

Noch immer harte Handarbeit: Kuno Werro bei der Ernte der grünen Spargeln.



HAND IN HAND MIT DER NATUR

UNTERWEGS



Auf 600 Metern Höhe baut die Familie Werro erfolgreich Bio-Spargeln an. Wir haben uns von dem frisch gestochenen grünen Spitzengemüse inspirieren lassen.

TEXT & FOTOS: JEAN-PIERRE RITLER REZEPT & STYLING: JEANINE BIERI FOOD-FOTO: NADIA WÄLTJ



Links: Grüne Spargeln bekommen ihre Farbe durch die Fotosynthese.
Rechts: Erfolgreich dank innovativem Bio-Anbau: Carmen und Kuno Werro.

Auf Werro's Biohof im freiburgischen Düringen ist alles etwas anders. Das beginnt mit dem für einen Bauernhof ungewohnt grossen Parkplatz, auf dem an diesem warmen Tag Dutzende von Autos stehen. Lebhaftes Kindergeschrei erfüllt die Luft, ganze Familien verteilen sich auf einem riesigen Feld, wo sie Erdbeeren selbst pflücken. Im Hofladen mit Café herrscht reges Treiben: Kunden kaufen frische Eier, Gemüse, Früchte und andere Köstlichkeiten, während modernste Maschinen im Hintergrund in Sekundenschnelle Spargeln nach Grösse und Qualität sortieren. Es geht zu wie in einem Bienenstock.

Hinter dem geschäftigen Treiben steckt die Innovationskraft der Familie Werro. Dabei ist Kuno Werro erst spät zur Landwirtschaft gekommen. Nach einer Ausbildung zum Maurer absolvierte er eine Lehre als Bauer in Solothurn und übernahm 1999 zusammen mit seiner Frau Carmen den elterlichen Hof, der damals ein Rinder-Mastbetrieb war. Die beiden stellten auf biologische Landwirtschaft mit Früchten, Obst und Gemüse um und entdeckten 2012 den heutigen Star des Hofes: Spargeln.

Perfektes Klima für die Spargelkultur

Mit einem leichten Schmunzeln erinnert sich Kuno Werro an diese Zeit: «Man hat mich ausgelacht. Keiner dachte, dass hier auf 600 Metern Höhe Spargeln wachsen würden.»

Heute lacht niemand mehr, denn die Entscheidung des Bauern war goldrichtig. «Die sandigen Böden bieten ideale Voraussetzungen. Denn wir wollen ja möglichst gerade Spargeln, da wären Steine in der Erde beim Wachsen nur hinderlich.» Dazu kommt das Klima in der Region, das mit gemässigten Temperaturen und ausreichend Feuchtigkeit perfekt für die empfindliche Pflanze ist. Heute bewirtschaftet der Biohof sechs Hektar Spargelfelder – eine beeindruckende Fläche, auf der jährlich zwischen 20 und 30 Tonnen geerntet werden.

Dank GPS-Technik zu bester Qualität

Die Spargelkultur ist nichts für Ungeduldige. Nach dem Setzen der Pflanzen dauert es mindestens zwei Jahre, bis geerntet werden kann. Dazu kommt viel Präzision und Organisation. Kuno Werro: «Das Abdecken der Dämme, das Fräsen, alles muss exakt sein. Zum Glück gibt es heute GPS-Technik, die uns hilft, die Spargeldämme bis auf den Zentimeter genau zu setzen. Aber die Ernte bleibt Handarbeit.»

Bis zu 15 Wanderarbeiter aus Polen helfen mit, wenn von Mitte April bis zum 24. Juni (Johannistag) Hochbetrieb auf dem Biohof herrscht. In den frühen Morgenstunden, wenn die Luft noch kühl ist und der Tau auf den Feldern liegt, macht sich das Team an die mühevollen Ernte. Spargeln müssen vorsichtig von Hand gestochen werden, damit die empfindlichen Stangen unversehrt bleiben.



Auf dem Hof werden grüne und weisse Spargeln angebaut. Beide sind die gleiche Pflanze, der Unterschied liegt in der Kultivierung. Die Bleichspargeln wachsen etwa 40 cm unter der Erde. Durch das fehlende Licht bleiben die Spargeln weiss. Grüne Spargeln wachsen über der Erde und erhalten ihre charakteristische Farbe durch Fotosynthese. Von den Inhaltsstoffen her übertreffen sie die weissen, da dank dem Chlorophyll mehr Vitamin C und Karotin entstehen.

Gleich nach der Ernte kommen die Stangen in den grossen Verarbeitungsraum und werden automatisch nach Grösse und Qualität sortiert, gekühlt und für den Verkauf vorbereitet – immer mit dem Ziel, absolute Frische zu garantieren.

Der Natur etwas zurückgeben

Werro's Biohof lebt Nachhaltigkeit auf allen Ebenen. Die Umstellung auf Bio war für das Ehepaar Werro ein logischer Schritt. «Mit Bio kann ich der Natur etwas zurückgeben.» Dazu setzt er mit einer Solaranlage auf erneuerbare Energien und kurze Lieferwege. Die meisten Spargeln werden direkt über den Hofladen verkauft, ein Teil geht an regionale Restaurants. «Früher war die Nachfrage nach Bio riesig», erinnert sich Werro. «Heute müssen wir kämpfen, der Preis zählt immer mehr. Aber ich bin überzeugt, dass sich unsere Qualität stets durchsetzen wird.» Ein Blick auf den vollen Parkplatz zeigt, dass Kuno Werro recht hat.



Spargelsalat mit Buchweizen

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

- 150 g **Buchweizen**
- 1 **Schalotte**, fein gehackt
- 400 g **grüne Spargeln**, gerüstet, längs halbiert, evtl. in Rauten geschnitten
- 2 EL **Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**
- 4 EL **Apfelessig**
- 4 EL **Baumnussöl**
- ½ **Bio-Zitrone**, abgeriebene Schale und Saft
- 1 **Bund Radieschen**, geviertelt, gekocht, leicht ausgekühlt
- Salz, Pfeffer**
- 50 g **Rucola**
- 100 g **Le Gruyère AOP Rollen**
- 50 g **Baumnüsse**, grob gehackt, geröstet

VORBEREITEN Buchweizen in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen. In gesalzenem Wasser zugedeckt 10–15 Minuten bissfest kochen. In ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

ZUBEREITEN Schalotte und Spargeln im warmen Olivenöl ca. 5 Minuten knackig dünsten, würzen. Pfanne von der Platte nehmen. Essig und weitere Zutaten bis und mit Radieschen begeben, würzen, gut mischen.

FERTIGSTELLEN Lauwarmen Salat auf Teller verteilen. Mit Rucola, Käserollen und Baumnüssen garnieren.

SCHNELL **LEICHT**
ZUM VORBEREITEN **GÜNSTIG**
VEGETARISCH **GLUTENFREI**



Mehr Rezeptideen? Digital-Abo jetzt **30 Tage gratis** testen! Neu: inklusive Premium-Zugang zur «**le menu**» App.

lemenu.ch/abo

