

Bio-Spargel aus dem Automaten

Der Düdinger Spargelbauer setzt auf Bio, Hightech und Innovation. David Eppenberger / Stéphanie Erni

In diesen Wochen dreht sich auf Werro's Biohof alles um den Spargel. An der Hofeinfahrt im freiburgischen Düdingen bilden ein überdimensionaler weisser und grüner Spargel das Empfangskomitee. Der Verkaufsautomat vor dem Hofladen lädt die Kunden ein, rund um die Uhr frischen Spargel zu kaufen. Offenbar tun sie das auch, denn der Automat muss an diesen Wochenenden zwei Mal täglich mit dem frisch geernteten Spargel nachgefüllt werden. «Für uns ist dieser vor zwei Jahren angeschaffte Automat eine grosse Erleichterung», sagt Kuno Werro. Dadurch komme die Familie auch in der sehr intensiven Zeit zu ein bisschen Freizeit. Dem Hofladen im Landstil macht der Automat keine Konkurrenz. Auch hier herrscht Hochbetrieb, obwohl der alles andere als zentral gelegen ist.



Foto: David Eppenberger (2)



Porträt

Kuno und Carmen Werro mit Lea (9) und Mike (6) haben den Hof 1999 von Kunos Eltern übernommen, 2003 sind sie auf Bio umgestiegen und wechselten zum viehlosen Betrieb mit Saatgut und Gemüse, darunter auch ProSpecieRara-Sorten. Mit dem Anbau von Spargeln wurde 2012 begonnen. Werros bewirtschaften 25 ha auf dem Biohof in Düdingen und 6 ha in Pacht in der Bergzone.

www.werros-biohof.ch
www.biospargel.ch

Der Anbau der aromatischen Stangen hat in der Schweiz in den letzten Jahren auch im biologischen Landbau zugelegt: von fünf Hektaren im Jahr 2010 auf mehr als 15 im letzten Jahr. Auch in Düdingen hat sich das Spargelgeschäft sehr gut entwickelt, die «Sensler Spargeln» sind weitherum bekannt. Bis vor zwei Jah-

ren erntete der Biogemüsebauer auf zwei Hektaren je ein Drittel Bleich- und zwei Drittel Grünspargel. Seit letztem Jahr kommen noch zwei Hektaren zusätzlich in Ernte, die er vor drei Jahren neu angepflanzt hatte. Vorher wuchsen hier Karotten, die wegen dem sandigen Boden aber an Kratzschäden litten. Für den Anbau von Spargel ist dieser Untergrund jedoch ideal. Rund 12 Tonnen davon ernteten Kuno und Carmen im letzten Jahr. Etwa 40 Prozent verkauften sie direkt, der grosse Rest ging an die Gastronomie, an Marktfahrer und ein kleiner Teil an den Detailhandel.

MODERNE GERÄTE IM EINSATZ

Vom Spargelfeld ertönen im Hintergrund leise Radiogeräusche. Drei Spargelspinnen sind dort gerade zwischen den Dämmen unterwegs und ermöglichen eine effiziente und arbeitsfreundliche Ernte. Die Geräte heben das Flies an und legen den Damm für die Spargelstecher frei. Gefühlvoll setzt der Erntehelfer das Stechmesser am Bleichspargel an, dessen Kopf sich unter der feinen

Erde bemerkbar macht oder schon ein ganz wenig aus der Erde guckt. «Dieser Stechjob braucht viel Gefühl und Erfahrung», sagt Kuno Werro. Das Ziel sei, möglichst viel erstklassigen Spargel zu ernten und die Verluste gering zu halten. Er ist einer der wenigen, der in der Schweiz Biobleichspargel anbaut. Weil die Nachfrage nach Grünspargel hierzulande grösser ist, baut aber auch er mehr von diesen an. Der grüne bleibt nicht im Boden wie der Weissspargel, sondern wird mit einem scharfen Messer von Hand möglichst tief geschnitten, wenn die Triebe 20 bis 30 Zentimeter aus dem Boden ragen. Den Transport vom Feld in die Wasch- und Sortieranlage übernimmt ein kleiner Elektroflitzer, der mit seinem Leichtgewicht auch auf nassen Böden keinen Schaden anrichtet. Das Fahrzeug bringt das Erntegut zum Kühler mit dem Ziel, die Stangen auf eine Temperatur von zwei Grad herunterzukühlen. Danach werden sie zur automatischen Spargelsortiermaschine gebracht, die vor drei Jahren angeschafft wurde. «Zuvor mussten wir jeden einzelnen Spargel waschen, zuschneiden und sortieren», er-



Die Spargelspinne hebt das Flies an und macht den Damm frei, um den weissen Spargel zu stechen.

TEUER AUS GUTEM GRUND

Spargel war schon in der Antike etwas Besonderes. Der Hauptgrund für den auch heute noch relativ hohen Preis liegt allerdings im aufwendigen, pflege- und arbeitsintensiven Anbau. Spargel wird auch heute noch überwiegend von Hand und unter Kreuzschmerzen geerntet. Viel Geduld ist zudem nötig, bis der Spargel im dritten Jahr nach der Pflanzung die erste volle Ernte liefert.



Lebensgrosse Spargeln am Hofeingang in Düringen.



Dank der automatischen Sortier- und Waschanlage landen die gebündelten Spargeln sehr schnell im Kühler.

innert sich Werro. Das übernehmen nun acht Hightech-Kameras, welche die unterschiedlichen Spargelstangen nach der Dusche blitzschnell nach Kaliber sortieren. Die Anlage schneidet die Stangen in einheitliche Grössen und bündelt sie. Insgesamt arbeiten während der Spargelsaison je vier Saisoniers und Festangestellte sowie zwei Arbeitskräfte auf Abruf in der Spargelproduktion.

HERAUSFORDERUNG BIO

Der Anbau von Spargel nach biologischen Kriterien ist anspruchsvoll. Kuno Werro pflanzt deshalb die Sorten Ravel, Ramada und Rapsody an, die sich speziell für den Anbau im biologischen Anbau eignen. Denn praktisch immer an den Spargelfeldern präsent sind Schädlinge wie die Spargelfliegen, deren Larven sich im Inneren der Stange nach unten fressen. Konventionelle Spargelbauer bekämpfen sie mit einem Insektizid. Kuno Werro setzt präventiv Fallen ein, wodurch er den Befall deutlich vermindern könne, wie er sagt. Gegen Frostschäden hat der umtriebige Gemüsegärtner seine eigene Lösung gefunden. Bei Frostwarnungen bewässert er ähnlich wie im Obstanbau während der Blüte sehr früh am Morgen das Grünspargelfeld. «Die dünne Eisschicht schützt die Kultur vor dem Frost.»

NEUE PRODUKTE

Stillstand ist Rückschritt, sagt sich der Düringer Biobauer und optimiert deshalb laufend. Um die Direktvermarktung zu verbessern, baute er den stilvollen Hofladen, wo man sich vor dem Haus auch einmal bei einem Kaffee erholen kann. Und die Spargeln in zwei Qualitäten erwerben. Nach dem Spargelhype, der spätestens am 24. Juni endet, stehen auf dem viehlosen Betrieb wieder die anderen Kulturen im Zentrum: Mehrere Sorten von Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kürbis



Carmen und Kuno Werro in ihrem Verkaufsladen.



FRISCHER SPARGEL KLINGT

Frischer Spargel ist an der Festigkeit der Stangen zu erkennen. Reibt man zwei Stangen gegeneinander und es erklingt ein heller Ton, ist der Spargel frisch. Sauber, gekühlt und in ein feuchtes Tuch gewickelt kann frischer Spargel relativ gut für 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden. Grünspargel wird am besten aufrecht in Wasser stehend gelagert.

Während der Spargelsaison muss der Verkaufsautomat zwei Mal pro Tag aufgefüllt werden.

Foto: David Eppenberger (5)