

Pressemitteilung

Pünktlicher Start für den frischen Spargel aus Oberösterreich

Spargelbauern hoffen auf gute Mengen und Qualitäten –
Problem: mangelnde Arbeitskräfte

Nach dem sonnenreichsten Monat März seit es Wetteraufzeichnungen gibt, sind bereits viele Kundenanfragen bei den 19 oberösterreichischen Spargelproduzenten eingegangen. Die teilweise leicht frostigen Nächte der beiden ersten Aprilwochen einerseits, aber auch die vielfach aufgrund des Arbeitskräftemangels nicht durchgeführten Verfrühungsmaßnahmen mit Wärmefolien bedingen nun einen zeitlichen „Normalstart“ dieses oft schon heiß ersehnten Gemüses.

Nachdem die Spargelsaison 2020 coronabedingt die pünktliche Einreise vieler Saisonarbeitskräfte verhindert hat, was in Summe ein Ernteminus von ca. 25 Prozent zur Normalernte bedeutete, ergab sich auch 2021 ein ähnlich großer Verlust. Schuld war im Vorjahr die anhaltend nasskalte Witterung bis Anfang Juni in Kombination mit dem Lockdown der Gastronomiebetriebe. „Das öffentliche Leben hat sich in Österreich zwar inzwischen größtenteils normalisiert und auch die Tourismus- und Gastronomiebranche sind kulinarisch voller Erwartungen, nun aber liegt der begrenzende Faktor bei vielen oberösterreichischen Spargelbetrieben an der mangelnden Verfügbarkeit des geplanten Stammpersonals“, erläutert Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger.

Spargelernte in einer fordernden Zeit

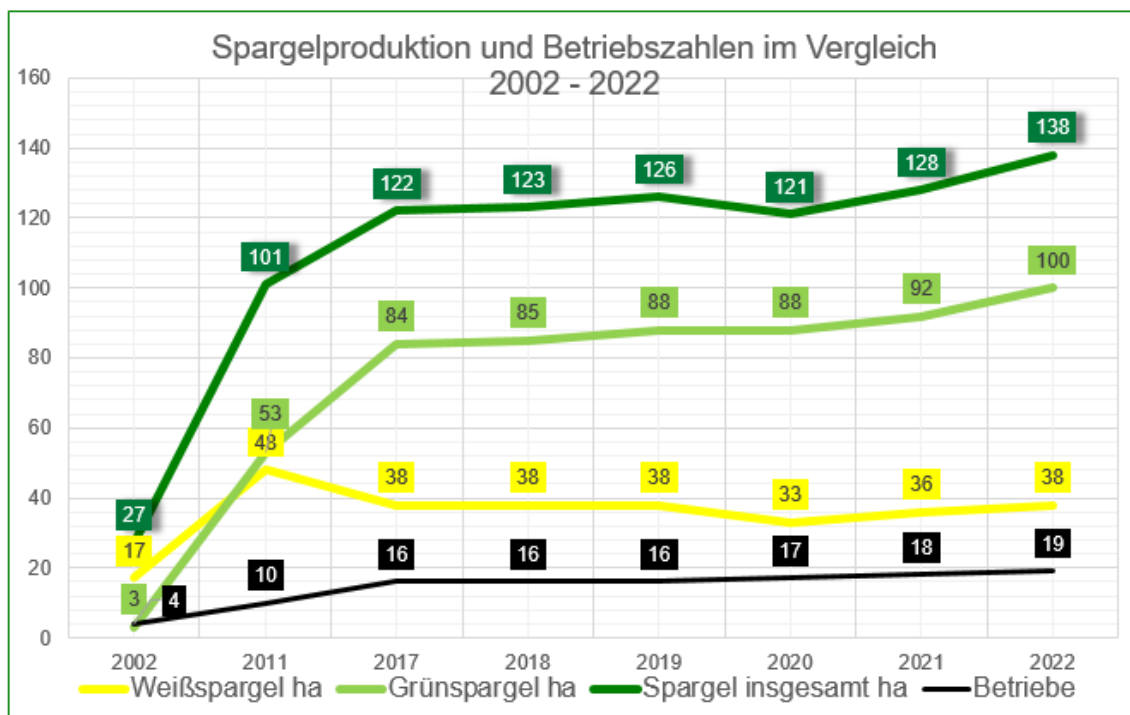
Mit der Spargelernte beginnt in Österreich im Freiland der erste große Arbeitseinsatz auf den Gemüsefeldern. Es werden pro Hektar ca. fünf bis sechs Arbeitskräfte benötigt. In Oberösterreich kommen somit rund 700 bis 750 Personen rein für die Spargelernte und Marktaufbereitung zum Einsatz. Noch nicht eingerechnet sind hier die nachgelagerten Arbeiten für den Transport und Verkauf.

Spargelbauern unterstützen ihr Stammpersonal aus der Ukraine

Durch den Krieg in der Ukraine sind Landwirte und Saisonarbeiter persönlich und wirtschaftlich betroffen. Die Spargelbäuerinnen und -bauern unterstützen „ihre“ Saisonarbeiter aus den vergangenen Jahren und kümmern sich so gut wie möglich um die vertriebenen Frauen und Kinder. So konnten in den oberösterreichischen Obst- und Gemüsebaubetrieben seit Beginn des russischen Überfalls auf die Ukraine bereits rund 500 geflüchtete Menschen untergebracht werden.

Auch dieses Jahr muss die Arbeit auf den Höfen, entgegen der Planungen, wieder umgedacht, jongliert und neu geordnet werden. Für Frauen, die in den Arbeitnehmerunterkünften auf den Höfen untergebracht wurden, die aber nicht in der Landwirtschaft arbeiten wollen oder können, müssen oft andere Unterkünfte organisiert werden. Die Kinder werden in Kindergärten und Schulen untergebracht.

„Alle bekommen nach der Registrierung einen Vertriebenenausweis, und jene, die am Betrieb mithelfen wollen, können mit einer Saisonarbeiterbewilligung durch das AMS auch einer Teilzeit- bzw. Halbtagesbeschäftigung auf den Höfen nachgehen. Die meisten der OÖ Obst- und Gemüsebaubetriebe versuchen so, die ursprünglich geplanten männlichen Arbeitskräfte so gut wie möglich zu ersetzen. Für die Spargelbauernfamilien, welche ukrainische Mitarbeiter beschäftigen, steht somit auch 2022 wieder eine unsichere und herausfordernde Spargelzeit an“, betont Waldenberger.



Anbau und Ernterwartung

Die Spargelproduktion in Österreich stagniert seit einigen Jahren auf einer Fläche zwischen 750 und 800 Hektar. Mit gut 65 Prozent der gesamten österreichischen Ernte ist Niederösterreich das führende Spargel-Bundesland. Den zweiten Platz belegt Oberösterreich mit einer gegenüber dem Vorjahr um zehn Hektar gestiegenen Gesamtanbaufläche von 138 Hektar.

In Niederösterreich wird zu drei Viertel Weißspargel geerntet, in Oberösterreich hingegen nahm die Produktion von Grünspargel in den letzten zehn Jahren deutlich zu. 28 Prozent der Erntemenge in Oberösterreich ist Weißspargel, 72 Prozent des Spargels wird als Grünspargel kultiviert. Die steigende Tendenz des Grünspargels der letzten Jahre setzt sich auch 2022 fort.

Die Aufteilung von weißem und grünem Spargel ist stark unterschiedlich und hängt wesentlich von der Lage des Betriebes und der damit verbundenen Bodenbeschaffenheit der Felder ab. Von den ca. 138 Hektar Spargel werden ca. 24 Hektar, also fast 17 Prozent, biologisch kultiviert.

Derzeit produzieren 19 oberösterreichische Gemüsebaubetriebe Spargel und weitere zwei Betriebe haben im Vorjahr eine Junganlage gepflanzt. Spargel kann erst im dritten Jahr nach der Pflanzung das erste Mal beerntet werden. Eine Anlage wird acht bis zehn Jahre alt. Die zweckmäßige Länge der Spargelsprossen ist etwa 20 bis 22 cm.

„Die Ernterwartung liegt für die heurige Saison bei ca. 250 Tonnen des ertragreicheren weißen Spargels und bei 360 Tonnen grünem Spargel. Der tatsächlich erzielbare Ertrag ist aber wesentlich von der Tages- und Nachttemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig. Alles, was der Spargel also jetzt noch braucht ist Sonne, frostfreie Temperaturen und eine gleichmäßige Regenverteilung. Spargelgenießer können ab sofort guten Gewissens zuschlagen und den oberösterreichischen Spargel in den Hoffläden, Selbstbedienungsautomaten, in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel kaufen. Da der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich mit rund einem Kilogramm pro Jahr noch immer erst bei der Hälfte der deutschen Nachbarn mit rund 1,9 Kilogramm liegt, ist weiterhin Potential für die heimische Produktion vorhanden“, betont Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Vermarktungswege des OÖ Spargels

„Im Gegensatz zum niederösterreichischen Spargel, der rund zur Hälfte über die Lebensmittelketten vermarktet wird, finden in Oberösterreich über 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zum Konsumenten. Die größte Bedeutung hat dabei die Direktbelieferung von Gastronomie und Großküchen. Auch die Ab-Hof-Vermarktung spielt für die OÖ Produzenten eine bedeutende Rolle. Die Qualitätssicherung erfolgt bei allen Betrieben entweder über die AMA-Gütesiegel-Produktion, die Bio-Zertifizierung oder über das Qualitätssiegel Gutes vom Bauernhof und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von Genussland OÖ und der AMA-Genussregion“, erläutert Langer-Weninger.

Beworben wird der OÖ Spargel auf hofeigenen Internetseiten, über Genussland OÖ und natürlich über den Dachverband der OÖ Obst- und Gemüseproduzenten auf www.gemueselust.at sowie tagesaktuell auf der Facebookseite der OÖ Gemüsebauern <https://www.facebook.com/gemueselust>.

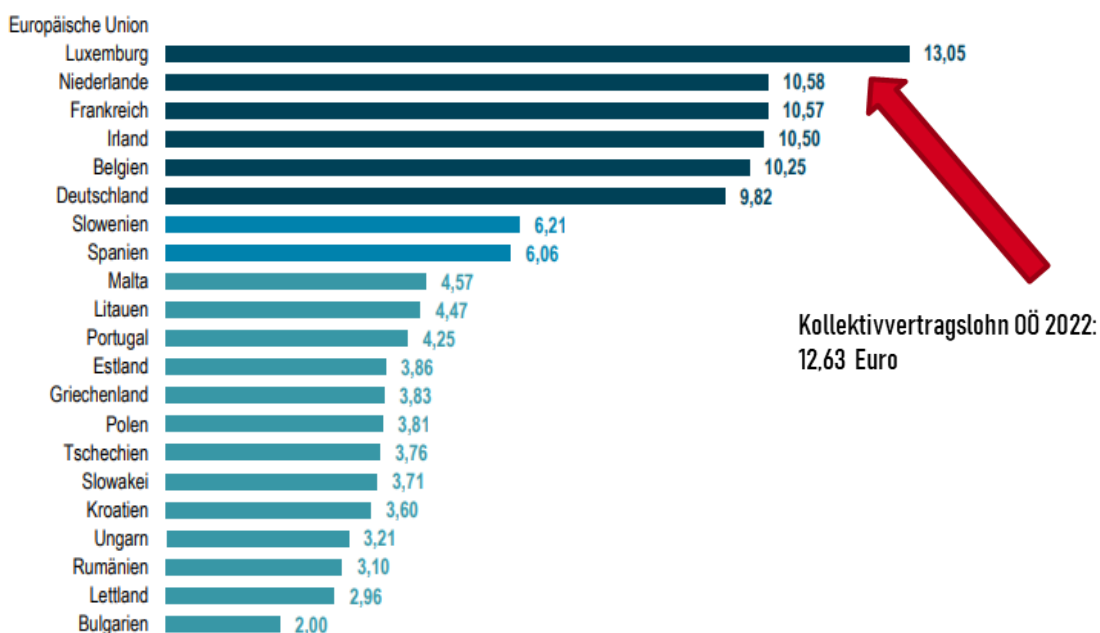
Wettbewerbsnachteil durch hohe Arbeitskosten weiter verschärft

Für die Saison 2022 wurde mit 1. Jänner in Oberösterreich eine Anhebung des Kollektivvertrags-Lohnes für Saisonarbeiter mit einer Beschäftigungsdauer bis zu drei Monaten um 17,7 Prozent zum Vorjahr wirksam (von 1.300 Euro auf 1.530 Euro). Bei Saisonarbeitern mit einer Beschäftigungsdauer über drei Monaten bis zu max. neun Monaten beträgt die kollektivvertragliche Lohnanhebung 9,3 Prozent (1.400 auf 1.530 Euro).

„Obwohl der Spargelkonsum in Österreich im Trend liegt und der Gesamtverbrauch leicht zunimmt, stagniert die Anbaufläche seit ca. fünf Jahren. Begründet werden kann dies mit den hohen Lohn- und Lohnnebenkosten für Saisonarbeiter in Österreich im Vergleich zu anderen Spargel-Anbauländern. So beträgt der Mindestlohn je Stunde in Deutschland 9,82 Euro, jener in Österreich 12,63 Euro. Pro Hektar Spargel sind, je nach Betriebsorganisation und technischer Ausstattung, zwischen 1.000 und 1.200 Arbeitskraftstunden zu leisten, was allein zum Nachbarland Deutschland einen Wettbewerbsnachteil von zumindest 2.810 Euro pro Hektar bedeutet. Noch viel größer ist der Unterschied zu den Ländern Spanien, Griechenland oder Ungarn“, rechnet Präsident Waldenberger vor.

Gesetzliche Mindestlöhne, Stand 1. Januar 2022

Angaben in Euro, pro Stunde



Quelle: www.wsi.de

Frischer Spargel: etwa zehn Wochen lang erhältlich

Frischer Spargel ist in Österreich ca. zehn Wochen hindurch erhältlich. Die Haupterntezeit dauert aber durchschnittlich nur acht Wochen und beginnt im Freiland, je nach Witterung, um den 20. April und endet etwa um den 20. Juni.

Verfrühung durch spezielle Spargelfolien

„Ernten vor dem 20. April erfordern bei Weißspargel den Einsatz von Verfrühungsfolien, welche die Spargeldämme erwärmen. Bei Grünspargel können sogenannte Minitunnel errichtet werden, durch welche eine frühere Ernte ermöglicht wird und leichte Spätfröste hintangehalten werden können. Dies ist allerdings sehr arbeitsintensiv und erfordert eine ausreichende Verfügbarkeit von Arbeitskräften, die heuer oftmals nicht gegeben war“, erläutert Waldenberger.

Anstatt auf beheizte Ackerflächen, die wie vielfach in Deutschland praktiziert mittels Abwärme von Industriebetrieben geheizt werden, setzen heimische Spargelbauern normalerweise auf Verfrühungen mit speziellen Spargelfolien. Zu Beginn des Frühjahrs werden die Spargeldämme mit der Spargeldammfräse geformt und mit Folie abgedeckt. Die Folie kann bis zu zehn Jahre wiederverwendet werden und wird anschließend recycelt. Durch die Folien werden zudem Schädlinge und Unkraut unterdrückt, weshalb jegliche chemische Maßnahme vermieden werden kann. Auch leichte Spätfrostschäden können durch die Folie verhindert und so kann der Verlust von wertvoller Frühware unterbunden werden.

„Ein Weglassen dieser Schutzfolien birgt also die große Gefahr von Mindererträgen, schlechterer Qualität und bedeutet vor allem einen späteren Saisonstart, wodurch Ware aus Peru, Mexiko oder Neuseeland noch leichter weitere wertvolle Marktanteile erobern kann“, so Waldenberger.

Spargelanbau, Ernte und Lagerung

Der Boden sollte bei Weißspargel eher leicht, also sandig sein. Dann erwärmt er sich besser, lässt den im Boden liegenden Wurzeln ausreichend Luft und die Spargelstangen verformen sich nicht so leicht. Grünspargel gedeiht auch auf lehmigeren Böden.

Die Pflanzung der Spargel-Jungpflanzen erfolgt mit Spezialmaschinen. Je nach Wuchsstärke der Sorte pflanzt man circa drei bis vier Stück pro Laufmeter. Das Jahr der Pflanzung ist das erste Standjahr der Spargelanlage. Im Sommer wird der Spargel von Unkraut befreit und gedüngt, vor dem Winter wird das Spargellaub abgehäckselt und entfernt.

Komplizierte Ernte

Überall dort, wo weiße Spargelköpfe durch die Dammoberfläche stoßen, legen die Saisonarbeiter die Spargelstange mit der Hand frei und stechen sie mit einem speziellen Spargelmesser auf eine Länge von circa 22 Zentimetern ab. Der Spargel wird in Körben gesammelt, das Erdloch geschlossen und der Damm mit einer Spatel wieder geglättet. Bei

wüchsigem „Spargelwetter“ (Nachttemperaturen über 10 Grad Celsius) kann eventuell schon am nächsten Tag ein weiterer Erntegang erfolgen.

Deutlich unkomplizierter ist die Grünspargelernte: Sobald die Sprossen etwa 20 bis 25 Zentimeter lang sind, werden sie direkt über dem Boden abgeschnitten.

„Kirschen rot - Spargel tot“ - der alte Bauernspruch besagt, dass nach dem Johannistag, dem 24. Juni, kein Spargel mehr gestochen werden soll, weil die Spargelkultur ausreichend Regeneration braucht, um wieder frische Kraft für das nächste Jahr zu sammeln.

Rasche Kühlung

Spargel ist ein sehr empfindliches Gemüse, das innerhalb von maximal zwei Stunden nach der Ernte auf etwa zwei Grad Celsius heruntergekühlt werden muss, da sich Bleichspargel sonst rosa färbt und die Stangen am unteren Ende eintrocknen können. Dazu werden die Erntekisten im Betrieb in kaltes Wasser getaucht oder mit kaltem Wasser befüllt, wobei sich die Erde von den Stangen löst.

Nach der Vorkühlung werden die Spargelstangen gewaschen, nach Färbung, Dicke (Stangendurchmesser) und Qualität sortiert und auf eine einheitliche Länge geschnitten. In den meisten Betrieben laufen diese Arbeiten größtenteils maschinell ab. Anders als Bleichspargel darf Grünspargel nicht gewaschen werden, um die Qualität nicht zu beeinträchtigen. Für die Gastronomie bieten viele Betriebe auch eine maschinelle Schälung an.

Perfekte Lagerung

Den Spargel nie offen liegen lassen, weil er sonst schnell an Feuchtigkeit verliert. Den weißen Spargel sollte man komplett in ein feuchtes Tuch einwickeln. Im Gegensatz dazu wünscht der grüne Spargel nicht so viel Feuchtigkeit und die Köpfe sollten unter dem Tuch herausragen. Beide Sorten bewahrt man am besten im Gemüsefach des Kühlschranks auf. Geschälten Spargel kann man in küchenfertiger Form und vorportioniert auch einfrieren und so nach Wunsch längerfristig aufbewahren

Klassische Zubereitung für weißen und grünen Spargel

Weißer Spargel unterhalb der Spitze beginnend abwärts schälen. Es dürfen keine Schalenreste am Spargel bleiben. Harte Enden abschneiden. Sodann in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft, einem kleinen Stück Butter und einer Prise Zucker ca. 5 bis 10 Minuten garen (je nach Stangenstärke). Naturbelassen und unverfälscht ist dieses Gemüse am besten nur mit zerlassener Butter, mit heurigen Kartoffeln, Butterbröseln und gekochtem Schinken zu genießen.

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, harte Enden abschneiden und im kochenden Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 5 bis 10 Minuten garen (je nach Stangenstärke). Sicherheitshalber eine Garprobe machen. Der Spargel sollte bissfest sein! Wenn der Spargel z. B. für Salat verwendet wird, diesen nach dem Herausnehmen aus dem Sud mit kaltem Wasser abschrecken, damit er seine schöne Farbe behält.

Spargel ist gesund

Spargel ist mit seinem hohen Wassergehalt von über 90 Prozent nicht nur ein kalorienarmes Gemüse, sondern punktet auch mit seinem hohen Vitamin C und E Gehalt. Daneben bietet er noch eine extra Portion Folsäure bei nur 20 kcal/100 g.

Eine Portion von 250 g Spargel deckt fast 50 Prozent der Tagesempfehlung an Vitamin C und Vitamin E, sowie fast 100 Prozent des Tagesbedarfs an Folsäure eines Erwachsenen.

Dabei ist Spargel auch leicht verdaulich – wenn man ihn richtig zubereitet. Die Ballaststoffe und sekundären Pflanzenstoffe (Saponine) im Spargel regen die Verdauung an und fördern so eine gesunde Darmtätigkeit.

Daneben enthält Spargel verschiedene andere sekundäre Pflanzenstoffe wie die Pflanzenfarbstoffe Anthozyane oder Carotinoide und schwefelhaltige Sulfide. Weil grüner Spargel oberirdisch wächst, kann die Pflanze verstärkt natürliche Farbstoffe wie Anthozyane, den grünen Blattfarbstoff Chlorophyll sowie die orange-gelblichen Carotinoide bilden.



Das Warten auf den frischen, heimischen Spargel hat nun ein Ende.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Stellvertretend für die OÖ Spargelbauern stellen wir den Betrieb Aichinger vulgo Steinbrecher in Prambachkirchen vor

Betriebsführer: Bernhard Aichinger mit Lebensgefährtin Doreen Gottschalk und den beiden Töchtern Charlotte und Ida.

Der landwirtschaftliche Betrieb war schon immer geprägt durch arbeitsintensive Sonderkulturen.

- Seit 1975 ist die Erdbeere die Hauptfrucht
- Seit 1977 werden auch Einlegegurken für die Firma efko produziert
- Bis 2013 wurde hauptsächlich für den Großhandel produziert und die Direktvermarktung wurde nebenher im kleinen Umfang betrieben
- Ab 2014 wurde mit der Eröffnung des neuen Hofladengebäudes die Betriebsstruktur deutlich auf den Schwerpunkt Direktvermarktung ausgerichtet. Die Produktvielfalt wurde erweitert. Auf kleineren Flächeneinheiten mit insgesamt weniger Personal wurde die Betriebsstruktur auf die veränderten Rahmenbedingungen angepasst. Seitdem wurde in diverse Folientunnel zur Ernteabsicherung und Ernteverfrüfung von Erdbeeren und Himbeeren, in zwei Bewässerungsbrunnen und in eine Heidelbeerkultur (0,5 Hektar) investiert

Entwicklung des Spargelanbaus am Hof

- 2008 wurde auf 0,5 Hektar das erste Mal Grünspargel gepflanzt.
- 2013 Ausweitung der Spargelfläche auf insgesamt 2,30 Hektar
- 2014 wurde zur Eröffnung des neuen Hofladens erstmalig weißer Spargel geerntet

„Aktuell ernten wir auf ca. 3,5 Hektar Spargel, davon 70 Prozent Grünspargel und 30 Prozent weißen Spargel. Wir verkaufen den Spargel zu 80 Prozent über den Hofladen sowie über Verkaufsstände und den Rest über regionale Händler. Zurzeit denken wir nicht über eine weitere Ausweitung der Spargelflächen nach“, erläutert Bernhard Aichinger.

Betriebskennzahlen Hofladen Aichinger

Auf der Wies 10, 4731 Unterbruck,

www.erdbeeren-aichinger.at

- 20 Hektar Eigengrund
- Pachtflächen je nach Bedarf größtenteils im Tausch
- 25 bis 30 Saisonarbeiter zur Erntespitze



*Bernhard Aichinger und Doreen
Gottschalk vom Betrieb
Steinbrecher in
Prambachkirchen mit ihrer
Produktvielfalt vom Hof.
Bildnachweis: privat, Abdruck
honorarfrei*

Kontakt bei Rückfragen:

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ,
T 0664 4158175, E stefan.hamedinger@lk-ooe.at

Hofladen Aichinger, Auf der Wies 10, 4731 Unterbruck,
T 0650 3640175; <https://www.erdbeeren-aichinger.at/>

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T 050 6902-1491, E: elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at

Rezepttipp - Spargelcremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Spargel (weiß)
20 g Butter
100 ml Weißwein
600 ml Gemüsesuppe (klar)
200 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer (weiß), 1 Prise Muskatnuss
evt. 12 Stangen dünnen grünen Spargel (Suppenspargel)



Zubereitung:

- Spargel schälen und eventuelle holzige Enden entfernen. Die Spargelstangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Köpfe zur Seite stellen.
- Die Spargelstücke in Butter leicht anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit 400 ml Suppe und 100 ml Schlagobers aufgießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Spargelstücke sehr weich sind. (Tipp: "Wir geben zu Beginn nur 2/3 der Flüssigkeiten zu (Suppe und Obers) und gießen, wenn notwendig, denn Rest erst nach dem Pürieren auf!")
- Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren (evt. noch aufgießen) und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Nun die rohen Spargelköpfe und die rohen, (in 1,5 cm Länge geschnittenen) grünen Spargelstücke einlegen und ca. 10 bis 15 Minuten gut ziehen lassen.
- Die Spargelcremesuppe in Tellern anrichten und nach Wunsch garnieren.