

## Pressemitteilung

### Früher Saisonstart für den oberösterreichischen Spargel

Sechzehn OÖ Spargelbauern eröffneten heute gemeinsam die Saison

**Im Laufe der letzten Jahre entwickelte sich der Spargel zum beliebten „Trend-Gemüse“. 16 heimische Produzenten ernteten im vergangenen Jahr insgesamt etwa 500 Tonnen Spargel. Von den rund 70 Gemüsearten in Oberösterreich belegt der Spargel inzwischen neun Prozent der Gemüseanbaufläche und elf Prozent der Spartenwertschöpfung. Aufgrund der bislang günstigen Witterungsbedingungen im heurigen Frühjahr startet die Spargelsaison 2017 früh. Die Spargelbauern hoffen, dass der momentane Kälteeinbruch keine allzu großen Schäden hinterlässt, die Erntemengen werden beim weißen Spargel zurück gehen, beim Grünspargel wird bei starkem Frost ein Ernteausfall von einer Woche befürchtet. Ein Wermutstropfen für die Produzenten sind die hohen Lohn- und Lohnnebenkosten für Erntehelfer in Österreich.**

„Der großflächige Spargel-Anbau begann in Oberösterreich 1988 auf zwei Betrieben, mittlerweile gibt es sechzehn bäuerliche Spargel-Produzenten und es werden derzeit auf ca. 120 Hektar Acker rund 38 Hektar weißer und 82 Hektar grüner Spargel produziert“, erläutert Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ. 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. 120 Hektar Spargel werden ca. 12 Hektar, also rund 10 Prozent, biologisch kultiviert.

Österreichweit wird auf rund 800 Hektar Spargel angebaut, der meiste davon in Niederösterreich, nämlich auf rund 580 Hektar. Der Rest verteilt sich auf Oberösterreich, Kärnten, die Steiermark und das Burgenland. Unser Bundesland hielt 2016 mit der Erzeugung von rund 500 Tonnen Spargel einen Anteil von 22,7 Prozent an der gesamten österreichischen Spargelproduktion.

In ganz Österreich werden rund 2.500 Tonnen Spargel produziert, etwa gleich viel Spargel wird importiert, womit der Eigenversorgungsgrad bei rund 50 Prozent liegt. Beim Spargelkonsum wird auch in Zukunft noch eine Steigerung erwartet. Dies vor allem deshalb, weil der inländische Pro-Kopf Verbrauch mit ca. 0,75 Kilo erst halb so hoch liegt wie etwa in Deutschland oder der Schweiz.

### **Hohe Lohnkosten in Österreich**

Die Nachfrage nach inländischem Spargel wird weiter steigen. „Die Frage ist aber, ob die Rahmenbedingungen für die bäuerlichen Produzenten so gestaltet werden können, dass diese Zusatzmengen im Inland produziert werden können. Denn die Lohn- und Lohnnebenkosten für Erntehelfer und Saisoniers sind in Österreich im Vergleich zum Ausland sehr hoch. Beträgt der Mindestlohn je Arbeitsstunde für Erntehelfer beispielsweise in Polen und der Slowakei 2,57 Euro, in Spanien 4,08 Euro oder in Deutschland 8,60 Euro, so liegt dieser in Österreich bei 11,40 Euro. Pro Hektar Spargel sind, je nach Betriebsorganisation und technischer Ausstattung, zwischen 900 und 1.200 Arbeitskraftstunden zu leisten, was allein zum Nachbarland Deutschland einen Wettbewerbsnachteil von zumindest 2.700 Euro pro Hektar bedeutet. Aus dieser Sicht ist eine umfangreichere wettbewerbsfähige Belieferung der Lebensmittelketten in Österreich in naher Zukunft nicht zu erwarten und aus diesen Gründen stagniert die Anbaufläche in Österreich seit etwa fünf Jahren“, erläutert Reisecker.

### **Spargel ist arbeitsintensiv**

Mit dem Beginn der Spargelernte Mitte April beginnt in Österreich der erste große Arbeitseinsatz von Erntehelfern und Saisoniers. Um in kurzer Zeit die arbeitsintensive Handarbeit bewältigen zu können, werden pro Hektar fünf bis sechs Arbeitskräfte benötigt. In Oberösterreich kommen somit rund 500 bis 600 Personen rein für die Ernte- und Marktaufbereitung (zB auch schälen und verpacken) zum Einsatz. Noch nicht eingerechnet sind hier die nachgelagerten Arbeiten für den Transport und Verkauf, welche häufig von den Familienangehörigen erledigt werden.

### **Spargel: erntefrisch auf den Tisch**

Spargel wird frühmorgens in mühevoller Handarbeit geerntet, gewaschen, geschnitten, sortiert und gekühlt. Die tägliche Ernte – sofort abholbereit vom Hof bzw. prompt geliefert – bürgt für beste Qualität. Frischer Spargel ist in Österreich ca. zehn Wochen hindurch erhältlich, die Haupterntezeit dauert durchschnittlich nur acht Wochen und beginnt im Freiland, je nach Witterung, um den 20. April und endet etwa um den 20. Juni. Die Witterung der letzten sechs Wochen mit viel Wärme und ausreichenden Niederschlägen bewirkte heuer einen sehr frühen Erntestart.

## Kälteeinbruch

Die Spargelbauern hoffen, dass sie die Schäden in den Kulturen nach dem momentanen Kälteeinbruch in Grenzen halten werden. Beim weißen Spargel kühlt der Damm bereits aus, die Erntemengen gehen daher zurück. Sollte starker Frost kommen, friert der Grünspargel ab. Diese abgefrorenen Stangen sind nicht zu verwenden, müssen abgeschnitten werden und es muss etwa eine Woche lang auf den nächsten Aufwuchs nach dem Frost gewartet werden.



*Spargel wird in  
Oberösterreich auf  
120 Hektar angebaut.*

*Bildnachweis: LK  
OÖ/Hamedinger,  
Abdruck honorarfrei*

Ernten vor dem 20. April erfordern den Einsatz von Verfrühungsfolien, welche die Spargeldämme erwärmen und dadurch eine frühere Ernte ermöglichen. Der erzielbare Ertrag ist wesentlich von der Tagestemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig. Ein verregnetes Frühjahr (wie 2015) oder das Auftreten von Spätfrost (wie zB Ende April 2016) kann die Ernte, insbesondere beim „ungeschützten“ Grünspargel, beträchtlich reduzieren.

## Spargel dann genießen, wenn er bei uns reif ist

Die Landwirtschaftskammer OÖ plädiert dafür, dass der Spargel dann genossen wird, wenn er aus regionaler Produktion zur Verfügung steht. „Aktionen der Handelsketten, die bereits ab Anfang März, die Kunden mit Spargel zB aus Peru oder Marokko zum Kauf locken, sind für unsere bäuerlichen Betriebe nicht hilfreich“, betont Reisecker.

## Vermarktungswege des OÖ Spargels

Im Gegensatz zum niederösterreichischen Spargel, der zur Hälfte über Lebensmittelketten vermarktet wird, finden in Oberösterreich über 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zum Endkonsumenten. Die größte Bedeutung hat dabei die Direktbelieferung an die Gastronomie sowie an Großküchen im ganzen Land und in den angrenzenden Bundesländern. 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 (AMAG.A.P.), eine Bio-Zertifizierung oder Gutes vom Bauernhof und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von Genussland OÖ und die Genuss Regionen Österreichs (zB Leondinger Grünspargel).

### **Inhaltsstoffe und gesundheitlicher Wert**

Spargel hat nur wenig Kalorien (18 kcal/100g), ist aber trotzdem reich an Eiweiß, Kohlehydraten, den Mineralstoffen Phosphor, Kalium, Calcium, Natrium, Eisen, an Provitamin A und den Vitaminen B1, B2, B6 und C. Spargel ist wegen seiner Kalorienarmut hochwertige Diabetikerkost, er regt auch allgemein den Stoffwechsel an, reinigt das Blut, schwemmt Schlacken und Giftstoffe aus dem Körper, unterstützt die Leber-, Nieren- und Lungenfunktion und verhilft zu reiner Haut.

### **Saisonende**

„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 tanken.

Beworben wird der OÖ Spargel auf betriebseigenen Internetseiten, über Genussland OÖ, über die Genuss Region Österreich und natürlich über den Dachverband der OÖ Obst- und Gemüseproduzenten auf [www.gemueselust.at](http://www.gemueselust.at) sowie tagesaktuell auf der Facebookseite der OÖ Gemüsebauern <https://www.facebook.com/gemueselust>.

## Rudolf Lindinger, Spargelbauer in Taubenbrunn, Eferding

### „Puppinger Spargel“ von den Höfen Lindinger und Ecker

Rudolf Lindinger steht gemeinsam mit Matthias Ecker hinter der gesetzlich geschützten Marke „Puppinger Spargel“. Die Zusammenarbeit dieser beiden Betriebe im Spargel-Anbau startete im Jahr 1995 mit der Pflanzung der ersten Spargelfläche im Ausmaß von ungefähr einem Hektar. Die Idee, sich auf den Spargelanbau zu spezialisieren, wurde von den Eltern Eckers und Lindingers nach einer Exkursion zu deutschen Spargel-Betrieben entwickelt und umgesetzt. Die Söhne setzten die Kooperation fort. Im Lauf der Jahre ist die Anbaufläche auf insgesamt 23 Hektar ausgeweitet worden. Zurzeit wird zu 60 Prozent weißer Spargel und zu 40 Prozent Grünspargel produziert.

„Wir legen höchsten Wert auf naturnahe Produktion und absolute Frische. So versuchen wir, die Abläufe in der Ernte und Sortierung immer weiter zu optimieren. Dies wirkt sich vor allem in der Qualität und Frische unseres Puppinger Spargels aus. Weiters arbeiten wir auch ständig an der Verbesserung der Kühlung und an möglichst kurzen Abläufen in der Verarbeitung“, erläutert Rudolf Lindinger. Der Spargel wird an die Gastronomie und direkt Ab Hof vermarktet. „Dieser direkte Vertrieb macht uns sehr viel Freude, weil wir direkte Rückmeldungen auf das selbst erzeugte Produkt erhalten“, betont Lindinger. Er schätzt die abwechslungsreiche Arbeit beim Spargel-Anbau: die Arbeit am Feld, Verkauf im Hofladen und Lieferungen des Trend-Gemüses an die Gastro-Betriebe. Der Puppinger Spargel geht zu 55 Prozent an die Gastronomie, zu 35 Prozent wird er Ab Hof verkauft und zu zehn Prozent geht er an Großhändler und Händler.



*Matthias Ecker (l.) und Rudolf Lindinger (r.) produzieren unter der Marke „Puppinger Spargel“. Mit Landwirtschaftskammer-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker wurde heute am Hof von Rudolf Lindinger die Spargel-Saison eröffnet. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

Die Betriebsform der Kooperation haben die beiden Landwirte deswegen gewählt, um die Synergien beim Verkauf und Ausliefern nutzen zu können und auch, um Reserven zu haben,

falls einmal jemand krank wird. „Wir führen einen Vollerwerbsbetrieb mit dem Schwerpunkt Spargel und einigen anderen Ackerkulturen“, so Lindinger.



*Die oberösterreichischen Spargelbauern eröffneten heute in Eferding die Spargel-Saison mit  
Landwirtschaftskammer-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker (r.).*

*Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

**Kontakt bei Rückfragen:** Ing. Stefan Hamedinger,  
Tel +43 50 6902-3532, [stefan.hamedinger@lk-ooe.at](mailto:stefan.hamedinger@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1591, [elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at](mailto:elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at)