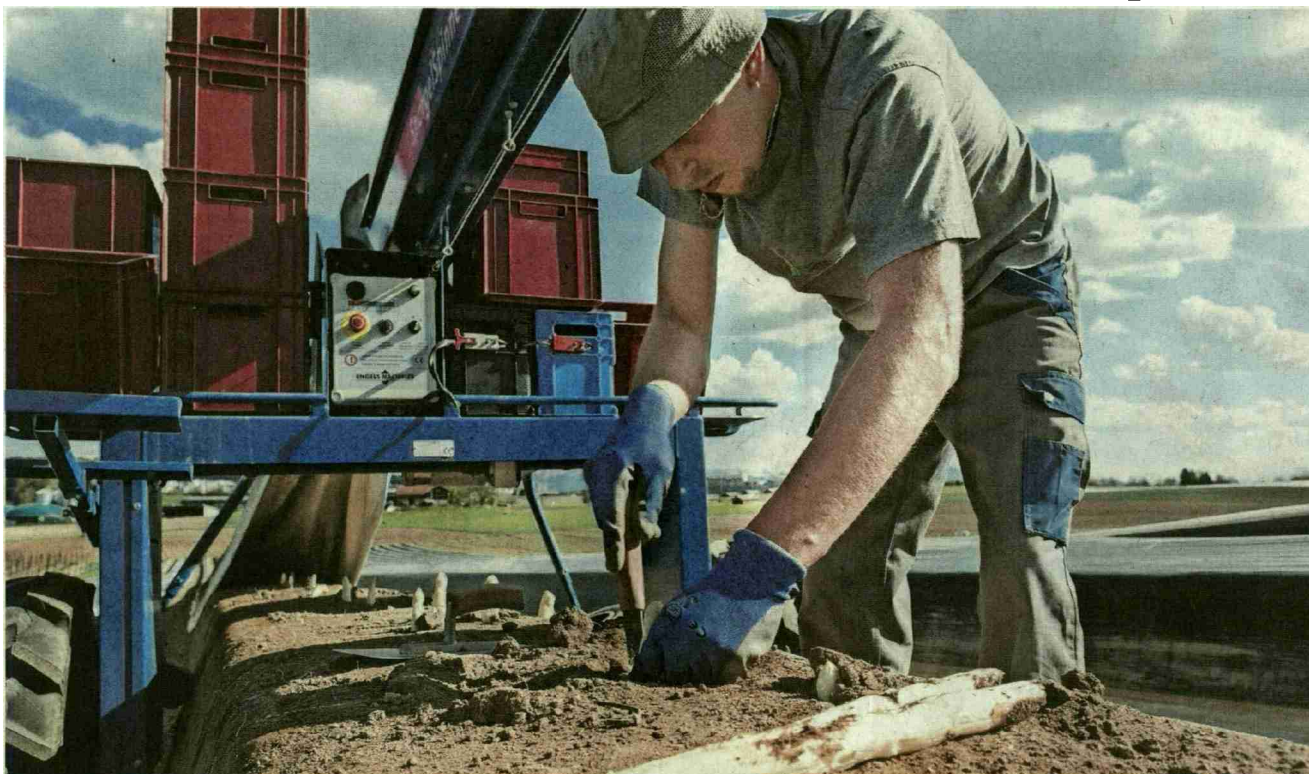




Viel zu früh und doch heiss begehrt



Die Spargelspinne hebt die Folie an, damit die Spargel geerntet werden können.

Bilder Beat Mathys

DÜDINGEN Sie sind schon da, die Spargel aus der Region Freiburg und dem Seeland. Das unüblich warme Wetter erwärmte den Boden und lässt das zarte Gemüse bis zu drei Wochen früher als sonst spriessen.

Wann beginnt die Saison für Spargel? Diese Frage werden Liebhaber des länglichen Gemüses verschieden beantworten. Während die Importware von Übersee bereits ab Februar in den Regalen zu finden ist, muss man auf die Schweizer Spargel länger warten. «Die Haupternte ist jeweils gegen Ende Mai», sagt Kuno Werro, Biobauer und Spargel-

spezialist aus Düdingen.

«Mit so etwas haben wir nicht gerechnet, das ist unglaublich.»

*Kuno Werro
Spargelspezialist*

Zumindest lehrten ihn dies die Erfahrungen der letzten Jahre. Doch diesmal ist alles anders. «Mit so etwas haben wir nicht gerechnet, das ist unglaublich», sagt Werro beim Anblick seiner Spargelfelder. Überall spriest das

junge Gemüse aus der bereits sommerlich warmen Erde und Werro ist mit seinen sechs Saisoniers aus Polen im Dauereinsatz.

Acht Fotos für einen Spargel

Drei Wochen vor der normalen Erntezeit landen somit die Spargel des Biohofs Werro in den Harassen der Marktfahrer und auf den Tellern von Restaurants der Region. Carmen Werro nennt es einen Glücksfall. Dieses Jahr treffe die Spargelernte auf die Osterzeit, und das Interesse an der frischen Ware aus Düdingen sei riesig.

Ein Glücksfall ist auch, dass die Saisoniers jedes Jahr auf den 1. April ihre Arbeit aufnehmen.

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 42'391
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 6
Fläche: 77'774 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64984643
Ausschnitt Seite: 2/3

Normalerweise hätten sie noch Arbeiten rund um das Haus erledigt, jetzt stehen sie seit zwei Wochen an den Erntemaschinen und stechen sachte in die Erde rund um die sichtbaren Spargelspitzen. Nur so kann das Gemüse unbeschadet aus dem Erdwall geborgen werden.

Vom Feld geht es für die Spargel weiter zur Zwischenstation. Hier werden sie in Massgefässen auf die im Handel übliche Grösse zurechtgeschnitten. In der Halle folgen weitere Arbeitsschritte. Die Spargel werden in den Harassen abgeduscht und von Hand auf eine Förderanlage gelegt. Sensoren und technische Apparaturen erledigen den Rest. Nach einem gründlichen Waschgang folgt das Fotostudio. Acht Fotos werden von jedem Spargel gemacht, und dann ist klar, in welcher Qualitätsklasse er landen wird. Das Fließband schubst sie in die entsprechende Kiste.

Viel Ausschussware

Bis jetzt konnten die Werros gegen 2000 Kilogramm Spargel liefern, und es dürften jeden Tag mehr werden. Möglich ist dies nur mit dem Einsatz von Folien und einer unterirdischen Bewässerungsanlage.

Einzig die grünen Spargel wachsen ohne Folien der Sonne entgegen. Sie seien früher die Spargel für das Volk gewesen, sagt Werro, im Gegensatz zu den weissen Königsspargeln. Farbe und Geschmack erreichte man damals durch das Überstülpen von Bambusrohren, und der Genuss dieser Köstlichkeit blieb den Kö-

nigshäusern vorbehalten.



Spargel auf der Wasch- und Sortieranlage.

Königliches gibt es so gesehen auch im Hofladen der Familie. Weisse Spargel sind hier in jeder Qualitätsklasse zu haben, nebst den grünen Nebenbuhlern. Darunter befindet sich auch Ausschussware, krumm gewachsen

oder dünner als für den Handel erwünscht. Der grosse Rest der nicht konformen Ware landet im Abfall.
Ursula Grütter



Bevor sie zur Wasch- und Sortiermaschine gelangen, werden die Spargel grob von Hand gereinigt.



Die Spargel werden anhand von Qualitätsmerkmalen in vier verschiedene Kategorien eingeteilt.

FLAMMKUCHEN-REZEPT

Zutaten für zwei Personen:

- 250 g grüne, dünne Spargel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Rolle Fertig-Teig für Flammkuchen
- 50 gr saurer Halbrahm
- 50 gr Creme fraiche
- etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Spargeln in schräge, kleine Streifen schneiden, Spitzen der Länge nach halbieren
- ½ Liter Wasser kochen und dann salzen
- Spargel zufügen und 2 Minuten blanchieren
- Dann Spargel und geschnittene Zwiebeln im Öl dünsten;
- Teig auf Blech legen;
- Mit Sauerrahm und Creme fraiche bestreichen;
- Spargel und Zwiebeln verteilen und etwas schwarzen Pfeffer darüber;
- Bei 220 Grad im Ofen circa 15 Minuten backen. *grü*