

# Die ersten Sensler Spargeln

Kuno und Carmen Werro bauen auf ihrem **Biobetrieb** in Allenlüften in Düdingen Spargeln an – ein Novum im Sensebezirk. Die beiden stehen noch am Anfang; vieles probieren sie aus und machen so gut wie alles von Hand.

MIREILLE ROTZETTER

Der Landwirt Kuno Werro wühlt mit den Händen in der sandigen, trockenen Erde. Ein weisser Spargelspitz kommt zum Vorschein. Vorsichtig gräbt er die Erde um den Spargel aus, sticht mit dem Spargelstecher zu und legt ihn auf einen kleinen Haufen bereits gestochener Spargeln. Seine zwei jüngsten Kinder, Lea und Mike, schauen an diesem sonnigen, milden Frühlingmorgen gespannt zu. Sie sitzen auf der Spargelspinne – einer Maschine, welche die dunkle Plastikabdeckung auf den Spargeldämmen anhebt. Es ist eine der wenigen Maschinen, die Werro auf seinem Biobetrieb nahe des Bad Bonn in Düdingen bei der Spargelernte einsetzt. Der grösste Teil ist Handarbeit.

Jeden Tag seit Anfang April erntet Kuno Werro zusammen mit seiner Frau Carmen Werro und ein bis zwei Hilfsarbeitern auf zwei Hektaren Spargeln. Sie können dem Gemüse beim Wachsen zusehen: Pro Tag werden die weissen Spargeln bis zu 15 Zentimeter grösser.

Auch grüne Spargeln ernten sie: Diese unterscheiden sich von den weissen dadurch, dass sie am Licht, also ausserhalb der Erde wachsen. Die Spargelernte wird – so will es die Tradition – am 21. Juni, dem längsten Tag im Jahr, beendet.

## Das Anstechjahr

Vor zwei Jahren setzte der Landwirt die Wurzeln ein. In den ersten beiden Jahren muss ein Wurzelwerk entstehen, man lässt die Pflanzen auswachsen, düngt, jätet, pflegt. Heuer ist das sogenannte Anstechjahr für Werros, das erste Jahr, in dem Spargeln geerntet werden können. «Wir stehen ganz am Anfang und müssen bei vielem noch herausfinden, wie es am einfachsten geht.»

Sind die Spargeln aus dem Boden, schneidet Kuno Werro mit einem Messer die unteren Enden ab. In Eimern trägt er die Spargeln zum Brunnen, wo er sie momentan provisorisch kühlt. Denn der Eiskühler, in dem die Spargeln künftig gekühlt und gewaschen werden, ist noch nicht angekommen. «Es ist in diesem Jahr einfach alles früh», sagt Werro. Die Fir-



Die Familie Werro erntet Spargeln in Düdingen – bei schönem Wetter wachsen die Spargeln bis zu 15 Zentimeter pro Tag.

Bild Aldo Ellena

men könnten das Material nicht rechtzeitig liefern.

## Ein Novum im Sensebezirk

Ein Sensler Bauer, der in grösserem Stil Bio-Spargeln anbaut, ist ein Novum. Bei Kuno Werro drängte es sich quasi auf, denn auf dem Boden wollten weder Mais noch Getreide gedeihen. Ihm stellte sich die Wahl zwischen einer Ökofläche oder dem Spargelanbau. «Der sandige Boden ist perfekt für Spargeln.» Auch mit den Temperaturen gehe es. Der Landwirt kann sie mit der Abdeckfolie zudem etwas beeinflussen: Im Moment, da die Temperaturen eher frisch sind, ist die schwarze Seite der Folie gegen aussen. Wird es wärmer, dreht Werro die Folie und die weisse Seite ist aussen. «So können wir das Wachstum steuern.» Unter der Folie gibt es einen Treibhauseffekt, der durch die dunkle Farbe verstärkt oder durch die helle vermindert wird.

Für den Bio-Gemüsebauer stellt der Spargelanbau ein Wagnis dar. Rund 80 000 Franken hat er in Setzlinge und Maschinen investiert. Er rechnet damit, in diesem Jahr drei Tonnen Spargeln ernten zu können, in den kommenden Jahren sollen es fünf bis acht Tonnen sein. Nach dem Anstechjahr kann normalerweise

während rund zwölf Jahren geerntet werden. Werro hofft, dass er die Fläche auf vier bis fünf Hektaren ausbauen kann. Denn die Nachfrage ist da: Er verkauft bereits Spargeln ab Hof, an Restaurants und auf dem Markt, an Grossverteiler bisher noch nicht. Je nach Abnehmer erhält er 13 bis 22 Franken pro Kilogramm.

Sind die Spargeln gewaschen, sortieren Kuno und Carmen Werro sie und wiegen sie ab. Sie machen Bündel von 500 Gramm oder einem Kilogramm, ziehen auf beiden Seiten der Bündel vorsichtig ein dünnes Gummiband darüber, kleben eine Etikette drauf und legen die Spargeln in Kisten. Alles von Hand.

## Seeland: Von Schwalben und Spargeln

Im Seebezirk herrscht im Gegensatz zum Sensebezirk eine lange Spargeltradition. Die Seeländerspargeln GmbH lässt diese Tradition seit 2011 wieder aufleben und erntet jährlich auf rund zwölf Hektaren circa 50 bis 70 Tonnen Spargeln. Auch hier mehrheitlich in Handarbeit: «Wir haben eine Sortiermaschine, aber wir stechen auch von Hand», sagt Jakob Schwab, einer der vier Grün-

der der GmbH. «In diesem Jahr hat die Ernte rund zwei Wochen früher begonnen.» Eine frühe Ernte bedeute aber nicht automatisch ein gutes Spargeljahr: «Man muss aufpassen, dass man die Spargelstöcke nicht übernutzt», sagt Schwab. Beginne die Ernte früher, ende sie meist auch früher. Ausserdem sei bei einem frühen Start wie in diesem Jahr die Wahrscheinlichkeit höher, dass es einen Käl-

teeinbruch gebe. Das bedeute einen Rückschlag. «Ich beobachte die Natur und sehe zum Beispiel, dass im Moment die Schwalben noch nicht hier sind. Es könnte also nochmals kalt werden.» Und fügt an: «Ich will aber nicht auf Vorrat jammern.» Schwab hält fest, dass die Nachfrage nach Spargeln sehr gross sei. Die GmbH liefert an Grossverteiler, aber auch an Private, Marktfahrer und Restaurants. *mir*

## Pfarrei stimmt Renovation des Pfarrhauses zu

Die Pfarreiversammlung von Heitenried hat die notwendigen Kredite für die Renovation des Pfarrhauses genehmigt.

**HEITENRIED** Bei seiner Rückschau an der Pfarreiversammlung Heitenried am Dienstag berichtete Pfarreipräsident Heinrich Meyer von einem ereignisreichen Jahr. Wie die Pfarrei mitteilt, hob er die Verabschiedung von Lukas Lehmann nach zehn Jahren als Pfarreipräsident hervor. Am 1. September ist zudem der Priester Christoph Wojtkiewicz aus Polen in den Dienst der Pfarrei eingetreten, und in einer schlichten Feier wurde der restaurierte Marienaltar eingeweiht. Meyer konnte auch mitteilen, dass ein Bürger die Elektrifizierung der Innenbeleuchtung und der Läuteanlage der Kapelle Selgiswil spenden wird.

Im Pfarrhaus Heitenried sollen weiterhin die Büros der Pfarrei untergebracht werden, und im Gebäude soll zusätzlich eine Viereinhalbzimmerwohnung eingebaut werden, die vermietet werden soll. Für die Erneuerung des Dachs Nord und den Umbau hat die Versammlung gemäss Mitteilung Kredite von 50 000 und 150 000 Franken bewilligt. Die Jahresrechnung der Pfarrei schliesst bei einem Aufwand von 448 500 Franken mit einem Gewinn von 900 Franken.

## Kompetenz für Landverkauf

Der Voranschlag 2014 geht von der Annahme aus, dass die ordentlichen Steuereinnahmen für das Budgetjahr 2014 um rund 59 000 tiefer ausfallen werden als im Vorjahr. Grund sei die Reduktion des Steuersatzes auf den 1. Januar 2014. Der ausgeglichene Finanzplan weist einen Aufwand und einen Ertrag von 419 000 aus. Die 40 Anwesenden genehmigten Rechnung, Budget und den Investitionsplan bis 2018 einstimmig. Dem Pfarreirat wurde zudem die Kompetenz für den Verkauf des Turnmattli, einer 1100 Quadratmeter grossen Baulandparzelle, erteilt.

Pfarreileiterin Brigitte Lehmann informierte, dass Sr. Berty Güntensperger nach zehn Jahren als Pfarreileiterin von der Ordensleitung mit einer anderen Funktion betraut wurde und daher die Pfarrei verlassen musste. *ak*

## Express

### Bulliard wirbt für Regionalprodukte

**ÜBERSTORF** Christine Bulliard-Marbach, CVP-Nationalrätin und Syndique von Überstorf, ist die neue Präsidentin der Vereinigung «Pays romand – Pays gourmand». An der Delegiertenversammlung in Sailon VS wurde sie als Nachfolgerin von Luc Barthassat in ihr neues Amt gewählt, schreibt die Organisation in einer Mitteilung. Bulliard entstamme einer bäuerlichen Familie. Die Vereinigung betreibt Promotion für die regionalen Marken und die kulinarischen Regionalprodukte der Westschweiz. Höhepunkt in Bulliards erstem Jahr als Präsidentin wird ein Auftritt an der St. Galler Landwirtschaftsausstellung Olma sein. *uh*

## Rentnerin rammt mit ihrem Auto Fahrlehrerin

Eine Fahrstunde endete am Mittwoch in Tentlingen für eine 19-jährige Lernfahlerin und ihre Begleitperson im Spital.

**TENTLINGEN** Eine 76-jährige Autofahrerin hat am Mittwoch kurz nach 16 Uhr in Tentlingen einen Verkehrsunfall mit zwei Verletzten verursacht. Die Frau fuhr vom Parkplatz der Landi in Richtung Käsestrasse. Dabei übersah sie ein Fahrschulfahrzeug, das von Giffers in Richtung Frohmatt unterwegs war, und rampte das Auto.

Wie die Freiburger Kantonspolizei mitteilt, kam das Fahrschulfahrzeug nach der Koll-



Abschlepppreis.

Bild Kapo

sion von der Strasse ab und fuhr auf den Parkplatz des Restaurants Sternen, wo es gegen ein parkiertes Auto knallte.

Beim Unfall verletzten sich die 19-jährige Lernfahlerin und ihre Begleitperson. Sie begaben sich ins Spital. Die drei beschädigten Autos wurden durch einen Abschleppdienst abtransportiert. *mos*

## Express

### Die Auswirkungen der SVP-Initiative

**FREIBURG** Der Staatsrat setzt gemäss seinem aktuellen Sitzungsprotokoll eine Ad-hoc-Delegation ein, welcher Sicherheits- und Justizdirektor Erwin Jutzet als Präsident sowie Volkswirtschaftsdirektor Beat Vonlanthen und Erziehungsdirektor Jean-Pierre Siggen angehören. Diese Delegation soll die Auswirkungen der Masseneinwanderungsinitiative, die am 9. Februar angenommen wurde, analysieren und Massnahmen auf kantonaler Ebene vorschlagen. Zur Unterstützung wird eine technische Arbeitsgruppe aus Vertretern der Direktionen und der Staatskanzlei gebildet. Die Delegation wird sich an der Arbeit des Bundes orientieren. *fca*

Reklame

Zins plus Bonus.  
Doppelt profitieren.

Sparkonto Plus  
1% im 1. Jahr\*

Gérald Sallin, Kundenberater in  
Freiburg, freut sich auf Ihren Besuch.  
Telefon 026 347 45 60

fair banking  
bank coop

\* Zins plus Bonus auf Neugeldeinlagen bei Neueröffnungen.  
Weitere Informationen und Bedingungen auf [www.bankcoop.ch](http://www.bankcoop.ch). Konditionenänderungen vorbehalten.