

Beobachter Natur  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachternatur.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 37'897  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 167'948 mm<sup>2</sup>



# BAUER MIT KÖPFCHEN

Als einer von wenigen Landwirten in der Schweiz produziert Stephan Müller Spargeln in Bioqualität. Bald geht die Saison los.

TEXT: ESTHER KERN; FOTOS: MAURICE K. GRÜNIG

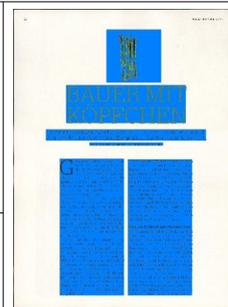
**G**enussmenschen wissen aus sechs Hektaren wächst Spargel. Ein Teil Erfahrung: Bei Spargeln lohnt sich das Warten. Denn erst wenn die Gemüseköpfchen den heimischen Boden durchbrechen, landen die Spargelstangen mit grösstmöglicher Frische auf unseren Tellern. Bald schon ist es wieder so weit. Im April beginnt in der Schweiz die Spargelsaison.

Klassische Spargelgebiete wie das Zürcher Weinland oder das Wallis pflegen den Anbau des schwefelhaltigen Edelgemüses seit Jahrzehnten. Seit einigen Jahren gibt es einen richtigen Boom für einheimische Spargeln. Eher spärlich gesät jedoch sind Bauern, die dabei auf Bio setzen. Einer von ihnen ist Stephan Müller aus Steinmaur. Vor sechs Jahren pflanzte er erste Spargeln.

Insgesamt über 70 Hektaren Land umfasst Müllers Gemüsereich, auf knapp

des Gemüses kommt in den Grosshandel. Rund zehn Prozent der Ernte verkauft Müller direkt. In Steinmaur, einem Dorf im Zürcher Unterland, betreibt er einen Laden, der seinesgleichen sucht: Frisches Gemüse vom Feld, aber auch Fleisch, Fisch und Trockenwaren in Bioqualität gibt es hier. Zudem fährt Müller auf den Markt, am Mittwoch verkauft er sein Gemüse etwa in der Halle des Zürcher Hauptbahnhofs.

Geschätzte 250 000 Spargelstangen erntet Müller zwischen April und Juni. Davon sind rund 90 Prozent Grünspargeln. Stammen sie von derselben Pflanze wie die weissen Spargeln? «Jein», sagt der Experte. Grundsätzlich stammen grüne und weisse Spargeln zwar von den gleichen Pflanzen. Bei den weissen häuft man den charakteristischen, rund 40 Zenti-



Beobachter Natur  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachternatur.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 37'897  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 167'948 mm<sup>2</sup>

meter hohen Erdwall an, so dass die Stangen vom Tageslicht ferngehalten werden und bleich bleiben. Denn: Die grüne Farbe entsteht in Verbindung mit Sonnenlicht. Es gibt jedoch neue Sorten, die spezifisch für Grünspargel gezüchtet wurden.

### Nicht alle Sorten bringen gleichen Ertrag

Bei unserem Besuch legt Müller ein Feld mit dieser Grünspargelsorte neu an. Sie hat einen Farbstoff, der sich ohne Sonnenlicht entwickelt. «Weisse Spargeln gibt es

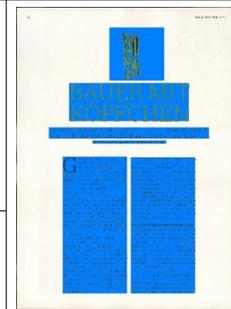
davon keine», sagt Müller. «Wir pflanzen diese Sorte, weil sie besonders ertragreich ist.» Und das zählt, denn als Biobauer erntet er nur rund die Hälfte von dem, was konventionelle Betriebe aus ihren Böden holen. «Und natürlich sind Kunden nicht bereit, das Doppelte zu zahlen.»

Generell seien weisse Spargeln Liebhaberei. «Die Schweizer bevorzugen eindeutig die grünen, im Gegensatz zu den Deutschen», sagt Müller. Weisse Spargeln verkauft er vor allem direkt, im Hofladen und



Datum: 17.03.2017

Beobachter  
**Natur**



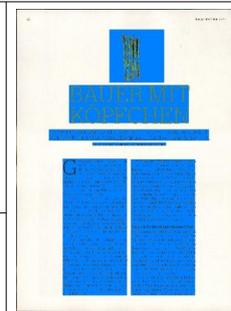
Beobachter Natur  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachternatur.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 37'897  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 167'948 mm<sup>2</sup>



Seit sechs Jahren baut  
Stephan Müller auf  
seinem Hof in Steinmaur  
Spargeln an.



Beobachter Natur  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachternatur.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 37'897  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 167'948 mm<sup>2</sup>



**Auf dem Feld kommt eine Spargelpflanzmaschine zum Einsatz. Damit bringen die Arbeiter die Jungpflanzen in regelmässigem Abstand in die Erde.**

auf dem Markt. Dabei wären diese für den Biolandbau geeigneter. Denn beim Aufhäufen der Dämme wird automatisch das Unkraut umgepflügt und auf diese Weise bekämpft. Unkrautbehandlung ist eine der grössten Herausforderungen im Biospargelanbau.

#### **Mechanische Unkrautvernichtung**

Bei den Grünspargeln hat Müller früher schmale Maschinen eingesetzt, um das Unkraut umzugraben. «Damit sind wir jedoch nicht weit gekommen», erzählt er. Daraufhin entwickelte er eine eigene Vorgehensweise. «Wir untergraben mit einer breiten Maschine, dem Grubber, quasi die ganze obere Schicht eines Feldes und zerstossen anschliessend mit einer Kreiselegge diese oberste, rund zehn Zentimeter dicke Schicht.» So wird das Unkraut vernichtet.

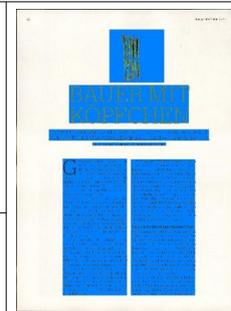
Das geschieht mehrmals, bis kurz vor der Ernte. Die Kunst ist es, den richtigen



#### **Hier findet man Müllers Spargeln**

**Je nach Witterung ab ungefähr Mitte April bis Ende Juni**

Müller Hofladen Steinmaur, Hauptstrasse 56, 8162 Steinmaur, [mueller-steinmaur.ch/hofladen](http://mueller-steinmaur.ch/hofladen)  
Markt im Hauptbahnhof Zürich, jeweils mittwochs von 10 bis 20 Uhr  
Marktstand Dielsdorf Zentrum, jeweils samstags (Saisonmarkt von März bis November)  
Bei Migros und Coop im Kanton Zürich und in angrenzenden Regionen



Beobachter Natur  
 8021 Zürich  
 043/ 444 52 52  
 www.beobachternatur.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Publikumszeitschriften  
 Auflage: 37'897  
 Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
 Abo-Nr.: 1008268  
 Seite: 22  
 Fläche: 167'948 mm<sup>2</sup>

Moment zu erwischen, wachsen doch Spargeln bis zu sieben Zentimeter pro Tag. Sind sie schon zu weit gediehen, würde ihnen mitsamt dem Unkraut der Garaus gemacht.

Bei den weissen Spargeln baut Müller nebst den Dammaufhäufungen eine weitere «Unkrautfalle» ein: Die Dämme werden mit schwarzer Folie belegt. Braucht es die wirklich?

«Die Schweizer bevorzugen grüne Spargeln.»

**Stephan Müller**, Spargelbauer

«Sonst würden die Spitzen eingrünen», erklärt Müller. «Weisse Spargeln mit grünen Spitzen kaufen die Leute höchstens ab Hof oder auf dem Markt, aber nicht im Grosshandel.»

Beim Wettlauf um die ersten Schweizer Spargeln der Saison macht er nicht mit. Um die Natur zu überlisten, werden Bauern kreativ. Sie beschleunigen das Wachstum mit Folientunneln, manchmal mit mehreren übereinander, oder gar einer Heizung mit Warmwasserschläuchen im Erdreich. «Wenn man nicht gerade Abwärme von einer Kehrlichtverbrennung bezieht, ist das Heizen der Felder nicht sinnvoll», sagt Müller. Aber natürlich bekommt, wer Spargeln früher auf den Markt bringt, einen höheren Preis. «Und es ist schon so, dass die Kunden die Spargeln gegen Ende der Saison nicht mehr so häufig kaufen.»

So stoppt man bei Müller den Verkauf auch schon mal vor dem längsten Tag am 21. Juni. Spätestens dann aber ist Schluss mit dem Spargelstechen, denn danach lässt man die Pflanze wachsen, bis sich das typische, feine grüne Laub

zeigt. Dieses braucht die Pflanze, um in der Wurzel Zucker als Vorrat für die nächste Spargelsaison zu speichern. Es heisst darum auch, dass die Saison eigentlich am 22. Juni beginnt. Im Biolandbau sät man dann

eine Gründüngung ein, die Unkräuter verdrängt, den Boden lockert und ihm zum Schluss, wenn das Grün kompostiert, Nährstoffe zuführt. Auch da hat Müller viel geprübelt, bis er die richtige Mischung gefunden hat.

Was Sortierung und Verpackung anbelangt, arbeitet der Biogemüsebauer gleich wie der konventionelle. Ein wahres Ungetüm von Sortiermaschine konfektioniert die Spargeln nach der Ernte. Sie werden gewaschen und zugeschnitten und nach 16 verschiedenen Qualitäten sortiert.

#### Sortiermaschine muss amortisiert sein

Die Maschine ist mit ein Grund dafür, dass Müller am Spargelanbau festhält. «Finanziell lohnen sich Spargeln nicht gewaltig», sagt er. «Aber allein die Sortiermaschine hat um die 50 000 Franken gekostet, diese Investition ist wieder wettzumachen.» Mag er selber denn überhaupt noch Spargeln essen? «Sehr gern, am liebsten weisse und grüne gemischt, klassisch mit einem Sösseli.»

Und wo wir den Experten vor uns haben: Wie kocht er die Stangen? «Im hohen Spargeltopf, aufgestellt, dass Stange und Kopf gleichzeitig gar werden.» Butter und Zucker ins Kochwasser – ja oder nein? «Geschmacksache. Wir verwenden weder Butter noch Zucker. Allerdings braten wir hin und wieder die Spargeln noch leicht in Butter an.» ■