

# Seit über 100 Jahren Spargel aus Heidesheim



Heidesheimer Frauen schälen den frischen Spargel im Familienbetrieb Genzler.



1910 - reiche Spargelernte auf der Neumühle (heute Blank).

## Eine Tradition geht zu Ende - Spargel-Sortierung in 1951

### 1. Sorte (Zettel weiß):

Stangen gesund, gerade und gut gewachsen, nicht hohl, nicht äußerlich erkennbar gespalten, mit weißen, fest geschlossenen und unbeschädigten Köpfen. Roter Anlauf und Rost, der durch Schälen zu entfernen ist, sowie kleine hohle Stellen beeinträchtigen die Sortierung nicht.

Länge der Stangen nicht über 24 cm, jedoch nicht unter 17 cm. Bei 24 cm Länge dürfen 28 der dünnsten Stangen nicht unter 1 kg wiegen ...

### 2. Sorte (Zettel rot):

Stangen gesund, gut gewachsen, auch etwas leicht gebogen, nicht hohl, nicht äußerlich erkennbar gespalten, mit weißen fest geschlossenen und unbeschädigten Köpfen. Roter Anlauf und Rost, der durch Schälen zu entfernen ist, sowie kleine hohle Stellen beeinträchtigen die Sortierung nicht ...

### 2. Sorte (Zettel gelb):

Stangen gesund, gut gewachsen, auch leicht gebogen, nicht durchgehend hohl, auch Stangen der Lund 11. Sorte unter 17 cm, jedoch nicht unter 12 cm, sowie Stangen mit aufgeblühten, krausen oder blauen Köpfen ...

### 2. Sorte (Zettel grün):

Stangen und Köpfe mit Fehlern, auch gekrümmt und rostig, sowie durchgehend hohl und gespalten. Stangen bis 24 cm Länge, jedoch nicht unter 10 cm.