



MIT BIS ZU 50 ERNTEHELFFERN – wenn die Ernte voll einsetzt – geht Markus Leicht jeden Tag auf seine Spargeläcker, um das Gemüse zu ernten. Der Landwirt in Eggenstein-Leopoldshafen baut über 20 Hektar Spargel an, die zu einem guten Teil direkt ab Hof an die Verbraucher abgegeben werden. In den traditionellen Spargelbaugebieten auf der Hardt kommt die Saison jetzt langsam richtig auf Touren.

Kalte Nächte hemmen das königliche Gemüse

Nach einem gezügelten Anlauf kommt die Spargelsaison in der Hardt langsam richtig auf Touren

Von unserem Mitarbeiter
Alexander Werner

Die badische Spargelstraße ist wieder zum Leben erwacht, die Saison des „königlichen Gemüses“ ist seit Mitte April eröffnet. Quer durch das Hardtgebiet, in dem der Spargelanbau seit langem intensiv gepflegt wird, geht die beliebte Touristik- und Gourmetstrecke.

Graben-Neudorf genießt den Ruf der größten Spargelanbaugemeinde des Landes. In den leichten Sandböden und im heimischen Klima gedeiht der Spargel ideal. Kündigt er sich durch feine Risse auf dem Erdhügel an und bricht mit der Spitze durch, kommt die Zeit der Ernte. Beim Spargelstechen geschieht alles per Handarbeit. Die Stangen werden freigelegt, abgeschnitten, in Körben gesammelt und die Löcher anschließend wieder geschlossen und geglättet.

Der für die Pflanzen günstige, strenge Winter sprach eigentlich für deren zügigen Austrieb. Die Ernte lief indessen langsamer an als in manch anderen Jahren. Auf den Spargelfeldern des Erdbeer- und Spargelhofs Leicht in Eggenstein-Leopoldshafen machte sich in der vergangenen Woche noch eine Vorhut von 25 Helferinnen und Helfern an die Arbeit, bald sollen es um die 50 sein. „Die zuletzt vielen kalten Nächte bewirkten trotz der warmen und sonnigen Tage, dass noch nicht allzu große Mengen gestochen wurden“, erklärt Inhaber Markus Leicht. „Das aber ändert sich, sobald es milder wird.“



DER FRISCHE Spargel wird auf dem Feld sofort in Kunststoffboxen verpackt. Fotos: Werner

Im Spiel von Angebot und Nachfrage werden dann auch die bislang relativ hohen Preise sinken. Erfreulicher für die Verbraucher als für die Erzeuger, die kräftig und teils über Jahre vorfinanzieren und sich dazu gegenüber der ausländischen Konkurrenz behaupten müssen.

Wie Markus Leicht nutzen die meisten seiner Kollegen bei den Früh- wie Spätsorten den Anbau mit Folien, die den Spargel vor Licht schützen, Verfärbungen verhindern, und über die sich die Temperaturen im Boden und damit das Wachstum beeinflussen lassen. Bei kühlen Temperaturen wird mit der schwarzen Seite nach oben abgedeckt, bei wärmeren mit der weißen.

Marco Mösch, der den mit rund 3,5 Hektar kleineren Spargelbetrieb Heike Mösch in Graben-Neudorf leitet, verzichtet auf Folien. Prinzipiell gehe es auch ohne, sagt er. Für größere Betriebe sei es einfacher mit denen zu arbeiten. Als Folge davon rücken die Erntehelfer bei ihm zweimal am Tag aus. Kaum Sorgen macht dem Graben-Neudorfer die ausländische Konkurrenz. Die Nachfrage zieht an, vermarktet wird direkt vom Hof, über die Gastronomie und die Genossenschaft. Wie die anderen Spargelbauern setzt er auf den Heimvorteil, auf deutsche, qualitativ hochwertige und frische Ware.

Markus Leicht spürt bei seinen in diesem Jahr rund 22 Hektar Erntefläche den Preisdruck von außen stärker, vor allem, wenn es

um den Verkauf in Supermärkten geht. Wesentliches Standbein seiner Vermarktung bleiben deswegen seine drei Hofläden, der Großhandel und Stände in Karlsruhe.

Während sich die meisten Landwirte überwiegend auf den traditionellen Weißspargel konzentrieren, baut der Meierhof in Staffort zu einem Viertel den freistehend wachsenden und weniger arbeitsintensiven Grünspargel an.

Der habe es zwar noch ein wenig schwerer, werde aber immer beliebter, freut sich Thomas Meier.

„Der komplett grüne Spargel verfärbt sich nicht, ist etwas weicher, schmeckt kräftiger und muss nicht geschält werden“, erläutert er. Der Nachteil sei allerdings der geringere Ertrag. Verkauft wird er wie der Weißspargel in Staffort ausschließlich direkt an den Endverbraucher.

Da die Spargelsaison bis weit in den Juni währt und spätestens am 24. Juni mit St. Johannis endet, können sich Feinschmecker noch eine ganze Weile an dem zarten Gemüse, dem eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird, göttlich tun, ob daheim, im Restaurant oder bei den allseits geschätzten Hof- und Spargelfesten.

Die Landwirte aber bereiten sich gleichzeitig schon auf die kommenden Jahre vor, denn bis der Spargel vom Anpflanzen bis in den Kochtopf wandert, vergehen Jahre.

Der grüne Spargel hat
es noch ein wenig schwerer