

Pressemitteilung

Die Spargel-Saison 2018 startet

Sechzehn OÖ Spargelbauern eröffnen heute die Saison

Obwohl es heuer relativ lange kühle Temperaturen gab, kann die Spargelsaison zeitgerecht starten. In den letzten Wochen konnte die Natur einigen Rückstand aufholen, sodass die 16 oberösterreichischen Spargel-Bauern heute gemeinsam am Biohof von Alfred Holzer in Eferding die Saison eröffnen können.

„Die Witterung der letzten drei Wochen mit viel Wärme und ausreichender Bodenfeuchtigkeit bewirkt 2018 einen leicht verzögerten, aber raschen Erntestart der beliebten Spargelstangen“, erläutert Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ. In Oberösterreich werden jährlich etwa 500 Tonnen Spargel produziert, das ist ein Anteil von 17 Prozent an der gesamten österreichischen Produktion. „Auf acht Prozent der oberösterreichischen Gemüse-Anbaufläche wird Spargel kultiviert und mittels dieser Gemüsekultur wird eine Wertschöpfung von elf Prozent der gesamten Wertschöpfung aus dem Gemüseanbau erwirtschaftet“, ergänzt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Frischer Spargel ist in Österreich ca. zehn Wochen hindurch erhältlich, die Haupterntezeit mit guter Spargelverfügbarkeit dauert durchschnittlich acht Wochen und beginnt im Freiland, je nach Witterung, um den 20. April und endet etwa um den 20. Juni.

Ernten vor dem 20. April erfordern den Einsatz von Verfrühungsfolien, welche die Spargeldämme erwärmen und dadurch eine frühere Ernte ermöglichen. Der erzielbare Ertrag ist wesentlich von der Tagestemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig. Ein verregnetes Frühjahr (wie 2015) oder das Auftreten von Spätfrösten (wie z.B. Ende April 2016 und 2017) kann die Ernte, insbesondere beim „ungeschützten“ Grünspargel, beträchtlich reduzieren.

In Oberösterreich gibt es 125 Hektar Spargel

Spargel wird in Österreich heuer auf insgesamt rund 800 Hektar geerntet, Niederösterreich hat dabei einen Anteil von 580 Hektar, der Rest verteilt sich auf die Bundesländer Oberösterreich, Kärnten, Steiermark und Burgenland.

Obwohl bereits nach dem zweiten Weltkrieg Spargel in manchen Hausgärten des Eferdinger Beckens zu finden war, hat der großflächige Spargelanbau in Oberösterreich vor genau 30 Jahren auf zwei Betrieben begonnen und hat sich mittlerweile auf sechzehn Betriebe ausgedehnt. „Derzeit werden in Oberösterreich auf ca. 125 Hektar Ackerland ca. 41 Hektar weißer und 84 Hektar grüner Spargel produziert“, so Grabmayr.



In Oberösterreich wird mehr grüner als weißer Spargel produziert.

Bildnachweis: LK OÖ/Hamedinger, Abdruck honorarfrei

Die Aufteilung von weißem und grünem Spargel ist je nach Betrieb stark unterschiedlich und hängt wesentlich von der Lage und der damit verbundenen Bodenbeschaffenheit der Felder ab. Von den ca. 125 Hektar Spargel werden ca. 14 Hektar, also über zehn Prozent, biologisch kultiviert, so auch am Biohof Holzer in Eferding, wo der heurige Spargel-Saisonauftakt stattfindet.

Selbstversorgungsgrad: 50 Prozent

Insgesamt werden in Österreich 3.000 Tonnen Spargel im Jahr erzeugt, genau so viel wird importiert, womit die österreichische Eigenversorgung mit ca. 50 Prozent angegeben werden kann. „Wir rechnen damit, dass der Spargelkonsum in den nächsten Jahren weiter steigen wird. Davon gehen wir vor allem deswegen aus, weil der inländische Pro-Kopf-Verbrauch mit 0,8 Kilogramm erst halb so hoch liegt wie jener in Deutschland oder der Schweiz. Die Frage ist nur, ob die Rahmenbedingungen für die Spargelproduzenten so gestaltet werden können, dass diese möglichen Zusatzmengen im Inland produziert werden können“, betont Grabmayr.

Mit dem Beginn der Spargelernte Mitte April beginnt in Österreich der erste große Arbeitseinsatz von Erntehelfern und Saisoniers. Um in kurzer Zeit die arbeitsintensive Handarbeit bewältigen zu können, werden pro Hektar ca. fünf bis sechs Arbeitskräfte benötigt. In Oberösterreich kommen somit rund 500 bis 600 Personen rein für die Ernte- und Marktaufbereitung (z.B. auch schälen und verpacken) zum Einsatz. Noch nicht eingerechnet

sind hier die nachgelagerten Arbeiten für den Transport und Verkauf, welche häufig von den Familienangehörigen erledigt werden.

Anbaufläche stagniert

Obwohl der Spargelkonsum in Österreich im Trend liegt und der Gesamtverbrauch leicht zunimmt, stagniert die Anbaufläche seit ca. fünf Jahren. Begründet werden kann dies mit den hohen Lohn- und Lohnnebenkosten für Erntehelfer und Saisoniers in Österreich im Vergleich zu Konkurrenzländern. „So beträgt der Mindestlohn je Stunde in Deutschland 9,10 Euro, in Österreich 11,80 Euro. Pro Hektar Spargel sind, je nach Betriebsorganisation und technischer Ausstattung zwischen 900 und 1.200 Arbeitskraftstunden zu leisten, was allein zum Nachbarland Deutschland einen Wettbewerbsnachteil von zumindest 2.700 Euro pro Hektar bedeutet“, rechnet Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger vor.

Vermarktungswege des oberösterreichischen Spargels

Im Gegensatz zum niederösterreichischen Spargel, der etwa zur Hälfte über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet wird, finden in Oberösterreich über 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zum Konsumenten. Die größte Bedeutung hat dabei die Direktbelieferung der Gastronomie sowie von Großküchen im ganzen Land und den angrenzenden Bundesländern. Auch die Ab-Hof-Vermarktung spielt für die OÖ Produzenten eine bedeutende Rolle. Die Qualitätssicherung erfolgt bei allen Betrieben entweder über die AMA-Gütesiegel Produktion (AMAG.A.P.), eine Bio-Zertifizierung oder Gutes vom Bauernhof und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von Genussland OÖ und den Genuss Regionen Österreichs (z.B. Genuss Region Leondinger Grünspargel oder Genuss Region Eferdinger Landl Gemüse).

Beworben wird der OÖ Spargel auf betriebseigenen Internetseiten, über Genussland OÖ, über die Genuss Region Österreich und natürlich über den Dachverband der OÖ Obst- und Gemüseproduzenten auf www.gemueselust.at sowie tagesaktuell auf der Facebookseite der OÖ Gemüsebauern <https://www.facebook.com/gemueselust>.

„Nicht hilfreich für die oberösterreichischen Spargelproduzenten sind Aktionen der Handelsketten, welche bereits ab Anfang März die Kunden mit ausländischem Spargel beispielsweise aus Peru oder Marokko locken“, betont Hiegelsberger.

Spargel: Erntefrisch auf den Tisch

Spargel wird frühmorgens in mühevoller Handarbeit geerntet, gewaschen, geschnitten, sortiert und gekühlt. Die tägliche Ernte – sofort abholbereit vom Hof bzw. prompt geliefert – bürgt für beste Qualität. Der qualitativ hochwertige Spargel muss einen festen, geschlossenen und unbeschädigten Kopf haben, soll gerade gewachsen sein und darf weder hohl noch holzig sein. Besonders frischen Spargel erkennt man am Glanz und an der noch feuchten Schnittstelle. Er ist prall, bricht aber auch leichter.

Verfärbter Spargel, der violette bis grüne Köpfe hat, ist meist preislich günstiger, aber intensiver im Geschmack. Die Verfärbung bedeutet keine Qualitätsminderung.

„Die OÖ Spargelbauern garantieren durch ihre täglich frische Ernte eine geschlossene Kühlkette und durch kurze Lieferwege eine hohe Qualität ihrer Produktion“, ist Grabmayr überzeugt.

Solo, Classic, I, II, III, Spargelspitzen, Suppenspargel, Bruch – das sind die absteigenden Größenbenennungen nach dem Durchmesser, welche auch den Preis bestimmen (von 18 bis 25 Zentimeter Länge und zehn bis 25 Millimeter Dicke).

Trend- und Gesundheitsgemüse

Der Spargel wurde im Laufe der letzten fünfzehn Jahre durch den dezentralen Anbau in vielen oberösterreichischen Regionen und der damit verbundenen besseren Verfügbarkeit immer mehr zum beliebten „Trend-Gemüse“.

Bis ins 17. Jahrhundert war nur der Grünspargel bekannt und als Gemüse in Klöstern und an Fürstenhöfen geschätzt. Erst zu Ende des 19. Jahrhunderts kam der in Erdwällen herangezogene Bleichspargel auf. Heute ist der Spargel als Kulturpflanze in allen Ländern mit gemäßigttem, warmem Klima und entsprechend geeigneten leichten bis mittelschweren Böden verbreitet.

Die Spargelpflanze (*asparagus officinalis*) aus der Familie der Liliengewächse ist genau genommen eine Staude, deren oberirdischen Teile (das Spargelgrün) im Herbst absterben. Im darauffolgenden Frühjahr treiben die Knospen des ausdauernden Wurzelstockes wieder aus. Diese Sprossen, mit feinen, schuppenförmigen Schutzblättern bedeckt, sind das in unseren Breitengraden so begehrte Feingemüse. Der Spargel behält die blasse Farbe, solange er in der lichtschützenden Erde steckt. Damit die Spargelstange lang wird, kultiviert man die Pflanze in angehäuften Hügelbeeten und „sticht“ den Spargel mit einem besonderen Spargelstecher, wenn sich die ersten Risse in der Erdoberfläche zeigen. Bricht der Kopf der Sprosse durch die Erde, verfärbt sich dieser violett bis blau, bei längerer Lichteinwirkung grün. Der in Österreich angepflanzte Grünspargel ist eine auf offener Ackerflächen gezogene Art, welche nach Erreichen der gewünschten Sprosslänge und -dicke abgeschnitten wird

Spargel kann erst zwei Jahre nach der Pflanzung das erste Mal geerntet werden; eine Anlage wird acht bis zehn Jahre alt. Die zweckmäßige Länge der Spargelsprossen ist – den normalen Tellern und Töpfen gerecht werdend – etwa 20 bis 22 Zentimeter.

Gute Gründe Spargel zu essen

Mit einem hohen Wassergehalt ist Spargel arm an energieliefernden Nährstoffen wie Fett oder Kohlenhydraten, jedoch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Mit einer Portion von 500 Gramm deckt man ganz nebenbei bereits die Hälfte des Tagesbedarfs an Folsäure.

Dieses Vitamin aus der B-Gruppe fördert die Zellerneuerung und die Blutbildung. Vitamin B1, B2 sowie Vitamin C sind wasserlösliche Vitamine und vermehrt enthalten.

Die Aromastoffe, die den typisch milden Spargelgeschmack ausmachen, erinnern an die Verwandtschaft zur Zwiebel, zum Schnittlauch und Knoblauch. Je nach Spargelsorte und Zubereitung ist der Geschmack mehr oder weniger ausgeprägt. Je näher der Spargel am Wurzelstock gestochen wird, desto mehr Bitterstoffe sind enthalten. Bitterstoffe unterstützen die Lebertätigkeit sowie die Fettverdauung und sind vor allem beim Verdauen von Sauce Hollandaise hilfreich.

Bei weißem und grünem Spargel unterscheidet sich die Anbaumethode und damit auch Geschmack und Inhaltsstoffe. So ergeben sich schier unendlich viele Möglichkeiten Spargel in vielerlei Gerichten zu integrieren. Weil grüner Spargel oberirdisch wächst, kann die Pflanze verstärkt natürliche Farbstoffe wie Anthozyane, den grünen Blattfarbstoff Chlorophyll sowie die orange-gelblichen Carotinoide bilden. Diese sekundären Pflanzenstoffe wirken gesundheitsförderlich.

Klassische Zubereitung für weißen und grünen Spargel

Weißer Spargel unterhalb der Spitze beginnend abwärts schälen. Es dürfen keine Schalenreste am Spargel bleiben. Harte Enden abschneiden. Sodann in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft, einem kleinen Stück Butter und einer Prise Zucker je nach Stangenstärke ca. acht bis zwölf Minuten garen. Naturbelassen und unverfälscht ist dieses Gemüse am besten nur mit zerlassener Butter, mit heurigen Kartoffeln, Butterbröseln und gekochtem Schinken zu genießen.

Den **grünen Spargel** im unteren Drittel schälen, harte Enden abschneiden und im kochenden Salzwasser mit einer Prise Zucker je nach Stangenstärke ca. fünf bis zehn Minuten garen. Sicherheitshalber eine Garprobe machen. Der Spargel sollte bissfest sein. Wenn der Spargel beispielsweise für Salat verwendet wird, diesen nach dem Herausnehmen aus dem Sud mit kaltem Wasser abschrecken, damit er seine schöne Farbe behält.

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten für Spargel:

- grillen
- braten (in der Pfanne oder im Rohr)
- dampfgaren
- in Folie gewickelt im Rohr zubereiten

⇒ Tipp: Immer etwas leicht Fetthaltiges zum Spargel essen, um die Verwertung der fettlöslichen Vitamine A und E zu verbessern.

- ⇒ Tipp: Die Landwirtschaftskammer OÖ bietet mit ausgebildeten Seminarbäuerinnen Spargelkochkurse für Konsumenten an. Termine dazu sind unter www.seminarbauerinnen.at zu finden.

Perfekte Lagerung

Den Spargel nie offen liegen lassen, weil er dadurch schnell an Feuchtigkeit verliert. Den weißen Spargel sollte man komplett in ein feuchtes Tuch einwickeln. Im Gegensatz dazu braucht der grüne Spargel nicht so viel Feuchtigkeit und die Köpfe sollten aus dem Tuch herausragen. Alle beide bewahrt man am besten im Gemüsefach des Kühlschranks auf.

- ⇒ Hinweis: Geschälten Spargel kann man in küchenfertiger Form und vorportioniert auch einfrieren und so nach Wunsch längerfristig aufbewahren.

Saisonende

„Kirschen rot - Spargel tot“: der alte Spruch besagt, dass nach dem Johannistag, dem 24. Juni, kein Spargel mehr gestochen werden soll, weil die Spargelkultur ausreichend Regeneration braucht, um wieder frische Kraft für das nächste Jahr zu sammeln (Einlagerung von Assimilaten in die Wurzeln).

Weitere Literatur, sowie Rezepte und wissenschaftlich nachgewiesene Wirkungen gibt es im Internet unter www.gemueselust.at und unter www.regionale-rezepte.at.

Am Biohof Holzer gibt es seit 1986 Spargel

Der Betrieb wird von Alfred und Maria Holzer im Vollerwerb geführt, Hofnachfolger Michael ist Student und am Betrieb mitbeschäftigt. Der Betrieb wird kontrolliert organisch und biologisch bewirtschaftet.

„Mit dem Spargelanbau haben wir 1986 begonnen, erste Pflanzen haben wir selbst aus Deutschland geholt. Anfangs wurde der Spargelanbau nur in kleinem Ausmaß für die Direktvermarktung betrieben. Derzeit haben wir zwei Hektar Spargel, davon 0,6 Hektar weißen und 1,4 Hektar grünen. In der Direktvermarktung wird eher der grüne Spargel nachgefragt; in den Gastro-Betrieben der weiße“, erläutert Betriebsleiter Alfred Holzer. Rund 50 Prozent des Spargels gehen in die Direktvermarktung, an Großhändler und Gastronomie-Betriebe rund 40 Prozent.

Weitere Gemüsekulturen am Betrieb sind der Knollenfenchel, welcher seit über 20 Jahren angebaut wird, Schnittkräuter sowie diverses Frisch- und Lagergemüse. Künftig will der Biohof Holzer die Produktionsflächen nicht weiter ausweiten, sondern das Augenmerk hauptsächlich auf die weitere Verbesserung des Bodens durch Humusaufbau und Förderung des Bodenlebens sowie die Produktqualität legen.

Weitere Informationen unter: www.biohof-holzer.at



Alfred Holzer am Spargelfeld.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



Die oberösterreichischen Spargelbauern luden heute zum Saisonauftakt am Biohof von Alfred Holzer (1. Reihe, 3. v. r.) in Eferding. Hier am Bild mit Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger (1. Reihe, 2. v. r.) und Landwirtschaftskammer-Vizepräsident ÖR Karl Grabmayr (2. R. 4. v. l.).

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen: Ing. Stefan Hamedinger, LK OÖ, Gemüsebaureferat ,
Tel. +43 50 6902-3532, stefan.hamedinger@lk-ooe.at

LKR Alfred und Maria Holzer, Josef Friedl-Straße 2, 4070 Eferding
Tel. +43 7272 2964, alfred.holzer@aon.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, Landwirtschaftskammer OÖ,
Tel. +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at

DDI Birgit Stockinger, Büro LR Hiegelsberger,
Tel. +43 732 7720 11113, birgit.stockinger@ooe.gv.at