

Deutlich früher als sonst: Spargelernte in vollem Gang

Womit viele Kunden nicht rechnen: Es ist schon reichlich Spargel aus **heimischem Anbau** auf dem Markt

VON KERSTIN WOSNITZA

Kreis Peine. Die milden Temperaturen der vergangenen Wochen haben Auswirkungen auf die Spargelernte: „Wir haben am 30. März mit dem Stechen begonnen – so früh wie nie zuvor“, sagt Heiko Lahmann, Landwirt aus Oelerse. Und auch bei der Familie Almeling aus Schwicheldt wird schon seit rund drei Wochen fleißig geerntet. Genau rechtzeitig zum Osterfest gab es das Edelgemüse also aus heimischem Anbau. Inzwischen läuft die Ernte auf Hochtouren.

„In normalen Jahren geht es Mitte April – also ungefähr jetzt – erst so richtig los“, so die Erfahrung von Lahmann. Mit dem Ertrag sei er sehr zufrieden, nicht allerdings mit dem Absatz. Der sei schon in den vergangenen Jahren rückläufig gewesen, so dass die Lahmanns die Fläche, auf der sie Spargel anbauen, nach und nach reduziert haben. „In Spitzenzeiten waren es rund fünf Hektar, jetzt ist es nur noch einer“, sagt Heiko Lahmann. Das liege in seinem Fall unter anderem daran, dass nach und nach viele ländliche Gaststätten, wo traditionelle große Spargelessen stattgefunden haben, geschlossen worden sind und er deshalb diesen Markt verloren habe. Er habe aber auch sonst den Eindruck, dass Spargel ein bisschen aus der Mode komme.

In diesem Jahr sei die Nachfrage bislang noch recht schlep-pend. „Möglicherweise haben die Verbraucher noch gar nicht richtig realisiert, dass schon jede Menge heimischer Spargel in Spitzen-Qualität auf dem Markt ist“, vermutet er. Um sein Produkt an den Mann oder die Frau zu bringen, hat er schnell begon-



Heiko Lahmann aus Oelerse erntet schon seit drei Wochen Spargel.

FOTOS: RALF BÜCHLER

nen, das Kilo für Spargel erster Wahl für 15 Euro anzubieten. Etwa auf diesem Niveau wird er zumindest vorerst wohl auch bleiben. Später in der Saison, die bis zum 24. Juni läuft, könnte der Preis dann noch sinken. „Der lag zumindest in der Anfangszeit unter den Produktionskosten. Spargel macht viel Arbeit, und die gestiegenen Löhne machen sich natürlich bemerkbar. Ich hoffe aber, dass der Verkauf in

Gang kommt und sich die Situation in diesem Jahr noch zum Positiven wendet“, betont der Landwirt, der seine Erzeugnisse unter anderem im Hofladen an der Uetzer Straße in seinem Heimatort Oelerse verkauft.

Dennoch denke er darüber nach, den Spargelanbau ganz einzustellen. „Der Anbaustandort Deutschland wird keine Zukunft für Obst und Gemüse haben, das intensiv per Hand angebaut und geerntet wird, so wie es beim Spargel der Fall ist“, prognostiziert er. Seiner Meinung nach passen die Rahmenbedingungen nicht mehr: Steigende Löhne, zu wenige Arbeitskräfte, hohe Verwaltungskosten und hohe Auflagen, stark steigende Kosten für Dünger, Pflanzenschutz sowie Maschinen seien einige der Gründe für diese Entwicklung. „Zudem drückt der Einzelhandel die Erzeugerpreise und wirbt mit Billigimporten“, hadert Lahmann, der sich fragt, ob dies so gewollt ist und warnt: „Deutschland macht sich bei der Lebensmittelproduktion vom Ausland abhängig!“

Positiver gestimmt ist Juliana Almeling aus Schwicheldt. „In diesem Jahr ist wegen des milden Winters und Frühjahrs trotz der

Nässe Anfang des Jahres alles sehr früh. Wir ernten schon seit drei Wochen und haben viele Stände geöffnet“, sagt Almeling. Insbesondere eine junge Anlage werfe viel Ertrag ab. „Der Absatz ist schon recht gut“, betont die Landwirtin. Allerdings komme es auch bei immer wieder vor, dass Kunden recht zaghaft anfragen, ob es schon Spargel gebe, und dann sehr überrascht seien, dass das Angebot schon so reichlich ist. Ihr Betrieb liefert an Gastronomiebetriebe auch in Richtung Hildesheim und Hannover. „Dort geht es mit den Spargelessen jetzt erst allmählich los“, sagt sie.

Die Almelings bauen auf einer Fläche von rund 20 Hektar Spargel an. Nahezu alle Felder sind mit schwarz-weißer Folie abge-

deckt, nur ein kleiner Teil des Gemüses wächst unter Tunnel. „Dort kann die Ernte früher beginnen“, erklärt die Schwicheldterin. Sie bietet Erste-Wahl-Spargel aktuell für 16 Euro pro Kilo an. „Die Preise können aber täglich variieren“, betont sie. Wer nicht so tief in die Tasche greifen wolle, könne schon für sechs Euro auf Bruchspargel zugreifen.

Ihr Hof liegt an der St.-Florian-Straße in Schwicheldt. Dort gibt es nicht nur einen Hofladen, sondern auch einen Selbstbedienungssautomaten, in dem sich Kunden auch außerhalb der Öffnungszeiten nicht nur mit frischem Spargel versorgen können, sondern auch mit Schnitzeln, Kartoffeln und Soße für eine komplette traditionelle Mahlzeit.



Früher als sonst: Inzwischen läuft die Ernte auf Hochtouren.

Rezept: Schneller Spargelauf-lauf

Zutaten für 2 Personen:

500 Gramm Spargel
250 ml Sauce hollandaise
1 Paket Schinken (mager, gewürfelt, geräuchert)
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Den Spargel wie gewohnt schä-len. Die rohen Stangen in einer

Auflaufform schichten. Die Sauce hollandaise gleichmäßig darüber verteilen, dann den gewürfelten Schinken und den Käse darüberstreuen. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft) etwa eine Stunde garen. Dazu passen neue Kartoffeln.