



Beim Spargel zählt das richtige Timing

Das Wichtigste beim Spargelstechen ist, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Das weiß Bioland-Bauer Rudolf Speth, der in Rheinland-Pfalz weißen, grünen und violetten Spargel anbaut. Doch bei der Ernte muss er auch noch auf viele weitere Faktoren achten. Ein Besuch auf einem seiner Felder bei Mainz.

Anfang April konnte Rudolf Speth schon mit der Ernte beginnen. Wegen des guten Wetters. "Da waren der Handel und die Verbraucher noch gar nicht so richtig auf Spargel eingestimmt", sagt der Bioland-Bauer. Aus der Erde müssen die Stangen trotzdem - zumindest der weiße Spargel. Der grüne braucht sowieso etwas länger. Er muss, um Farbe zu bekommen, ordentlich Sonne tanken. Das will man beim weißen Spargel nicht. Er soll schön blass bleiben. Kriegt er Sonne ab, verfärben sich die Spitzen violett. Genau das ist Bauer Speth gerade auf einem seiner Spargelfelder bei Mainz passiert. Da hätte er einen Tag früher stechen müssen. Das richtige Timing ist beim Spargelstechen auch immer ein bisschen Glücksache. Mal geht's schnell, mal dauert es länger. Das weiß man vorher nie so genau. Eine Woche gibt es viel Spargel, in der nächsten schaut es dann schon wieder anders aus. Ein bisschen immerhin kann Speth das Spargelwachstum aber steuern. Tauscht er die schwarzen Folien gegen weiße aus, erwärmt sich die Erde weniger.

Hübsch sehen sie ja aus, die violetten Spargelspitzen. Doch violetter Spargel gilt in Deutschland als überreif und damit minderwertig. Dabei soll gerade er wegen eines Plus an Antioxidantien besonders gesund sein. Das aber hat sich noch nicht herumgesprochen: Beim Verkauf gibt es für Violett Abzug. Zwei bis drei Euro pro Kilo, so Speth. Der Handel ist da streng. Und viele Verbraucher sind es auch. "Dünnen Spargel will auch niemand haben. Den kann man nicht so gut schälen", sagt der Biobauer.



Spargel ist eine mehrjährige Pflanze. Aus den Wurzelstöcken wachsen immer wieder Stangen nach oben. Allerdings werden sie mit den Jahren dünner. Der Spargelpflanze geht die Kraft aus. Früher konnte man den Spargel zehn Jahre stehen lassen. Das riskiert heute kaum noch jemand - aus Angst, dass der Spargel nicht den Ansprüchen genügt. Und natürlich auch, weil der Ertrag mit den Jahren nachlässt. Bauer Speth hat viele frische Spargelfelder. Die Spargelstangen sehen gut aus. Schön kräftig.

Mit Hündin Anna fährt er zu den verstreut liegenden Feldern und schaut nach dem Rechten. Zwei Hektar weißen und zwei Hektar grünen Spargel hat er insgesamt. Der grüne Spargel gibt weniger Ertrag her - die Stangen sind insgesamt leichter als beim Bleichspargel. Trotzdem ist der grüne Spargel meistens etwas günstiger. Nicht weil der Anbau wesentlich weniger aufwändig wäre. Er ist bei den Verbrauchern einfach nicht ganz so beliebt. Die Spargeldämme sind mit schwarzen und weißen Folien überzogen. Sie schützen den Spargel vor Frost und halten ihn warm. Den weißen Spargel schützen sie wahlweise auch vor der Sonne.



Ohne Folien - das geht auch im Ökolandbau praktisch nicht mehr. Der Anbau wäre wetterbedingt zu riskant. Außerdem könnte man ohne Folie oft erst im Mai ernten. Für die Erntearbeiter ist es zwar aufwändig, die Spargeldämme immer wieder auf- und zuzudecken. Das müssen sie, weil die Spargelstangen unterschiedlich schnell wachsen und man immer wieder nachernten muss. Aber zugleich ist das Spargelstechen dadurch auch einfacher geworden. "Man muss ihn nicht mehr blind stechen, was knifflig sein kann. Ein bisschen kann er rauslugen, ohne dass er sich gleich verfärbt", erklärt Speth.

Fünf Erntehelfer aus Polen stehen gerade auf dem Feld und ziehen weiße Spargelstangen der Sorte Cumulus aus der Erde. Sie bekommen den gesetzlichen Mindestlohn von 8,60 Euro pro Stunde und können bei Bauer Speth wohnen. Die meisten kommen jedes Jahr wieder.

Der frisch gestochene Spargel wird gewaschen und in einer Automatikschneidemaschine auf Einheitsgröße gebracht. 22 Zentimeter sollen die Stangen lang sein. Die abgeschnittenen Enden gehen als Dünger wieder auf den Acker zurück. Die Wurzelstöcke, die Speth einpflanzt und aus denen später die Spargelstangen wachsen, stammen von konventionellen Erzeugern. Das ist erlaubt, denn es gibt einfach zu wenig Bio-Pflanzgut auf dem Markt. Problematisch ist das nicht. Denn: Die erste Ernte erfolgt ohnehin erst zwei Jahre später. So lange braucht der Wurzelstock, um sich gut zu entwickeln. Der Biospargel wird ohne chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger groß. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel kommt Bauer Speth, der seit zehn Jahren nach Bioland-Richtlinien arbeitet, allerdings nicht aus. Schwefel und Kupfer sind im Biolandbau zugelassen. Sie helfen ihm gegen Pilzbefall - fein dosiert.



Speth verkauft seinen Spargel nicht mehr direkt ab Hof, anders als die meisten Spargelbauern. Er liefert an Großhändler und Abokisten. Der eigene Hofladen lohnte sich nicht mehr, die Konkurrenz drumherum wurde nach 20 Jahren zu groß. "Wenn aber jemand kommt und Spargel haben will, werde ich ihn bestimmt nicht wegschicken", sagt Speth. Er hebt den Vorhang eines Folientunnels hoch und zeigt auf eine violett verfärbte Stange. Diesmal ist die Verfärbung gewollt. "Das ist eine Spezialzüchtung, die man roh ist." Unter Spargelkennern gilt sie als Rarität.