

kraut & rüben

Magazin für biologisches Gärtnern und naturgemäßes Leben

**Spargel
anbauen**

**Jetzt
anmelden:
Leserreisen
2016**

**Ein Beet für
Heidelbeeren**

**Salaternte im
Kistengarten**

**Blauregen für
Haus und Pergola**

Chili & Co.

Gesunde Schärfe aus eigenem Anbau

dlv



Spargel wie früher

Die oberbayerische Stadt Schrobenhausen und ihr Umland sind vielen Feinschmeckern ein Begriff – wegen des Spargels. Josef Rehm baut das saisonale Gemüse wie eh und je unter freiem Himmel an und weiß genau warum.

Josef Rehm ist vom Markt nach Hause gekommen. Jetzt besteigt er das Fahrrad mit dem Lastenanhängen und strampelt davon. Sein Spargelacker liegt nur ein paar Hundert Meter vom Hof entfernt. In der ebenen Landschaft kann man schon von weitem erkennen, wie sich vier Erntehelfer entlang der Hügelbeete vorwärts bewegen, sich bücken und den Spargel aus dem Boden holen. Josef Rehm stellt das Rad am Feldrand ab und tauscht sich mit den rumänischen Frauen und Männern aus. „Alles klar soweit?“, fragt er. Dann schweift sein Blick an einem der Beete entlang, die im Fachjargon Bifang heißen. Eine bröckelige Krume zeigt ihm und seinen Arbeitskräften an, dass dort eine Spargelstange die Oberfläche durchstoßen will. „Da steckt noch einer drin“, sagt der 56-jährige Landwirt und nimmt Stecheisen und Kelle zur Hand, die am Feldrain liegen. Er wischt die krümelige Erde beiseite, bis eine weiße Spitze sichtbar wird. Mit zwei Fingern fährt er entlang der Linie des Spargels und bricht dabei die Erde von oben nach unten auf. Die Spargelstange ist jetzt in ganzer Länge sichtbar. Mit dem Stecheisen kappt Josef Rehm den Spargel an seinem unteren Ende, mit der Kelle verfällt er den Riss im Beet wieder und glättet den Bifang. Er sticht noch zwei weitere Exemplare, legt diese vorsichtig in eine Steige, packt zwei Steigen in den Fahrradanhänger und radelt zurück nach Hause. Im Hof sind Ehefrau Christine und Vater Josef Rehm mit dem Waschen und Sortieren des Gemüses beschäftigt. Unter den Augen des Seniors durchläuft der frisch gestochene Spargel eine kleine Waschstraße, in der dieser mit Wasser und Bürsten



Bröckelige Erde deutet auf eine Spargelstange hin, die die Decke durchstoßen will. Josef Rehm kratzt die Erde beiseite, bricht das Beet mit der Hand von oben nach unten auf und kappt den Spargel mit dem Stecheisen (re.). Mehrere Erntehelfer unterstützen ihn beim Spargelstechen (links). Die vollen Körbe packt Rehm in seinen Anhänger und fährt diese per Rad nach Hause (oben).





Christine Rehm legt Spargel auf das Förderband, Vater und Sohn inspizieren das Waschergebnis (li./o.). Nach dem Begutachten und Putzen jeder einzelnen Stange sortiert und verpackt die Bäuerin den Spargel (o.). Weißer Spargel wird beim Auswachsen grün und bekommt einen kräftigen Geschmack, der an Broccoli erinnert (li.).

gereinigt wird. Vor 50 Jahren habe man in einem sandigen Acker am Waldrand den ersten Spargel eingelegt, erzählt der Senior: „Wir haben zu den ersten Anbauern im Schrobenhäuser Land gehört, den Spargel haben wir an umliegende Wirtschaften verkauft. Auf diese Weise hat sich jeder noch ein bisserl was dazuverdient.“ Aus dem einen Tagwerk Spargel vom Anfang wurden drei, mehr sollten es nie werden. Da waren schließlich noch Getreide- und Kartoffel-Anbau und bis vor kurzem auch 20 Stück Milchvieh, das es zu versorgen galt. Weil die Landwirtschaft jedoch keine weitere Familie ernährt hätte, suchte sich der Sohn eine feste Anstellung und betreibt mit Ehefrau und Vater die kleine Landwirtschaft im Nebenerwerb. Ausgenommen die Monate Mai und Juni, wenn der Spargel erntereif ist. Dann reicht Josef Rehm Junior Urlaub ein und ist für 6–8 Wochen quasi rund um die Uhr im Einsatz: Der Spargel muss gestochen, geputzt, abgepackt und auf dem Markt verkauft oder an Gaststätten sowie Hotels ausgeliefert werden. Immerhin kommen an einem sonnigen Frühlingstag bis zu 100 kg des Gemüses zusammen. Dreimal in der Woche steht Josef Rehm am Gemüsemarkt – in Landsberg, Rain am Lech und in Schrobenhäusern – einmal

pro Woche fährt er in die Chiemsee-Region, zum Tegernsee und nach Ingolstadt, wo er Restaurants und Hotels mit gehobener Küche beliefert. Die Küchenchefs freuen sich stets, wenn Spargelbauer Rehm wieder kommt. „Die Kunden loben unseren Spargel sehr“, erzählt der Nebenerwerbs-Landwirt stolz. Chemische Unkrautbekämpfung ist für ihn tabu, er setzt auf Gründüngung und baut das Gemüse seit jeher auf sandigen Böden im Freiland an. Damit gehört Josef Rehm zu den wenigen, die dem Anbau unter Folie eine Absage erteilen, 98% des Spargels wächst heute im Folientunnel.

Der Anbau unter Folie beginnt

Der Folienanbau begann in den 90er Jahren, als die Griechen den deutschen Markt schon früh im Jahr mit Grünspargel belieferten. Weil nun die südeuropäische Konkurrenz den ersten Hunger auf das Saison-Gemüse stillte und die guten Geschäfte hierzulande schmälerte, überlegte man, wie sich eine frühere Ernte bewerkstelligen ließe. Anfangs wurden die Hügelbeete im Februar mit schwarzer Folie bedeckt, damit die Frühlingssonne den Boden schneller erwärmte und die Spar-

gelpflanze früher aus der Reserve lockte. Mit den Jahren tüftelte man immer findigere Verfahren zur Verlängerung der Saison aus, von der Dreifach-Folie bis hin zur Bodenheizung. Eine erste Folie wird schon im Herbst aufgelegt, im Februar kommt eine zweite hinzu, man zieht sie über Eisen-bügel, die den Bifang in 20 cm Höhe überspannen. Und im März wird eine dritte Folie über mehrere Hügelbeete gebreitet. Treibt der Spargel aus, entfernt man die zwei oberen Folien. Die verbleibende schützt den Spargel vor der Verfärbung von weiß über lila zu grün, was geschehen würde, wenn dieser natürliches Licht erblickt. „Der Spargel schmeckt auch in Lila oder Grün, aber die Kunden kennen und wollen ihn weiß“, sagt Josef Rehm Junior schulterzuckend. Mit Foliendach ist der Ertrag größer, die zweite Ernte am Tag entfällt, und das Stechen erfordert weniger Fingerspitzengefühl. „Als die ganze staatliche Landwirtschaftsberatung nur noch auf den Folienanbau hin ausgerichtet war, haben wir es auch ausprobiert“, erinnert sich Josef Rehm. „Ein Fünftel des Spargel-Ackers haben wir abgedeckt und nach der Ernte ein Testessen im Familienkreis veranstaltet.“ Das Fazit? „Uns hat der Folienspargel nicht geschmeckt. Eigentlich schmeckt nur der Kopf. Deshalb sind wir aus Überzeugung bei der althergebrachten Methode geblieben.“ Besser oder schlechter – das ist eine Frage des Blickwinkels. Der Spargel ist zarter, wenn er früher austreibt, argumentieren die Befürworter des Folienanbaus. „Unser Spargel wächst langsamer und hat mehr Zeit, sein Aroma auszubilden“, sagt

Fotos: Siegfried Martin

Josef Rehm. Und wenn den Pflanzen unter der Folie Ende Mai die Kraft ausgeht, dann produzieren die Rehmschen Pflanzen in der Junisonne immer noch prächtigen, weißen Spargel mit einem feinen nussigen Geschmack. Unter den schwarzen Folien herrschen dagegen gewaltige Temperaturen, ein Kleinklima, das die Natur für den Spargel nicht vorgesehen hatte. Mit der Folie hat auch ein unschöner Wettlauf im Spargelgeschäft begonnen, dem sich Josef Rehm auf seine Weise entzieht. Der große Material-Aufwand braucht große Spargelmengen und Flächen, mehr Spargel auf dem Markt lässt die Preise purzeln, was 2014/15 deutlich zu spüren war, und das erfordert wieder mehr Menge und Fläche. Unbebaute sandige Böden, wie sie der Spargel liebt, sind rund um Schrobenhäusern längst aufgebraucht. Das auf neuen Flächen angepflanzte Gemüse muss mit lehmigem Untergrund zurechtkommen.

Von der Feinarbeit nach der Ernte

Der größte Teil der Ernte vom Morgen hat die Waschstraße durchlaufen. Christine Rehm und ihr Schwiegervater haben sie vom Förderband weg in drei Handelsklassen, Spargelspitzen sowie Bruchspargel aufgeteilt. Jetzt folgt die Feinarbeit in der weiß gekachelten Küche hinter dem Verkaufsraum: Christine Rehm begutachtet jede Stange einzeln, schneidet die Enden ab, entfernt holzige Stellen und rostige Flecken. Hin und wieder schaut ein Kunde vorbei, setzt sich auf einen Plausch dazu, trinkt eine Tasse Kaffee und kauft ein paar Kilogramm Spargel. Manchmal kommt einer aus München angefahren, mit Sammelbestellungen aus Familie und Freundeskreis. Ein Einkauf von 30–50 kg ist dann keine Seltenheit. „Als mein Spargelbauer aus Altersgründen aufgehört hat, habe ich lange nach gutem Spargel suchen müssen“, erzählt ein hochgewachsener älterer Herr, der später mit prall gefüllten Tüten voll Spargel abzieht. „Dieser hier schmeckt so, wie er früher geschmeckt hat.“ Josef Rehm baut zwei Drittel weißen Spargel an und ein Drittel Grünspargel. Eine besondere Delikatesse ist jedoch der weiße Spargel, den er auswachsen lässt, und der durch das Sonnenlicht grün wird. „Der ist etwas für Liebhaber. Er schmeckt kräftig nach Gemüse, ein wenig wie Broccoli.“ Und die Preise? „Ein Kilogramm der Handelsklasse I kostet 10 Euro, den Bruchspargel gibt es für 6 Euro. Wir machen keinen Unterschied, ob die Saison beginnt oder endet, ob wir gerade viel oder wenig Spargel haben.“ Josef und Christine Rehm fühlen sich der Natur und der Tradition verpflichtet und dennoch gehen sie mit der Zeit. Vergangenes Jahr habe sie ein 3000 m² großes Versuchsfeld mit Gründüngung vorbereitet und es dieses Jahr mit altdutschen Spargelsorten bepflanzt. „Wir haben einen Züchter aus Schleswig-Holstein gefunden, der samenfeste alte Sorten erhält und vermehrt“, freuen sich die beiden. 2018 können sie erstmals ernten, solange braucht die Gemüsepflanze, um heranzuwachsen. Dann wird es auf dem Lindener Spargelhof weitere Spezialitäten geben, die im Einklang mit der Natur gewachsen sind.

Elisabeth Melzer