



Brittnau

Nach dem Wintereinbruch im April

Der Spargel gibt sein Comeback

Biobauer Matthias Schär freut sich, dass er das Frühlingsgemüse jetzt wieder ernten kann



Landwirt Matthias Schär (l.) und Helfer Haile Kidane bei der Spargelernte auf dem Feld nahe der Wigger in Brittnau.

CAROLINE KIENBERGER



Schär und Kidane ernten die Spargeln von Hand. Der Landwirt bezeichnet die Arbeit in gebückter Haltung als «rückenintensiv».

CKI



Die Spargelspitzen werden mit einem scharfen Messer direkt über dem Boden abgeschnitten.

CKI

500

Kilogramm Spargel hat Matthi as Schär durch den Frost Mitte April verloren. Das Vlies, das er zum Schutz vor der Kälte über den Pflanzreihen anbrachte, konnte nur einen Teil der Ernte retten.


VON CAROLINE KIENBERGER

Die grünen Spargelspitzen ragen wie winzige Baumstämme aus der Erde. Aufmerksam gehen Landwirt Matthias Schär und Helfer Haile Kidane den Pflanzreihen entlang. «Wir können nur den Spargel ernten, der höher als 20 Zentimeter gewachsen ist», erklärt Schär. Entdecken die beiden erntereifen Spargel, schneiden sie das Gemüse mit einem scharfen Messer direkt über dem Boden ab – stets darauf bedacht, die noch jungen Spargeltriebe daneben nicht zu köpfen. Der geschnittene Spargel landet in Harassen und Körben, die Schär und Kidane mitführen. Sie erledigen die ganze Ernte von Hand, verharren beim Schneiden des Spargels in gebückter Haltung. «Die Arbeit ist rückenintensiv», sagt Matthias Schär, der gemeinsam mit seinen Eltern den Biohof Schär am Grienmattweg in Brittnau führt. Neben Grünspargel vertreibt der Hof weitere Gemüsesorten, Beeren, Haselnüsse, Fleisch und Eier.

Halbe Tonne erfroren

Seit Ende März ist Matthias Schär schon mit der Spargelernte auf seinem 85 Aaren grossen Feld im Mühlacker nahe der Wigger beschäftigt. Die Spargelsaison beginnt üblicherweise erst im April. Der frühere Erntebeginn, bedingt durch warmes Wetter, bescherte dem Hof Mehreinnahmen. «Diese haben wir aber schon wieder verloren», sagt Schär. Schuld daran war der Wintereinbruch Mitte April. «Wir haben durch den Frost eine halbe Tonne Spargel verloren.» Der Landwirt zeigt auf gräulich verfärbte Spargelspitzen auf dem Feld, die der Kälte zum Opfer gefallen sind. Das Vlies, mit dem Schär die Spargelreihen abgedeckt hat, vermochte nur einen Teil der Ernte vor dem Frost zu schützen. Dabei sei Spargel sonst nicht so empfindlich, so der Landwirt. «Ein wenig Frost schadet nor-

malerweise nicht, aber dieses Jahr war das Wetter extrem.» Schär ist optimistisch, dass mit den steigenden Temperaturen auch wieder mehr Spargel aus dem Boden schiesst. «Wenn es warm wird, kann der Spargel rund zehn Zentimeter pro Tag wachsen», so der Landwirt. Am besten seien Temperaturen um die 20 Grad.

Die Spargelpflanzen hat Matthias Schär 2015 angebaut. Er befindet sich nun im ersten Erntejahr und rechnet diesen Frühling mit einem Ertrag von rund 1500 Kilogramm Spargeln. Nächstes Jahr soll das Feld einen Voll-ertrag von 2000 Kilogramm liefern.

Das ganze Jahr beschäftigt

Den Spargel verkauft Schär im eigenen Hofladen, an Zofinger Restaurants oder an das Zofinger Reformhaus. Dass ein Bund Spargeln bei ihm 8.50 Franken kostet, rechtfertigt der Landwirt unter anderem mit dem hohen Arbeitsaufwand, der die Produktion des Bio-Spargels erfordere. Die Erntezeit sei kurz, trotzdem sei er das ganze Jahr über mit dem Spargelfeld beschäftigt: Nach der Spargelernte wachsen aus den Spargeltrieben Sträucher heran, die im Sommer gewässert werden müssen. «Wir verbrauchen dabei aber wenig Wasser, weil das Vlies über den Spargeln die Feuchtigkeit zurückhält», betont Schär. Die Spargelsträucher gehen im Herbst mit den ersten Frosträchten ein und müssen dann abgemäht werden. Übrig bleiben die Triebe in der Erde, aus denen im Frühling wieder Spargeln wachsen. Gedüngt wird der Spargel mit Kompost und Mist. Stroh und Mulch auf der Erde sollen das Wachstum der Pflanzen zusätzlich fördern. Daneben muss das Unkraut in Schach gehalten werden.

Schär produziert nur grünen Spargel. Damit der Spargel weiss bleibt, muss er mit Erde bedeckt werden, sobald er aus dem Boden ragt, um das Sonnenlicht fernzu-

«Wenn es warm wird, kann der Spargel rund zehn Zentimeter pro Tag wachsen.»

Matthias Schär Biolandwirt aus Wikon

halten. Dafür ist sandiger Boden nötig. Grünspargel hingegen gedeiht besser in lehmigem Boden, wie er auf dem Feld im Mühlacker vorherrscht. «Er entwickelt dabei erst noch einen besseren Geschmack», ist Schär überzeugt. Hier in der Region sei Grünspargel beliebter als der weisse. Er bevorzuge die grüne Sorte ebenfalls, meint Schär, und verrät sein Lieblingsrezept: «Ich esse ihn am liebsten angebraten, aus dem Wok.»



Feedback Haben Sie eine Frage oder eine Anregung an unsere Autorin? Sie erreichen ihn unter:
caroline.kienberger@ztmedien.ch

INFO

Spargel in der Schweiz

Rund 180 Gemüseproduzenten bauen in der Schweiz Spargel an, schreibt der Verband der Schweizer Gemüseproduzenten VSGP auf seiner Website. Die meisten Betriebe befinden sich in der Ostschweiz, gefolgt von der Westschweiz und dem Mittelland. Grünspargel ist dabei vorherrschend, weil er weniger empfindlich auf Klima und Boden reagiert als Bleichspargel. Der Spargelanbau in der Schweiz sei in den letzten 20 Jahren kontinuierlich gestiegen, so der VSGP. Im letzten Jahr wurden 667 Tonnen Schweizer Spargel verkauft. (CKI)