

## Pressemitteilung

Linz, 14. April 2021

### **Verzögerter Saisonstart auf OÖ Spargelfeldern – Hoffnung auf eine gute Ernte**

**Die ersten Spargelköpfchen wollten heuer bereits Ende März die Sonne begrüßen. Aber das außergewöhnlich kalte Wetter hat sie in der ersten Aprilhälfte verschreckt. Damit beginnt die heurige Spargelsaison etwas zögerlich erst in der zweiten bis dritten Aprilwoche.**

Nachdem die Spargelsaison 2020 coronabedingt äußerst schwierig war, gehen die OÖ Spargelbauern heuer mit viel Hoffnung in die Erntesaison. Im Vorjahr konnten die dringend benötigten Saisonarbeiter nicht rasch genug auf die Höfe kommen. Die Spargelernte in OÖ beginnt in der Regel Anfang bis Mitte April und dauert zehn Wochen an. Genau in dieser Zeit machte sich 2020 die Pandemie breit – und so konnten erhebliche Spargelmengen nicht geerntet werden. Das bedeutete österreichweit ein Minus von 24,5 Prozent bei der Ernte.

„Corona hat uns nach wie vor im Griff. Jedoch haben die Spargel- und Gemüsebauern gemeinsam mit ihrer Standesvertretung Konzepte entwickelt, um die Bearbeitung und Ernte der Felder heuer trotzdem flächendeckend zu ermöglichen“, erläutern Landwirtschaftskammer-Präsidentin Michaela Langer-Weninger und Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Die Saisonarbeitskräfte bringen bereits bei der Einreise einen negativen Antigen- oder PCR-Test mit und werden dann in Oberösterreich am ersten und am sechsten Tag erneut getestet, großteils in den Teststraßen. Auf den Betrieben müssen die Abstands- und Hygienemaßnahmen genauestens eingehalten werden. Sind mehrere Arbeiter am Betrieb, so werden diese in Teams (Arbeitspartien) eingeteilt, um weitere Ansteckungen zu verhindern und die Produktion am Betrieb sicherzustellen.

## **Ernterwartung**

Derzeit produzieren 17 OÖ Gemüsebaubetriebe Spargel und weitere drei Betriebe haben im Vorjahr bzw. schon heuer eine Junganlage gepflanzt. Ab dem dritten „Standjahr“ des Spargels können die Felder beerntet werden. Die Aufteilung von weißem und grünem Spargel ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich und hängt wesentlich von der Lage und der damit verbundenen Bodenbeschaffenheit der Felder ab.

Von den 131 Hektar oberösterreichischem Spargel werden 22 Hektar, also 16 Prozent, biologisch kultiviert. Die Ernterwartung in OÖ liegt für die heurige Saison bei ca. 230 Tonnen weißem Spargel und 340 Tonnen Grünspargel.

„Der tatsächlich erzielbare Ertrag ist aber wesentlich von der Tagestemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig. Ein verregnetes Frühjahr oder das Auftreten von Spätfrösten können die Ernte, insbesondere beim ‚ungeschützten‘ Grünspargel beträchtlich reduzieren, erläutert Langer-Weninger.

Die Weltproduktion von Spargel beträgt rund 8,9 Millionen Tonnen, wobei der meiste Spargel (88 Prozent) in Asien erzeugt wird, gefolgt von Amerika (7,8 Prozent) und Europa (3,7 Prozent).

## **Klimafreundlicher Spargel aus OÖ**

Anstatt auf geheizte Ackerflächen wie in Deutschland setzen heimische Spargelbauern auf spezielle Verfrühungen. Zu Beginn des Frühjahrs werden die Spargeldämme mit der Spargelfräse hochgezogen und mit Folie abgedeckt, welche über viele Jahre wiederverwendet werden kann. Durch die Folie werden Schädlinge und Unkraut unterdrückt. Eine chemische Bekämpfung ist daher bis nach der Ernte nicht erforderlich.

## **Pro-Kopf-Verbrauch steigt**

Beim Spargelkonsum wird auch in Zukunft ein Anstieg erwartet. Zum Vergleich: In Deutschland betrug der Pro-Kopf-Verbrauch 2020 ca. 1,9 Kilo, in Österreich hingegen nur ca. 0,9 kg. „Spargel als gesundes, schmackhaftes und früh im Jahr verfügbares Gemüse hat sicher noch Potential auf den heimischen Speiseplänen. Die hohen Arbeitskosten hierzulande stellen aber zunehmend eine Herausforderung für den aufstrebenden Gemüsebau dar. Hier braucht es das klare Bekenntnis der Konsumentinnen und Konsumenten, für heimische Ware auch etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen. Dafür bekommt man ein regional produziertes, hochqualitatives Produkt“, betont Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

## **Spargelernte: anstrengend und herausfordernd**

Mit dem Beginn der Spargelernte beginnt in Österreich der erste große Arbeitseinsatz auf den Feldern. Pro Hektar werden ca. fünf bis sechs Arbeitskräfte benötigt. In unserem Bundesland kommen rund 600 bis 650 Personen, die je zur Hälfte aus anderen EU-Ländern bzw. Drittstaaten kommen, rein für die Spargelernte und Marktaufbereitung (z.B. auch schälen und

verpacken) zum Einsatz. Noch nicht eingerechnet sind hier die nachgelagerten Arbeiten für den Transport und Verkauf.

„Die Tätigkeit eines Spargelernters ist anstrengend und herausfordernd, alleine durch stark schwankende Witterungsverhältnisse von kalt, regnerisch bis trocken und heiß. Diese Erfahrungen haben insbesondere die freiwilligen Helfer der letzten Saison häufig bestätigt und merkten an, dass sie diese Tätigkeit nicht auf Dauer machen möchten bzw. durchstehen würden. Die Spargelbauern bedanken sich für die vielen spontanen Hilfen im letzten Jahr, insbesondere bei den vielen Jugendlichen und Studierenden. Mit Kurzeinsätzen von z.B. drei mal drei Stunden pro Woche ist allerdings den Spargelbetrieben (wie anderen Wirtschaftstreibenden auch) nicht gedient und ein häufiger Personalaustausch, besonders in der Pandemiezeit, nicht durchführbar“, erläutert Ewald Mayr, Obmann des Verbandes der OÖ Obst- und Gemüseproduzenten.

### **Vermarktungswege des OÖ Spargels**

Im Gegensatz zum NÖ Spargel, wo ca. 50 Prozent über die Lebensmittelketten vermarktet wird, finden in OÖ über 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zum Konsumenten. Die größte Bedeutung hat dabei die Direktbelieferung an die Gastronomie sowie an 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 (AMAG.A.P.), eine Bio-Zertifizierung oder die Qualitätssiegel „Gutes vom Bauernhof“ oder „AMA Genuss Regionen“.

Beworben wird der OÖ Spargel auf hofeigenen Internetseiten, über Genussland OÖ, über AMA Genuss Regionen 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: [www.facebook.com/gemueselust](https://www.facebook.com/gemueselust).

Solo, Classic, I, II, III, Spargelspitzen, Suppenspargel, Bruch – das sind die absteigenden Größenbenennungen nach dem Durchmesser, welche auch den Preis bestimmen. Der Preis liegt beim weißen Solospargel und beim grünen Spargel der höchsten Qualitätsstufe ab Hof bei ca. elf Euro pro Kilogramm, Bio-Spargel ist um ca. zwei Euro je Kilogramm teurer.

### **Perfekte Lagerung**

Den Spargel sollte man 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 braucht der grüne Spargel nicht so viel Feuchtigkeit und die Köpfe sollten aus dem Tuch herausragen. Der Spargel sollte im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Geschälten Spargel kann man in küchenfertiger Form und vorportioniert auch einfrieren und so nach Wunsch längerfristig aufbewahren.

## **Spargelanbau**

Der Boden sollte für den Spargel 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 Meter. Das Jahr der Pflanzung ist das erste Standjahr der Spargelanlage. Im Sommer wird der Spargel gewässert, von Unkraut befreit und gedüngt, vor dem Winter wird das Spargellaub abgeschnitten und entfernt.

## **Abdeckung der Spargeldämme mit Folie**

Im April des zweiten Standjahres wird die Bleichspargelanlage mit Spezialmaschinen aufgedämmt, beim Grünspargel entfällt diese Arbeit. Zwischen Mitte und Ende Mai ist eine erste, kurze Ernte möglich. Ab dem dritten Standjahr der Anlage werden die Dämme mit schwarz-weißer Folie abgedeckt. Mithilfe der Folie, die von einer Seite schwarz und von der anderen weiß ist, kann die Temperatur des Bodens und damit das Wachstum des Spargels gesteuert werden: Unter der schwarzen Seite der Folie erwärmt sich der Boden schneller und regt so einen früheren Austrieb des Spargels an. Dieser frühe Spargel kann zu besseren Erzeugerpreisen vermarktet werden. Die weiße Seite bewirkt, dass die Bodentemperatur unter der Umgebungstemperatur bleibt und verzögert somit das Wachstum. Auf diese Weise können die Betriebe Erntespitzen abbauen und für eine kontinuierliche Ernte sorgen. Die genannten Arbeitsgänge wiederholen sich alljährlich, bis eine Anlage nach acht bis zehn Jahren im Ertrag deutlich nachlässt. Dann gilt sie als abgetragen und wird aufgelöst.

Am 24. Juni, dem Johannistag, endet die Erntezeit, um den Spargelpflanzen bis zum Herbst ausreichend Ruhe für ihr Wachstum einzuräumen und den Speicherwurzeln genügend Nährstoffe für die Ausbildung neuer Sprossen zur Verfügung zu stellen.

## **Ernte von Weiß- und Grünspargel**

Überall dort, wo Spargelköpfe durch die Dammoberfläche stoßen, legen die Saisonarbeiter die Spargelstange frei und stechen sie mit einem speziellen Spargelmesser auf eine Länge von circa 23 bis 25 Zentimetern ab. Der Spargel wird in Körben gesammelt, das Erdloch geschlossen und der Damm mit einer Spatel wieder geglättet. Bei warmem "Spargelwetter" gibt es am Nachmittag mitunter einen weiteren Erntegang. Deutlich unkomplizierter ist die Grünspargelernte: Sobald die Sprossen etwa 20 bis 25 Zentimeter lang sind, werden sie direkt über dem Boden abgeschnitten.

## **Rasche Kühlung notwendig**

Spargel ist ein sehr empfindliches Gemüse, das 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 verholzen. Dazu werden die Erntekisten im Betrieb in kaltes Wasser getaucht oder mit kaltem Wasser befüllt, wobei sich der Schmutz 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 maschinell ab. Anders als Bleichspargel darf Grünspargel nicht gewaschen werden, um die Qualität nicht zu beeinträchtigen.

### **Cookinar: Kochschule Spargel - Spitzenmäßiger Genuss von der Stange**

Seminarbäuerin Carola Neulinger weiß, wie man die köstlichen Spargel-Stangen kulinarisch spitzenmäßig in Bestform bringt. Im Do-it-yourself Online-Kochkurs des LFI können die Teilnehmer unter der fachkundigen Anleitung der Spargelexpertin unkomplizierte aber trotzdem raffinierte Spargel-Gusto-Stückerl zaubern. Neben feinen Rezeptideen gibt es jede Menge Tipps, Anregungen und Tricks für eine köstliche Spargelküche. Regional, saisonal und genial, ist das Credo des Spargel-Genuss-Cookinars.

Datum: 21.05.2021, 17:00 - 19:00 Uhr

Preis: € 20,00/Person

Einkaufs- und Materialliste wird vorab den angemeldeten Teilnehmenden zugesendet.



## Betriebskooperation Roitner/Rohr und Roithmeier, Obstgut St. Isidor in Leonding

### Zwei Bauernhöfe – eine gemeinsame Leidenschaft

Seit Jänner 2020 eint Sigrid Roitner und Stefan Rohr (Grabner aus Mistelbach bei Wels) gemeinsam mit Georg Roithmeier (Kronbergerhof in Scharten) das neue Projekt „Leondinger Obstgut St. Isidor“ samt Hofladen, welches sie mit einer Fläche von ca. 30 Hektar von der Diözese Linz gepachtet haben. Darauf werden auf 10 Hektar Obst und neu für die Betriebsführer ca. 4,5 Hektar Grünspargel sowie auch Kartoffeln, Ölkürbisse und andere Ackerfrüchte angebaut und über zwei neu gegründete Produktions- und Handelsbetriebe sowie einen neuen 150 Quadratmeter großen Verkaufsraum verkauft. Die ehemals konventionell bewirtschafteten Flächen befinden sich seit zwei Jahren in Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise und können deshalb ab der Saison 2022 als Bio-Produkte angeboten werden. Mit dem Grünspargel ist der Betrieb auch Mitglied bei der Genussregion Leondinger Grünspargel.

„Wir schätzen uns glücklich, dass uns Anton Schmid, der langjährige Vorbewirtschafter des Obstgutes, nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite steht. Bei der letztjährigen Errichtung der neuen Spargel-Junganlage war sein Fachwissen von hoher Bedeutung für uns“, betonen die Pächter des Leondinger Obstgutes St. Isidor.

Im Zuge des Bewirtschafterwechsels haben die neuen Pächter im November 2020 auch den Hofladen gänzlich neu positioniert, erweitert und modernisiert [www.hofladen-isidor.at](http://www.hofladen-isidor.at).



Hofladen St. Isidor  
St. Isidor 10, 4060 Leonding, +43 732 678215;  
[frische@hofladen-isidor.at](mailto:frische@hofladen-isidor.at)  
Öffnungszeiten: Mo — Fr von 8:00 — 18:00 Uhr; Sa von 8:00  
— 12:00 Uhr



Verkauf am Südbahnhofmarkt  
Marktplatz, Koje 17 A/B, 4020 Linz,  
Öffnungszeiten: Di — Sa von 7:00 — 13:00 Uhr

## 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. 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 – 15 Minuten gut ziehen lassen. Die Spargelcremesuppe in Tellern anrichten und nach Wunsch garnieren.

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!



*Beim Spargel-Saisonauftritt am Obstgut St. Isidor in Leonding mit Sigrid Roitner (vom Grabner in Mistelbach) und Georg Roithmeier (vom Kronbergerhof in Scharten). Die Betriebsführer der beiden Höfe haben gemeinsam als Pächter das Obstgut übernommen und kultivieren dort auch Grünspargel. Hier am Bild mit LK OÖ-Präsidentin Michaela Langer Weninger (l.) und Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger (r.). Bildnachweis: Land OÖ/Liedl, Abdruck honorarfrei*

**Kontakt bei Rückfragen:** Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ  
Tel +43 664 4158175, stefan.hamedinger@lk-ooe.at

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at