

Bio-Gemüsebauer Kuno Werro auf seinem Feld. In der rechten Hand hält er das Stechmesser für weisse Spargeln.

Ein fragiles Gemüse

Die sandigen Böden auf seinem Hof machten Bio-Gemüsebauer Kuno Werro lange zu schaffen – bis er Spargeln setzte. Die Delikatesse gedeiht hervorragend.

Text: Barbara Halter
Fotos: Stephan Rappo

«Weisse Spargeln muss man wie Eiszapfen behandeln», sagt Kuno Werro. «Sie zerbrechen sonst beim Rausziehen.» Auf seinem Hof ausserhalb von Düdingen im Kanton Freiburg bauen er und seine Frau Carmen erst seit 2012 weisse und grüne Spargeln an. Im Sensebezirk ist traditionell die Milchwirtschaft verbreitet. Als Gemüsebauer kämpfte Kuno Werro mit den sehr sandigen Böden – die nun für Spargeln genau richtig sind. Der Anbau klappte auf Anhieb.

Die Spargel ist eine mehrjährige Staude, bei der lediglich der etwa 35 Zentimeter tief unter der Erdoberfläche liegende Wurzelstock den Winter übersteht. Im Frühjahr treibt dieser mehrere Sprossen aus, die geerntet werden. Bei den Grünspargeln ist dies unkompliziert, sie wachsen oberirdisch und werden einfach abgeschnitten. Die weissen Stangen hingegen ziehen Kuno Werro und seine Mitarbeiter mit einem Stechmesser einzeln von Hand aus dem Erdamm, sobald die Spitzen hervorschauen. Ein Grund, wieso einheimische Spargeln ein



Schweizer Illustrierte / Grün
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-illustrierte.ch

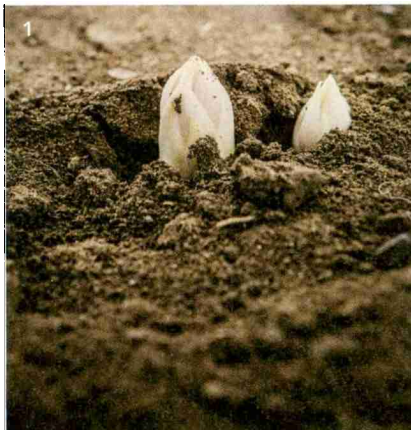
Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 173'205
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 73
Fläche: 53'822 mm²

relativ kostspieliger Genuss sind. Bei Kuno Werro kommt dazu der Aufwand des Jätens. Er baut biologisch an und darf keine Spritzmittel gegen Unkraut verwenden. In der Saison, die jeweils bis zum Johannistag am 24. Juni dauert, wird den ganzen Tag auf dem Feld gearbeitet. Um fünf Uhr morgens gehts los. Nach der Ernte müssen die Spargeln heruntergekühlt werden, damit sie knackig bleiben. Auf dem Hof folgt die Verarbeitung – schneiden, waschen, bündeln. Carmen Werro kümmert sich um den Hofladen und stellt die Lieferungen für

Restaurants und Marktfahrer zusammen. Ein Automat versorgt Kunden rund um die Uhr mit Nachschub. Kuno Werro mag Spargeln übrigens gern klassisch mit einer Sauce hollandaise. Oder als Gratin: Spargeln in Schinken einrollen, einen Guss darübergeben und mit Käse überbacken. 🍷

- 1 Wenn die Spitzen hervorschauen, werden die weissen Spargeln gestochen.
- 2 Ein erster Schnitt auf dem Feld, damit alle Stangen gleich lang werden.
- 3 Familie Werro verkauft ihre Spargeln direkt ab Hof – sowie bei Coop.



Der Betrieb von Familie Werro www.biospargel.ch Rezepte www.spargelseiten.de Spargeln kaufen www.coop.ch