

Wels, 6. Mai 2024

Informationen zum Spargelanbau 2024

Frischer OÖ Spargel - jetzt noch 6 Wochen Saison

Heißer Start, aber nun in Ruhe mit vollem Aroma genießen

Außergewöhnlich früh schossen heuer die ersten Spargelstangen nach dem historisch wärmsten Frühjahrsquartal seit es Witterungsaufzeichnungen gibt, aus dem Boden bzw. aus den Spargeldämmen. „Natürlich“, also von der Natur aus gegeben (2-3 Grad höhere Temperatur, weniger kühlende Niederschläge) waren wieder die „Marchfelder“ am schnellsten, aber schon ab ca. 10. April meldeten auch die mit Verfrühung kultivierenden OÖ Spargelbauern ihre ersten Erntegänge und Ab-Hof-Angebote. Weil bislang die befürchteten Spätfröste zudem ausblieben erwarten die Spargelbauern in OÖ für 2024 ein gutes Spargeljahr.

Anbau und Ernterwartung – Fläche in OÖ erstmals leicht rückläufig

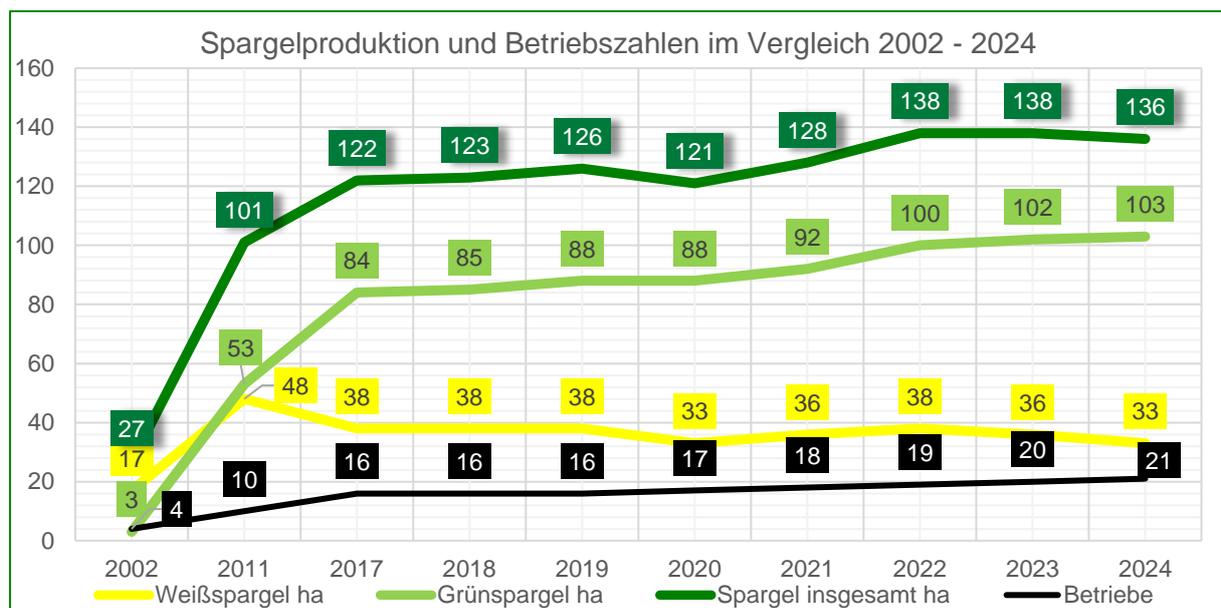
Die Spargelproduktion stagniert in Österreich seit einigen Jahren auf einer Fläche zwischen 700 und 800 Hektar. Mit gut 65 Prozent ist Niederösterreich das führende Spargelbundesland. Den zweiten Platz belegt Oberösterreich mit einer Anbaufläche von 136 Hektar.

Erstmals in der circa 40-jährigen Geschichte des OÖ Spargelanbaus kommt es heuer zu einem leichten Rückgang bei der Anbaufläche. Dies ist vor allem den Entwicklungen der letzten beiden Saisonen geschuldet. Einerseits konnten circa zehn Prozent der heimischen Ware nicht kostendeckend abgesetzt werden und andererseits wurde im Vergleich zu den Vorjahren wieder mehr „Billig-Spargel“ aus anderen EU- bzw. Drittländern importiert.

Die Ernterwartung liegt aufgrund der bisherigen Witterung für die heurige Saison in OÖ bei ca. 210 Tonnen weißem Spargel und 380 Tonnen grünem Spargel. Der tatsächlich erzielbare Ertrag ist aber von der Lage des Feldstücks, den Tag- und Nachttemperaturen sowie der Sonnenscheindauer abhängig.

Weitere Entwicklung hin zu Grün- und Biospargel

Während in NÖ circa drei Viertel der Gesamtmenge als Weißspargel produziert wird, ist es in OÖ fast genau umgekehrt. Hier nahm die Produktion von Grünspargel in den letzten Jahren deutlich zu und es werden 103 Hektar (circa 76 Prozent) Grünspargel und 33 Hektar (circa 24 Prozent) Weißspargel produziert. Außerdem gibt es eine weitere leichte Verschiebung hin zu biologisch produziertem Spargel, welcher bereits circa 26 Hektar oder 19 Prozent der gesamten OÖ Anbaufläche ausmacht. Die Anzahl der Spargelbetriebe in OÖ ist um einen weiteren Betrieb im Bezirk Gmunden auf insgesamt 21 angewachsen.



Hohe Lohnnebenkosten fördern den Import von Spargel

Für die Saison 2024 wurde mit 1. Jänner in OÖ der Kollektivvertragslohn für Saisonarbeiter mit einer Beschäftigungsdauer bis zu neun Monaten von 1.576 Euro auf 1.712 Euro angehoben. Die Lohn- und Lohnnebenkosten für Saisonarbeiter sind in Österreich im Vergleich zu anderen Spargel-Anbauländern hoch und dies bedeutet für die heimischen Spargelbauern einen Wettbewerbsnachteil. So produzieren die EU-Herkunftsländer Griechenland, Ungarn, Polen, Slowakei und Slowenien zu circa 35 Prozent und Spanien und Italien zu circa 70 Prozent der österreichischen Lohn- und Lohnnebenkosten. Allein zu DE beträgt der Wettbewerbsnachteil circa 3.000 Euro pro Hektar.

Spargelkonsum – Luft nach oben

Während der Spargelkonsum in Österreich weiterhin im Trend liegt und der Gesamtverbrauch leicht zunimmt, ist die Anbaufläche in Österreich zuletzt leicht rückläufig. Marktanteilsgewinner im heimischen Handel sind also die Spargellieferanten aus dem Ausland mit wesentlich niedrigeren Lohnkosten. Während in Deutschland 2023 nur rund 10 Prozent des verbrauchten Spargels importiert wurden, betrug die Importquote in Österreich

laut Statistik Austria 3.068 Tonnen oder 53 Prozent. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag bei nur 0,5 kg Spargel pro Jahr. In DE liegt dieser bei fast 2 kg pro Kopf im Jahr.

Hohe Lohnkosten und steigende Importanteile bremsen langfristig die Betriebsentwicklung und damit die Leistungsfähigkeit zur Belieferung größerer Absatzmärkte. Zudem ist es bei importierter Ware für die Konsumentinnen und Konsumenten bedeutend schwieriger, die angegebenen Produktionsstandards nachzuvollziehen. Lohn- und Sozialdumping ebenso wie umweltschädlichen Produktionsweisen wird so Tür und Tor geöffnet.

10 Wochen Spargelgenuss

Planbare Ernten vor dem 20. April erfordern in unseren Breiten, bei Weißspargel den Einsatz von schwarz/weißen Verfrühungsfolien, welche die Spargeldämme erwärmen bzw. bei Grünspargel den Einsatz von Minitunneln, durch welche eine frühere Ernte ermöglicht wird bzw. Ernteauffälle durch leichte Spätfröste hintangehalten werden können. Dies ist allerdings sehr arbeitsintensiv, erfordert eine ausreichende Verfügbarkeit von Arbeitskräften und ist kostenaufwändig. Der Vorteil der Folien und Tunnels: Der Spargel wächst gleichmäßiger und ermöglicht dem Spargelbauern eine gewisse Planungssicherheit, welche gerade zu Saisonbeginn und bei längeren nasskalten Wetterphasen für die Entgegennahme und verlässliche Bedienung von Vorbestellungen entscheidend ist. Der „Johanni-Tag“ am 24. Juni markiert traditionell für die einundzwanzig oberösterreichischen Spargelbetriebe den Saisonabschluss. Der teilweise frühere Erntestart um circa 2 Wochen bedeutet in Junganlagen, dass auch das Ernteende circa 2-3 Wochen früher stattfinden wird, weshalb empfohlen wird die Zeit bis Mitte Juni Spargel genüsslich zu nutzen.

Vermarktungswege und Qualitätsstandards

Im Gegensatz zum niederösterreichischen Spargel, der zu ca. 50 Prozent über die Lebensmittelketten vermarktet wird, finden in Oberösterreich über 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Die größte Bedeutung hat dabei die Direktbelieferung an die Gastronomie sowie an Großküchen. Auch die Ab-Hof-Vermarktung und die Wochenmärkte spielen für die OÖ Produzenten eine bedeutende Rolle.

Die Qualitätssicherung erfolgt bei allen Betrieben entweder über die AMA-Gütesiegel-Produktion (AMA G.A.P.), eine Bio-Zertifizierung oder „Gutes vom Bauernhof“ und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von „Genussland OÖ“ und „AMA-Genussregion“.

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

Klimafreundlicher Spargel aus OÖ versus „Plastikverzicht“

Anstatt auf geheizte Ackerflächen (Abwärme von Industriebetrieben), wie vielfach in Deutschland ab Anfang März praktiziert, setzen heimische Spargelbauern oft auf Verfrühungen mit speziell entwickelten Spargelfolien. Zu Beginn des Frühjahrs werden die Spargeldämme mit der Spargeldammfräse geformt und mit der Folie abgedeckt. Diese kann bis zu zehn Jahre wiederverwendet werden und wird anschließend gesammelt und recycelt. Durch die Folien werden Schädlinge und Unkraut unterdrückt, weshalb chemische Maßnahmen vermieden werden können. Die Bodenfruchtbarkeit der Felder steigt, da die Winderosion reduziert wird. Auch leichte Spätfrostschäden können durch die Folien verhindert werden.

Ein Weglassen dieser Schutzfolien birgt also die große Gefahr von Mindererträgen, schlechterer Qualität und bedeutet vor allem einen späteren Saisonstart, wodurch ausländische Ware von weit her (hauptsächlich Peru, Griechenland, Spanien, Italien, Ungarn, Slowakei, ...) sehr leicht weitere wertvolle Marktanteile erobern kann.

Rasche Kühlung notwendig

Spargel ist ein sehr empfindliches Gemüse, das bei den Landwirten innerhalb von maximal zwei Stunden nach der Ernte auf etwa 2 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 erfolgter 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 vom Tuch herausragen. Beide 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. Trockene 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, trockene 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 für z.B. Salat verwendet wird, diesen nach dem Herausnehmen aus dem Sud mit kaltem Wasser abschrecken, damit er seine schöne Farbe behält.

- Tipp: immer etwas leicht Fetthaltiges zum Spargel essen, um die Verwertung der fettlöslichen Vitamine A und E zu verbessern.

Spargel – Rezeptvorschläge:

Spargel im Basilikum-Omelette:

4 Portionen

Zutaten:

500 g grüner Spargel
100 g Bergkäse
1/2 Bund Basilikum
6 Eier
50 ml Schlagobers
2 EL Butter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden. In eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken, leicht salzen und zugedeckt bissfest garen (ca. 5 - 6 Minuten). Herausheben und abtropfen lassen. Die Hälfte der Spargelstangen schräg in Scheiben schneiden, die restlichen Stangen beiseitelegen. Den Bergkäse entrinden und so klein wie möglich würfeln. Die Basilikumblätter hacken (evtl. vom Käse und Basilikum etwas für die Deko beiseitelegen).

Jeweils 3 Eier mit 2 Esslöffel Schlagobers sowie Salz und Pfeffer gut verquirlen. Das Basilikum untermischen.

In einer beschichteten Bratpfanne von ca. 20 cm Durchmesser 1 Esslöffel Butter schmelzen lassen. Die Hälfte der Spargelscheiben darin kurz scharf anbraten.

Dann die Eimasse darüber geben, mit der Hälfte des Käses bestreuen und das Omelette bei milder Hitze ca. 8 – 10 Minuten stocken lassen.

Dann je die Hälfte des Basilikums und der Spargelstangen auf das Omelette geben und zugedeckt weitere 2 – 3 Minuten fertigbaren.

Spargel-Torte:

6 bis 8 Portionen

Zutaten:

200g Mehl
100g Butter
2 - 3 EL kaltes Wasser
600 g weißer Spargel, roh
200 g Sauerrahm
50 g Crème fraîche
4 Eier
Salz, Pfeffer, Zitronenthymian
Tortenform (Durchmesser 24 cm)



Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Wasser einen Mürbteig herstellen. 30 Minuten an einem kalten Ort rasten lassen.

Den Spargel schälen, danach die holzigen Enden abschneiden und in Salzwasser bissfest kochen.

Den Mürbteig dünn ausrollen, in eine Auflauf- oder Tortenform legen und bei 180° 10 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Crème fraîche, Eier und die Gewürze gut verrühren.

Den Spargel in Stücke schneiden und in die Tortenform geben. Mit der Sauerrahmmasse bedecken und bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Überkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas Blattsalat servieren.

Bildnachweis: AMA-Marketing, Abdruck honorarfrei

Interessanter Link

Weitere Literatur, wie Rezepte und anderes Interessantes zum Spargel gibt es auf der Homepage: <https://www.gemueselust.at/>

Kontakt bei Rückfragen:

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ
T +43 664 4158175, stefan.hamedinger@lk-ooe.at