stemphyliumkrankheit, eine Pilzkrankheit, die Flecken entstehen lässt und zum Austrocknen der Triebe führt; 3. der Spargelrost, der an den Befallstellen die Oberhaut aufreissen lässt, so dass die befallenen Pflanzenteile absterben; 4. die Spargelfliege, die ihre Eier in den Triebspitzen ablegt und deren Larven sich im Stengel nach unten fressen, wo sie sich verpuppen, so dass die Triebe sich krümmen, verkrüppeln und abgehen; 5. das Spargelhähnchen, auch Spargelkäfer genannt, der durch Frass an Kraut und Trieben die Pflanzen schädigt.

35 Die Wälle werden etwa auch als «Bifang» bezeichnet. Der Spargel treibt aus, sobald die den Stock umgebende Erde sich auf etwa 12 Grad Celsius erwärmt hat (Englert 1990, S. 32).

36 Hans Lippuner hatte zum Aufschütten der Dämme ein modifiziertes «Härdöpfelpflüegli» verwendet, dessen beide Scharen verlängert worden waren, was die Arbeit etwas erleichterte (Angabe Fritz Gabathuler, Fontnas). Die endgültige Gestalt erhalten die Dämme aber noch immer durch Handarbeit.



Auch die in den Spargelkulturen verwendeten Geräte müssen gewartet sein. Bild bei Heidi und Jakob Gabathuler, Weite.

An warmen Tagen kann auch am späten Nachmittag geerntet werden. Die Stangen werden heute unter dem laufenden Wasserhahn sauber gereinigt, auf etwa 22 Zentimeter abgelängt, nach Qualität aussortiert – der Idealdurchmesser der Spargelstangen für erste Qualität sollte etwa 16–20 mm betragen – gewogen und zu Bündeln von einem Kilogramm Gewicht verschnürt, damit sie an die Kunden abgegeben werden können.

Letzter Stehtag ist heute nicht mehr unbedingt Johanni, sondern normalerweise der längste Tag des Jahres, der 21. Juni. Aber auch danach muss die Anlage gepflegt werden: Dämme einebnen, Pflanzen mit Mineral- oder organischem Dünger versorgen, Behandlung gegen die Spargelfliege, mechanische Unkrautbekämpfung, Bekämpfung der Botrytis- und Stemphyliumgefahr und Krautbeseitigung im November.³⁷

Weil Anbau, Ernte und Aufbereitung sehr arbeitsaufwendig sind, hat der Qualitäts-Spargel seinen Preis. Er wäre aber sicher wesentlich teurer, wenn die Arbeit an den Kulturen nicht gemeinsam von allen Familienangehörigen geleistet würde. Es darf zudem nicht verschwiegen werden, dass durch die Absenkung der Rheinsohle in den letzten Jahrzehnten die Erträge erheblich zurückgegangen sind. Die Einbusse zeigt sich insbesondere dadurch, dass heute die Spargeln weniger Durchmesser aufweisen als früher. «Der Spargel ist an

sich eine Pflanze, die auf viel Wasser angewiesen ist. Vor der Absenkung gab es auf der gleichgrossen Anbaufläche wohl den doppelten Ertrag. Bei der Suche nach Grundwasser zur Errichtung eines Pumpbrunnens bei den Spargelfeldern stiess man auf 3 ½ Metern Tiefe noch nicht auf Wasser. Der Autobahndamm dürfte ebenfalls zu einer Veränderung der Grundwasserströme geführt haben, denn oberhalb unserer Kulturen fand man Grundwasser bereits auf 1 ½ Metern Tiefe.»³⁸

Spargeln, Wohltat für Gaumen und Organismus

Der Spargel wurde bereits im Altertum angebaut und sein Geschmack in Lobliedern gepriesen. Aufzeichnungen über diese Pflanze finden sich nach der Überlieferung erstmals im dritten Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung: Die Gaumen der Gottkaiser des chinesischen Reiches sollen mit dem «Barthaar des Drachen» verwöhnt worden sein.³⁹ Der Römer Cato nannte ihn eine «Schmeichelei des Gaumens», und Plinius meinte, Spargel sei die zuträglichste Speise für den Magen.

Im 1. Jahrhundert nach Christus sollen die Frauen um den Hals gehängte Spargelspresse gar als Verhütungsmittel genutzt haben, und in richtiger Form genossen, wurde ihnen auch die Entwicklung von Liebeskräften nachgesagt: «Sie helfen, weil sie den Beischlaf fördern und verbessern und auch dadurch, dass sie Verstop-

fungen lösen.»⁴⁰ Der Aberglaube, sie seien ein Aphrodisiakum, liess sie wohl im Mittelalter – nun mehrheitlich als Heilmittel verwendet – hinter die hohen Mauern von Klostergärten verschwinden, so überliefert etwa für die Stadt St.Gallen im 9. Jahrhundert. In vielen Kräuterbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts finden sich Beschreibungen dieses «Wundermittels» Spargel, so auch im 1563 von P. A. Matthiolus verfassten «New Kreuterbuch»: «Man siedet die jungen Spargen in wein, bereyttets mit essig, saltz und öl oder butter. Also erweyche sie den bauch und treiben den harn. Die Wurtzel in Wein gesotten und getruncken eröffnet die verstopffte lebern, treibt auss die geelsucht, reinigt die nieren und blasen, hilft wider das huffttwee. [...] Spargen in der speis genossen bringen lustige begirde den männern. Wein da Spargenwurtzeln inne gesotten haben stillet grosse schmerzen der zäne. Solcher wein warm aufgelegt lindert auch den weetagen der verrenckten glieder. Das kraut also bereydet und ubergelegt kombt zu hülf den schmerzlichen nieren.»⁴¹

Der seit dem 16. Jahrhundert kultivierte und früher nur von den privilegierten Volksschichten genossene Spargel ist tatsächlich auch wegen seines diätetischen Wertes zu empfehlen. Weil Spargel wenig Eiweiss, Fett und Kohlehydrate enthält, ist er äusserst kalorienarm, seiner Fasern wegen aber reich an Ballaststoffen.⁴² Hinzu kommt ein hoher Bestandteil an ätherischen Ölen, basischen Bestandteilen, den Vitaminen B und C, dem Provitamin A, einer Vorstufe des Carotins, und schliess-

Spargelgratin mit Käseschaum – eine Variante festlicher Tafelfreuden mit dem königlichen Gemüse. Bild aus Agrarwirtschaft.



lich den Mineralien Kalium, Calcium, Eisen und Magnesium. Die Asparaginsäure mit Anteilen an Zitronen- und Apfelsäure wirkt harntreibend,⁴³ so dass der Spargel damit auch bei Nierenerkrankungen und Diabetes eine heilsame Rolle spielt und den gesamten Stoffwechsel sowie die Funktion der Drüsen anzuregen vermag.⁴⁴

Für den Spargel-Liebhaber ist die Saison viel zu kurz, weil diese Delikatesse möglichst frisch genossen werden will. Frischer Spargel hat eine glänzende Schale, ist knackig, hat geschlossene weisse oder zartblau-rötliche Köpfe und eine saftige Schnittfläche. Am besten schmeckt er natürlich, wenn er morgens gestochen und bereits mittags verzehrt wird. Man kann ihn aber auch bis zu vier Tage im Kühlschrank aufbewahren, indem man ihn ungeschält in ein feuchtes Küchentuch einwickelt.

Durch eingefrorene Spargeln kann die Saison um vier bis sechs Monate verlängert werden. Dazu schneidet man die Enden der geschälten Stangen weg, wäscht den Spargel, tupft ihn trocken und verpackt ihn unblanchiert in Folienbeutel. Bereits vorbereitete Spargeln lassen sich aber auch mit Wasser bedeckt in einer Dose einfrieren. Man gart die eingefrorenen Spargeln wie frische und gibt sie unaufgetaut in den kochenden Sud.

Spargel ist an sich schnell und leicht zubereitet. Die Stangen werden immer vom Kopf- zum Schnittende geschält, wobei, mit einem scharfen Schälmesser unterhalb des Kopfes angesetzt, zunächst dünne, bis zum Ende hin dickere Streifen der zähen Aussenhaut abgezogen werden. Eventuell holzige Enden werden grosszügig abgeschnitten. Gut ausgekocht, ergeben die Schalen und Enden immer noch eine schmackhafte Brühe für eine sahnige Spargelcrème-Suppe.⁴⁵ Für den Sud wird Wasser gesalzen, eine kräftige Prise Zucker und ein Teelöffel Butter beigegeben und die vorbereiteten Spargeln im geschlossenen Topf vom Kochen an bei geringer Hitze 15–25 Minuten – je nach Dicke – gegart.

Während es über mehrere Jahre verpönt war, den Spargel anders als mit den Fingern zu essen, hat sich inzwischen nicht nur aus hygienischen Gründen die Benützung von Messer und Gabel durchgesetzt. Als beliebteste Begleiter in flüssiger Form finden sich trockene oder mit kräftiger Säure versehene halbtrockene Weissweine: Junger Wein passt fein! Eine weitere Variante stellt neben dem Mineralwasser das Bier zum Spargel dar. Mit Bedacht getrunken, ist es zwar ein etwas rauherer, aber ebenso guter Begleiter des Spargels wie der Wein. Wenn der Spargel beim Essen seinen vollen Geschmack entfalten soll, muss natürlich auch über das richtige Beiwerk verfügt werden. Unter den zahllosen Möglichkeiten sollte immer darauf geachtet werden, dass dabei der empfindliche Eigengeschmack nicht gestört wird. Neben der puren Buttersauce sind als klassische Beigaben jedem Spargelgeniesser Schinken aller Art bekannt, roh, gekocht, geräuchert, aber auch verschiedenste Saucen: Sauce Mayonnaise, Hollandaise, Vinaigrette, Mousseline ... Aus Spargeln lassen sich aber auch die allseits beliebten Spargeltoasts⁴⁶ herstellen, daneben diverse Gratins, Omeletten und Aufläufe. Weitere bekannte Varianten der Spargelzubereitung sind «Walliser Art», mit Schinken und Käse überbacken, sowie «Polnische Art», mit Petersilie, gehacktem Ei, Paniermehl und Butter. Daneben werden vom Gourmet etwa auch Spargeln mit brochierter Seezunge an Weissweinsauce sowie Spargeln mit Steak und Morchelsauce geschätzt. Mit einem Spargelsalat aus feinen Spitzen lässt sich wohl jeder Feinschmecker ebenso verwöhnen wie mit einer Spargelterrinen.⁴⁷ – Spargeln, sie waren, sind und bleiben das «königliche Gemüse» für jeden Bürger!

37 Nach Bayerische Landesanstalt und Angabe Jakob Gabathuler, Weite.

38 Angaben Fritz Gabathuler, Fontnas.

39 Nach Englert 1990, S. 12.

40 Ellucasim Elimittar, italienischer Arzt um 1050 (nach Englert 1990, S. 16).

41 Nach Englert 1990.

42 Der Spargel besteht zu 95 Prozent aus Wasser, und ein Kilogramm Spargeln weist nur etwa 200 Kalorien auf.

43 Wer schon einmal Spargeln genossen hat, stellt beim ersten Harnlassen schnell einmal den typischen stumpf-modrigen Geruch der Asparaginsäure fest.

44 Nach Agrarwirtschaft und Schrobenausen.

45 Zubereitung einer Spargel-Crème-Suppe nach Anita Gabathuler-Reich, Weite: Zutaten: 8 dl Spargelsud, 2 dl Milch, 1 dl Rahm, 70 g Butter, 90 g Mehl oder Maizena, 1 Eigelb. Butter in Pfanne zerlassen, Mehl oder Maizena beigegeben, Spargelsud beigegeben, aufkochen lassen, Milch und den halben Rahm beigegeben, 10–15 Minuten kochen lassen, restlichen Rahm und Eigelb mischen und langsam der Suppe beigegeben, nicht mehr kochen, servieren.

46 Als abschreckendes Beispiel für den Feinschmecker ist hier aber der immer wieder angebotene «Toast Hawaii» zu nennen, bei dem als Folge des dominierenden Ananasgeschmackes die Spargelstangen nur noch die Rolle des Tellerfüllers spielen können!

47 Angaben Anita Gabathuler-Reich, Weite.

Literatur

Agrarwirtschaft: *Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft mbH, Deutscher Spargel*. Bonn-Bad Godesberg o. J., Prospekt.

Bayerische Landesanstalt: *Bayerische Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau, Spargelkalender, Terminkalender für Spargelanbauer*. Ingolstadt o. J.

Englert 1990: KLAUS ENGLERT, *Spargel*. Düsseldorf 1990.

Gabathuler 1970: MARIE GABATHULER, *Spargelanbau in Wartau*. Handschriftliches, unveröffentlichtes Manuskript. Weite 1970.

Knaur 1982: *Der grosse Knaur*, Lexikon in 20 Bänden. Kirchheim bei München 1982.

Kuratli 1950: JAKOB KURATLI, *Die Geschichte der Kirche Wartau-Gretschins*. Buchs 1950.

Peter 1960: OSKAR PETER, *Wartau, eine Gemeinde im st. gallischen Rheintal*. St. Gallen 1960.

Schmeil 1965: OTTO SCHMEIL, *Pflanzenkunde*. Heidelberg 1965.

Schrobenausen: *Sparkasse Schrobenausen, Schrobenausener Spargel*, Prospekt. Schrobenausen o. J.

Dank

Für die freundliche Unterstützung und die wertvolle Mitarbeit zu diesem Aufsatz bedankt sich der Verfasser bei Margrit und Fritz Gabathuler, Fontnas, Heidi und Jakob Gabathuler sowie Anita und Hans Gabathuler, Weite.