

Potsdam, 12.05.2005

## **Presseinformation 2/2005**

### **Bleich und zart statt rot und holzig - Wissenschaftler verhelfen Spargel zu Bestform**

**Wissenschaftler am Leibniz-Institut für Agrartechnik entwickeln Verfahren, um Qualitätsverluste bei Spargel nach der Ernte, wie Holzigkeit und unerwünschte Verfärbungen, zu minimieren.**

Spargel ist lichtempfindlich. Sehen die Stangen nach der Ernte zuviel Licht, werden sie rot. Obwohl die hierfür verantwortlichen Farbstoffe, die Anthozyane, ernährungsphysiologisch wertvolle bioaktive Inhaltsstoffe sind, ist das Rotwerden bei Bleichspargel unerwünscht: Gefärbte Stangen werden im Verkauf deutlich geringer bewertet.

In der Praxis werden die Stangen in Wasser gelegt. Ein Untertauchen des Spargels für mehrere Stunden, häufig schon auf dem Feld, verzögert bzw. verhindert das Ausfärben, führt allerdings auch zu Mineralstoffverlusten.

Die Forscher am Bornimer Institut für Agrartechnik arbeiten deshalb an schonenden Verfahren, um das Rotwerden des Spargels zu unterbinden. Zunächst gilt es, die genauen physiologischen Steuermechanismen der Färbung zu ermitteln, die noch nicht eindeutig geklärt sind. Temperatur, Lichteinfall und die CO<sub>2</sub>-Konzentration in den Zellzwischenräumen spielen dabei eine Rolle. „Die Wirkung des Wässerns beruht vermutlich in der Ausbildung hoher Kohlendioxidkonzentrationen im Stangengewebe“, so Dr. Herppich vom ATB. Er setzt deshalb auf eine CO<sub>2</sub>-Behandlung, die das auch arbeitsintensive Wässern weitgehend ersetzen soll: „Das Verfahren ist prinzipiell nicht neu, muss aber weiterentwickelt und für hiesige Verhältnisse angepasst werden.“

Auch gegen das Holzigwerden des Spargels wollen die Wissenschaftler am ATB gemeinsam mit der Humboldt-Universität zu Berlin vorgehen. Hier ist u.a. die richtige Temperatur der Schlüssel zum Erfolg. Wird Spargel direkt nach der Ernte bis zum Verkauf bei 5 bis 7°C gelagert, verzögert sich die Verholzung der Leitbahnen und der Spargel bleibt länger frisch und knackig.

Die Forscher hoffen, ihr Wissen um den zarten und dennoch knackigen Bleichspargel bald an die Spargelproduzenten weitergeben zu können.

**Kontakt:**

Dr. Werner B. Herppich  
Leibniz-Institut für Agrartechnik  
Potsdam-Bornim e.V.  
Max-Eyth-Allee 100  
14469 Potsdam  
Tel: (0331) 5699-620, Fax: (0331) 5699-849  
E-Mail: [wherppich@atb-potsdam.de](mailto:wherppich@atb-potsdam.de)

Bei Nutzung oder Veröffentlichung bitten wir um  
Zusendung eines Belegexemplars an:

Leibniz-Institut für Agrartechnik  
Potsdam-Bornim e.V. (ATB) - Öffentlichkeitsarbeit  
Max-Eyth-Allee 100  
14469 Potsdam  
Tel: (0331) 5699-820, Fax: (0331) 5699-849  
E-Mail: [hfortan@atb-potsdam.de](mailto:hfortan@atb-potsdam.de)