GEO_OÖ
Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Kommunikation & Medien

Linz, 17. April 2023

Pressemitteilung

Frischer OÖ Spargel hat ab jetzt Saison

Kühler, aber pünktlicher Start des feinen Edelgemüses

So rasch kann sich das Blatt in der freien Natur wenden: Anfang März litt die Landwirtschaft noch unter Trockenheit und man befürchtete eine bevorstehende Wasserknappheit. Bis heute, 17. April, haben wir jetzt fast vier Wochen lang eine nasskalte Wetterperiode mit überdurchschnittlichen, aber äußerst dienlichen Regenmengen für den Spargel- und Gemüseanbau erlebt. Die oberösterreichischen Spargelbauern erwarten eine gute Spargel-Saison, die trotz der bislang kühleren Temperaturen pünktlich starten kann. Alles, was der Spargel also jetzt noch braucht ist Sonne für warme Bodentemperaturen über 10 Grad Celsius und eine gleichmäßige Regenverteilung.

„Die Spargelfreunde freuen sich das ganze Jahr darauf: Mit dem Beginn der Spargelsaison Mitte April wird in Oberösterreich der erste kulinarische Höhepunkt in vielen privaten Küchen, aber auch Restaurants und Gastronomiebetrieben eingeläutet. Das äußerst feine und beliebte Stangengemüse ist aus heimischer Produktion unter günstigen Witterungsbedingungen acht bis zehn Wochen erhältlich. Vom kreativen Hobbykoch bis zum gelernten Haubenkoch tüfteln, erfinden und wetteifern Spargelliebhaber wieder von April bis Juni mit Spezialitäten aus dieser Gemüse-Köstlichkeit, die von unseren 20 Spargelbauern mit viel Know-how für die Konsumentinnen und Konsumenten kultiviert wird“, so Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

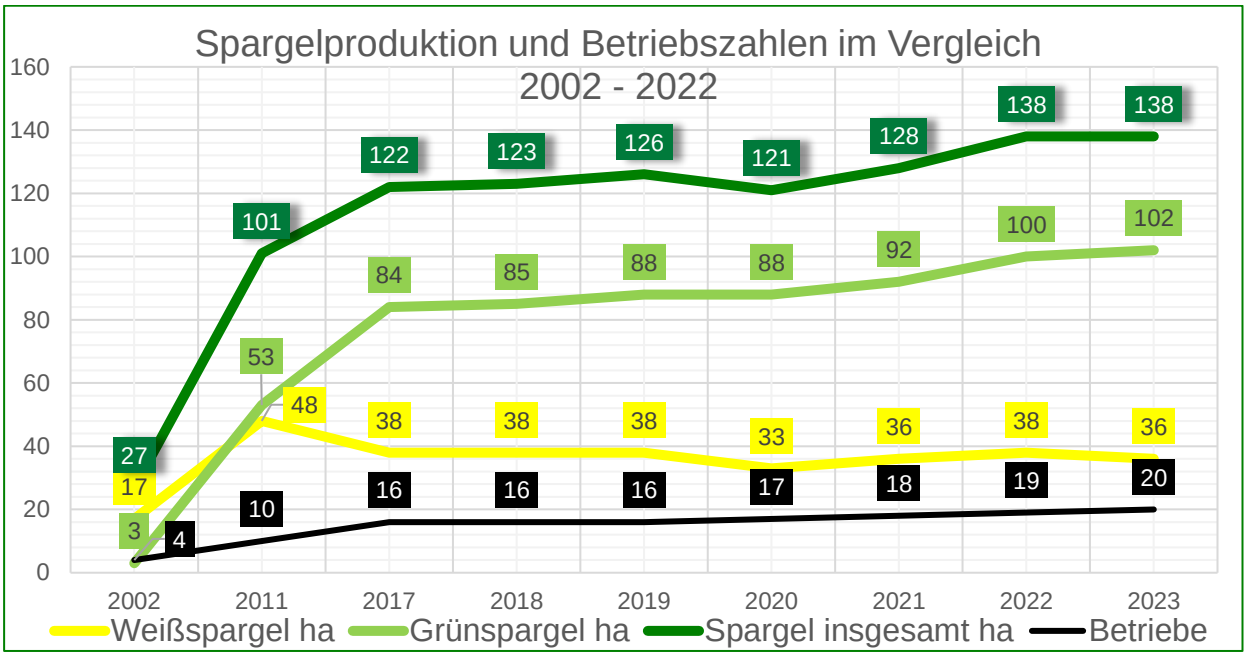
Die Saison 2023 im stabilen Erntefenster
Ernten vor dem 20. April erfordern in unseren Breiten, so wie heuer gut ersichtlich, bei Weißspargel den Einsatz von schwarz/weißen Verfrühungsfolien, welche die Spargeldämme erwärmen bzw. bei Grünspargel den Einsatz von Minitunneln, durch welche eine frühere Ernte ermöglicht wird und leichte Spätfröste hintangehalten werden können. Dies ist allerdings sehr arbeitsintensiv, erfordert eine ausreichende Verfügbarkeit von Arbeitskräften und ist kostenaufwändig. Der Vorteil der Folien und Tunnels: Der Spargel wächst gleichmäßiger und ermöglicht dem Spargelbauern eine gewisse Planungssicherheit, welche gerade zu Saisonbeginn für die Entgegennahme und verlässliche Bedienung von Vorbestellungen entscheidend ist. Der „Johanni-Tag“ am 24. Juni markiert traditionell für die zwanzig oberösterreichischen Spargelbetriebe den Saisonabschluss.

Anbau und Ernteerwartung – Flächen stagnieren auch in OÖ
Die Spargelproduktion stagniert in Österreich seit einigen Jahren auf einer Fläche zwischen 700 und 800 Hektar. Mit gut 65 Prozent ist Niederösterreich das führende Spargelbundesland. Den zweiten Platz belegt Oberösterreich mit einer Anbaufläche von 138 Hektar.

„Erstmals in der circa 25-jährigen Geschichte des Spargelanbaus kommt es heuer zu einer Stagnation der oberösterreichischen Anbaufläche. Dies ist vor allem den Entwicklungen der letzten Saison geschuldet. Einerseits konnten circa acht Prozent der heimischen Ware nicht kostendeckend abgesetzt werden, aber gleichzeitig wurde 2022 im Vergleich zu den Corona-Jahren 2020 bzw. 2021 mit zeitweise geschlossenen Grenzen wieder mehr ‚Billig-Spargel‘ aus anderen EU- bzw. Drittländern importiert. Dies hat Auswirkungen auf die Bereitschaft heimischer bäuerlicher Betriebe, Spargel zu kultivieren“, erläutert Waldenberger.

Die Ernteerwartung liegt für die heurige Saison in OÖ bei ca. 230 Tonnen weißem Spargel und 340 Tonnen grünem Spargel. Der tatsächlich erzielbare Ertrag ist aber wesentlich von der Tages- und Nachttemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig.

Weitere Entwicklung hin zu Grün- und Biospargel
Während in Niederösterreich circa drei Viertel der Gesamtmenge als Weißspargel produziert wird, ist es in OÖ fast genau umgekehrt. Hier nahm die Produktion von Grünspargel in den letzten Jahren deutlich zu und es werden 71 Prozent (circa 98 Hektar) Grünspargel und 29 Prozent (circa 40 Hektar) Weißspargel produziert. Außerdem gibt es eine weitere leichte Verschiebung hinzu biologisch produziertem Spargel, welcher bereits circa 25 Hektar oder 18 Prozent der gesamten OÖ Anbaufläche ausmacht. Die Anzahl der Spargelbetriebe in OÖ ist um einen weiteren Betrieb auf insgesamt 20 angewachsen.



Hohe Lohnnebenkosten fördern den Import von Spargel

Für die Saison 2023 wurde mit 1. Jänner in OÖ der Kollektivvertragslohn für Saisonarbeiter mit einer Beschäftigungsdauer bis zu neun Monaten von 1.530 Euro auf 1.576 Euro angehoben. Die Lohn- und Lohnnebenkosten für Saisonarbeiter sind in Österreich im Vergleich zu anderen Spargel-Anbauländern hoch und dies bedeutet für die heimischen Spargelbauern einen Wettbewerbsnachteil. So produzieren die EU-Herkunftsländer Griechenland, Ungarn, Polen, Slowakei und Slowenien zu circa 35 Prozent und Spanien und Italien zu circa 70 Prozent der österreichischen Lohn- und Lohnnebenkosten. Gespannt darf man auf die Marktauswirkungen der Mindestlohnanhebung in Deutschland im Oktober 2022 von 9,82 Euro auf 12,00 Euro sein. Pro Hektar Spargel sind, je nach Betriebsorganisation und technischer Ausstattung, zwischen 1.000 und 1.200 Arbeitskraftstunden zu leisten.

Obwohl der Spargelkonsum in Österreich weiterhin im Trend liegt und der Gesamtverbrauch leicht zunimmt, bleibt die Anbaufläche in Österreich seit circa fünf Jahren gleich. (Marktanteils-)Gewinner im heimischen Handel sind also die Spargellieferanten aus dem Ausland mit wesentlich niedrigeren Lohnkosten. Während in Deutschland 2022 nur rund 15 Prozent des verbrauchten Spargels importiert wurden, betrug die Importquote in Österreich laut Statistik Austria 2.844 Tonnen oder 52,4 Prozent.

„Hohe Lohnkosten und steigende Importanteile bremsen langfristig die Betriebsentwicklung und damit die Leistungsfähigkeit zur Belieferung größerer Absatzmärkte. Zudem ist es bei importierter Ware für die Konsumentinnen und Konsumenten bedeutend schwieriger, die angegebenen Produktionsstandards nachzuvollziehen. Lohn- und Sozialdumping ebenso wie umweltschädlichen Produktionsweisen wird so Tür und Tor geöffnet“, ist Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger überzeugt.

Woher kommen die Arbeitskräfte für die Spargelernte?
Auch dieses Jahr setzen die OÖ Spargelbaubetriebe auf ihre bewährten Saisonkräfte der vergangenen Jahre. Diese kommen hauptsächlich weiterhin aus der Ukraine, aus dem Kosovo, aus Rumänien und vereinzelt noch aus Polen bzw. der Slowakei. Zur Ernte auf anderen Gemüsebaubetrieben kommen auch dieses Jahr circa 50 Personen aus Vietnam und erstmals einzelne Saisonarbeiter aus den Philippinen zum Einsatz. Durch den Krieg in der Ukraine stehen zwar kaum männliche Arbeitskräfte zur Verfügung, diese werden aber mit großem Einsatz von ukrainischen Frauen vertreten. Noch für den April ist von der Bundesregierung eine Verordnung des Ausländerbeschäftigungsgesetzes zu erwarten. Demnach soll es für Vertriebene aus der Ukraine nach erfolgter Registrierung und Erhalt des Ausweises für Vertriebene einen freien, unkomplizierten Arbeitsmarktzugang geben.

„Wir brauchen für den Spargel- und Gemüsebau in Oberösterreich pragmatische Lösungen wie den einfachen Zugang zum Arbeitsmarkt. Ansonsten unterliegen unsere Gemüsebauern einem unfairen Wettbewerb mit Betrieben aus dem Ausland. Steigt die Importware, verliert die heimische Landwirtschaft – und auch die Gesellschaft an Eigenversorgung. Jetzt, wo der Fokus wieder mehr auf Versorgungssicherheit liegt, keine Entwicklung, die wir anstreben“, so LR^{in} Langer-Weninger.

Bildtext: Erntefrischer Spargel ist eine Delikatesse.
Bildnachweis: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei

Vermarktungswege des OÖ Spargels
Im Gegensatz zum niederösterreichischen Spargel, der zu ca. 50 Prozent über die Lebensmittelketten vermarktet wird, finden in Oberösterreich über 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zu den Konsumentinnen und 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“, erläutert Langer-Weninger.

Die Qualitätssicherung erfolgt bei allen Betrieben entweder über die AMA-Gütesiegel-Produktion (AMA G.A.P.), eine Bio-Zertifizierung oder „Gutes vom Bauernhof“ und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von „Genussland OÖ“ und „AMA-Genussregion“.

Beworben wird der OÖ Spargel auf hofeigenen Internetseiten, über Genussland OÖ und natürlich über den Dachverband der OÖ Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern auf www.gemueselust.at sowie tagesaktuell auf der Facebookseite der OÖ Gemüsebauern https://www.facebook.com/gemueselust

Wie viel kostet Spargel heuer?
„Die Frage des Preises ist für die Spargelproduzenten heuer herausfordernd. Die hohe Inflation, die für teurere Betriebsmittel, Strom und Treibstoffe sorgt, macht eine Preisanpassung quasi zwingend erforderlich. Obwohl die Preisgestaltung eine betriebsindividuelle Entscheidung darstellt, ist man sich in der Branche einig, nicht die kompletten Fixkosten auf den Spargelpreis aufschlagen zu können, weil man ansonsten befürchtet, einen noch größeren mengenmäßigen Absatzeinbruch zu erleiden“, erläutert der Obmann der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ (GEO_OÖ), Ewald Mayr.

Es ist zu erwarten, dass je nach Sortierung bzw. Klasse die Preisanpassung zwischen 50 Cent und einem Euro pro Kilogramm betragen wird. Damit wird sich das Preisband bei der Ab Hof-Vermarktung zwischen dem Suppen- oder Bruchspargel und dem Solospargel von circa 7 bis 14 Euro (Aufpreis für Bio-Ware zusätzlich circa 2 bis 3 Euro pro Kilogramm) bewegen.

- Tipp 1: Zu Saisonbeginn ist verfrühter Spargel häufig eine Spur teurer als zur Haupternte. Ein Zuwarten von drei Wochen kann unter Umständen so manchen Euro sparen.

- Tipp 2: Spargel sollte immer frisch gekauft werden und innerhalb kurzer Zeit verzehrt werden. Dies vermeidet Lebensmittelverschwendung und hilft automatisch beim Sparen.

Klimafreundlicher Spargel aus OÖ versus „Plastikverzicht“
Anstatt auf geheizte Ackerflächen (Abwärme von Industriebetrieben), wie vielfach in Deutschland ab Anfang März praktiziert, setzen heimische Spargelbauern oft auf Verfrühungen mit speziell entwickelten Spargelfolien. Zu Beginn des Frühjahrs werden die Spargeldämme mit der Spargeldammfräse geformt und mit der Folie abgedeckt. Diese kann bis zu zehn Jahre wiederverwendet werden und wird anschließend gesammelt und recycelt. Durch die Folien werden Schädlinge und Unkraut unterdrückt, weshalb chemische Maßnahmen vermieden werden können. Die Bodenfruchtbarkeit der Felder steigt, da die Winderosion reduziert wird. Auch leichte Spätfrostschäden können durch die Folien verhindert werden.

„Ein Weglassen dieser Schutzfolien birgt also die große Gefahr von Mindererträgen, schlechterer Qualität und bedeutet vor allem einen späteren Saisonstart, wodurch ausländische Ware von weit her (hauptsächlich Peru, Griechenland, Spanien, Italien, Ungarn, Slowakei, …) sehr leicht weitere wertvolle Marktanteile erobern kann“, erläutert Mayr.

Spargelanbau
Der Boden sollte bei Weißspargel 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 Spargeljungpflanzen erfolgt mit Spezialmaschinen. Je nach Wuchsstärke der Sorte pflanzt man circa drei bis vier Stück pro Laufmeter. Das Jahr der Pflanzung ist das erste Standjahr der Spargelanlage. Im Sommer wird der Spargel von Unkraut befreit und gedüngt, vor dem Winter wird das Spargellaub abgehäckselt und entfernt.

Ernte
Überall dort, wo weiße Spargelköpfe durch die Dammoberfläche stoßen, legen die Saisonarbeiter die Spargelstange mit der Hand 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 wüchsigem "Spargelwetter" (Nachttemperaturen über 10 Grad Celsius) kann eventuell schon am nächsten Tag ein weiterer Erntegang erfolgen.
Deutlich unkomplizierter ist die Grünspargelernte: Sobald die Sprosse etwa 20 bis 25 Zentimeter lang sind, werden sie direkt über dem Boden, mit einem Messer abgeschnitten.

Rasche Kühlung
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 eintrocknen können. Dazu werden die Erntekisten im Betrieb in kaltes Wasser getaucht oder mit kaltem Wasser befüllt, wobei sich die Erde von den Stangen 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 größtenteils maschinell ab. Anders als Bleichspargel darf Grünspargel nicht gewaschen werden, um die Qualität nicht zu beeinträchtigen. Für die Gastronomie bieten viele Betriebe auch eine maschinelle Schälung an.

Perfekte Lagerung
Den Spargel 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, wünscht der grüne Spargel nicht so viel Feuchtigkeit und die Köpfe sollten vom Tuch herausragen. Beide bewahrt man am besten im Gemüsefach des Kühlschrankes auf. Geschälten Spargel kann man in küchenfertiger Form und vorportioniert auch einfrieren und so nach Wunsch längerfristig aufbewahren

Klassische Zubereitung für weißen und grünen Spargel
Weißen Spargel unterhalb der Spitze beginnend abwärts schälen. Es dürfen keine Schalenreste am Spargel bleiben. Trockene Enden abschneiden. Sodann in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft, einem kleinen Stück Butter und einer Prise Zucker ca. 5 bis 10 Minuten garen (je nach Stangenstärke). Naturbelassen und unverfälscht ist dieses Gemüse am besten nur mit zerlassener Butter, mit heurigen Kartoffeln, Butterbröseln und gekochtem Schinken zu genießen.

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, trockene Enden abschneiden und im kochenden Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 5 bis 10 Minuten garen (je nach Stangenstärke). Sicherheitshalber eine Garprobe machen. Der Spargel sollte bissfest sein! Wenn der Spargel für z.B. Salat verwendet wird, diesen nach dem Herausnehmen aus dem Sud mit kaltem Wasser abschrecken, damit er seine schöne Farbe behält.

- Tipp 3: immer etwas leicht Fetthaltiges zum Spargel essen, um die Verwertung der fettlöslichen Vitamine A und E zu verbessern.

Spargel – Inhaltsstoffe und gesundheitlicher Wert
Spargel hat nur wenig Kalorien (18 kcal pro 100 Gramm), ist aber trotzdem reich an Eiweiß, Kohlehydraten, den Mineralstoffen Phosphor, Kalium, Calcium, Natrium, Eisen, an Provitamin A und den Vitaminen B1, B2, B6 und C. Spargel ist nicht nur kalorienarm, sondern ein ideales Gemüse für eine „genussreiche Diät“.
Nährwerte Spargel per 100 Gramm: Brennwert 18 kcal; Fett 0,14 g; gesättigte Fettsäuren 0,04 g; Kohlehydrate 2,04 g, davon Zucker 2,04 g; Eiweiß 1,90 g; Salz 0,06 g.

Bildtext: Die Arbeit auf dem Spargelfeld ist anstrengend und erfordert viel Fingerspitzen-Gefühl.
Bildnachweis: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei.

Stellvertretend für die OÖ Spargelbauern stellen wir heute den Betrieb Biohof Hofmann – Ennser Spargelhof (Berndlgut) vor

Betriebsführer: Rudolf und Michaela Hofmann

Am Ennser Spargelhof gibt es für die Kundinnen und Kunden grünen und weißen Spargel. Im Jahr 2000 wurden die ersten Spargelpflanzen gesetzt. Die Felder mit ihrer sandigen, humusreichen Erde erwiesen sich als idealer Spargelstandort. Daher wurden die Spargelflächen kontinuierlich erweitert - auf mittlerweile sieben Hektar.
Im Frühjahr 2018 wurde die Produktpalette erweitert. Ergänzend zum Bio-Spargel gibt es seither auch erntefrische Bio-Erdbeeren, geschmackvollen Bio-Rhabarber, knackige Bio-Blattsalate, Bio-Erdäpfel bzw. Bio-Gemüse nach Saison und Bio-Dinkelprodukte (Reise, Mehl, Grieß) aus dem eigenen Getreide.
„Unser Herzensanliegen ist die Erhaltung unserer kleinstrukturierten Landwirtschaft und die sorgsame Herstellung von unseren Bio-Produkten“, so Rudolf Hofmann.

Der Betrieb setzt bei der Gemüsevermarktung seit Beginn auf Direktvermarktung, so werden rund 85 Prozent der erzeugten Bio-Produkte ab-Hof direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten vermarktet. Während der Spargelsaison hat der Hofladen täglich mit Bedienung geöffnet. Ergänzend zu diesem Hofladen wurde im Mai 2021 ein Selbstbedienungshofladen direkt am Hof errichtet, auf dem ganzjährig eingekauft werden kann. Neben den Eigenprodukten sind dort eine Vielzahl regionaler Produkte und Schmankerl von Partnerbetrieben zu finden.

Betriebskennzahlen:
Bewirtschaftete Fläche: 35 Hektar
Während der Spargelsaison: 10 Saisonarbeiter

Entwicklung des Spargelanbaus am Hof:
2000 wurde auf 0,5 Hektar das erste Mal Spargel Grünspargel gepflanzt
2012 wurde erstmalig weißer Spargel geerntet
Die Spargelflächen wurden kontinuierlich erweitert. Aktuell wird auf ca. 7 Hektar Spargel geerntet, davon 85 Prozent Grünspargel und 15 Prozent weißer Spargel.
Vermarktet wird der Spargel zu 85 Prozent über den Hofladen und zu ca. 15 Prozent über regionale Händler und die Gastronomie in der Region.

Spargel – Rezeptvorschläge:

Spargel im Basilikum-Omelette:
4 Portionen

Zutaten:

500 g grüner Spargel
100 g Bergkäse
1/2 Bund Basilikum
6 Eier
50 ml Schlagobers
2 EL Butter
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden. In eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken, leicht salzen und zugedeckt bissfest garen (ca. 5 - 6 Minuten). Herausheben und abtropfen lassen. Die Hälfte der Spargelstangen schräg in Scheiben schneiden, die restlichen Stangen beiseitelegen.
Den Bergkäse entrinden und so klein wie möglich würfeln. Die Basilikumblätter hacken (evtl. vom Käse und Basilikum etwas für die Deko beiseitelegen).
Jeweils 3 Eier mit 2 Esslöffel Schlagobers sowie Salz und Pfeffer gut verquirlen. Das Basilikum untermischen.

In einer beschichteten Bratpfanne von ca. 20 cm Durchmesser 1 Esslöffel Butter schmelzen lassen. Die Hälfte der Spargelscheiben darin kurz scharf anbraten.

Dann die Eimasse darüber geben, mit der Hälfte des Käses bestreuen und das Omelette bei milder Hitze ca. 8 − 10 Minuten stocken lassen.
Dann je die Hälfte des Basilikums und der Spargelstangen auf das Omelette geben und zugedeckt weitere 2 − 3 Minuten fertiggaren.

Spargel-Torte:
6 bis 8 Portionen

Zutaten:

200g Mehl
100g Butter
2 - 3 EL kaltes Wasser
600 g weißer Spargel, roh
200 g Sauerrahm
50 g Crème fraiche
4 Eier
Salz, Pfeffer, Zitronenthymian
Tortenform (Durchmesser 24 cm)

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Wasser einen Mürbteig herstellen.
30 Minuten an einem kalten Ort rasten lassen.

Den Spargel schälen, danach die holzigen Enden abschneiden und in Salzwasser bissfest kochen.

Den Mürbteig dünn ausrollen, in eine Auflauf- oder Tortenform legen und bei 180° 10 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Crème fraîche, Eier und die Gewürze gut verrühren.

Den Spargel in Stücke schneiden und in die Tortenform geben. Mit der Sauerrahmmasse bedecken und bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Überkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas Blattsalat servieren.

Bildnachweis: AMA-Marketing, Abdruck honorarfrei

Bildtext: Spargel-Saisonauftakt am Hof von Familie Michaela und Rudolf Hofmann (r.) mit (v.l.) GEO_OÖ Obmann Ewald Mayr, Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger, PMM, und LK-Präsident Mag. Franz Waldenberger.
Bildnachweis: Land Oberösterreich, Abdruck honorarfrei

Interessanter Link
Weitere Literatur, wie Rezepte und anderes Interessantes zum Spargel gibt es auf der Homepage: https://www.gemueselust.at/

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

Biohofmann
Ennser Spargelhof, Samesleitnerstraße 17, 4470 Enns
https://biohofmann.at/

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