



Biospargel

Kein Gemüse von der Stange.

Kulinarisch ist es eine besondere Zeit, die gerade anbricht. Heiß ersehnt und lang erwartet liegt er nun endlich wieder, vornehm blass, in den Auslagen der Wochenmarktstände und der Gemüseabteilungen der Supermärkte: der Spargel. So lecker die weißen Stängel so dunkel sind die Schatten, die der Trend um das Gemüse wirft: beheizte Felder, Einsatz von gesundheitsschädlichen Pestiziden sowie umweltschädlicher Plastikfolien und immer wieder Berichte von unfairen Arbeitsbedingungen für ErntehelferInnen. Muss einem da der Appetit vergehen? Nein! Es gibt Alternativen, wie Biospargelbauer Christian Heitmeier aus Altomünster zeigt. Von Nina Hörtig.

Das Gemüse, das einst nur dem Adel vorbehalten war, hat an Glanz nicht verloren. Nicht nur der adelige Preis und der vornehme Geschmack lassen den Asparagus aus dem gemeinen Gemüse hervorstechen. Es ist wohl auch seine kurze Verfügbarkeit, die ihn so begehrt macht. Selten aßen die Deutschen so viel Spargel wie heute. Rund 1,5 Kilogramm pro Kopf waren es zuletzt, Tendenz steigend. Die Spargelbauern freuen sich nicht nur, es setzt sie auch unter Druck.

Die Spargelzeit beginnt Mitte, Ende April und endet pünktlich am 24. Juni, dem Johannistag. Danach müssen die Pflanzen in Ruhe gelassen werden, soll die Ernte auch im folgenden Jahr gut ausfallen. „Spargel ist sehr empfindlich. Man darf die Pflanzen nicht zu viel reizen. Das verzeihen sie einem nicht“, weiß Christian Heitmeier. In der Zeit vom 24. Juni bis zum ersten Frost entwickelt die Pflanze einen dichten grünen Busch, das Spargelkraut. Über die feinen Blätter sammelt die Pflanze Energie und speichert diese teils in den Wurzeln ein – Kraft, die sie

benötigt, um in der nächsten Saison gute Ernte zu bringen.

Wem das nicht schnell genug geht, der pusht das Spargelwachstum mit teils absurden Methoden. Mancher Bauer beheizt seine Spargelfelder mit Warmwasser, das durch ein Netz unter dem Acker verlegter Kunststoffrohre fließt. Da erscheinen die endlosen Folienreihen, die man inzwischen mit dem Anblick eines Spargelfeldes verbindet, fast als das kleinere Übel. Auch sie wärmen den Spargel, indem die schwarze Außenseite das Sonnenlicht anzieht. Bei zu viel Hitze hält die andere weiße Schichtseite den Spargel kühl. Unmengen Plastik werden so in Umlauf gebracht. Immerhin verwenden auch immer mehr konventionelle Spargelbauern Folie, die nicht aus dem gesundheitsschädlichen PVC besteht, sondern aus Polyethylen, das wohl weniger Schadstoffe abgibt. Doch mit dem Spargel wird auch alles, was in unmittelbarer Nähe der Pflanzen krecht und fleucht, abgedeckt.



Spargelhof Heitmeier

Christian Heitmeier
Lichtenberg 2, 85250 Altomünster
täglich: 8–19 Uhr
www.spargelhof-heitmeier.de

Ganz ohne Chemiekeule

Auch Christian Heitmeier setzt Folien ein, mit einem Zahnknirschen. „Die Spargelernte ist so stark vom Wetter abhängig. Wenn wir wetterbedingt im April nichts ernten, dafür im Mai alles, wem ist dann geholfen? Wer soll die ganzen Spargelmengen auf einen Schlag essen?“ Umso wichtiger ist dem Landwirt die Qualität und Langlebigkeit der Folien. Eine Folie sei rund acht Jahre im Einsatz. Haben sie ausgedient, werden die Folien zu Mülltüten recycelt. Es wird wohl immer einen Zwiespalt zwischen ökologisch Sinnvollem und ökonomisch Notwendigem geben. Christian Heitmeier versucht, ihn so weit wie möglich zu verringern.

Anders als im konventionellen Spargelanbau verzichtet Christian Heitmeier gänzlich auf chemische Dünger und Schädlingsbekämpfungsmittel. Der Boden wird mit natürlichen Mitteln wie Komposten bearbeitet. Untersaaten wie Klee, der weit verzweigt wurzelt, helfen gegen Bodenerosion. Klee ist außerdem der perfekte natürliche Gründünger, denn sogenannte Knöllchenbakterien an seinen Wurzeln sammeln Stickstoff aus der Luft und wandeln ihn um. So erhöht der Klee den Stickstoffgehalt im Boden, was nicht nur dem Wachstum des Spargels zugute kommt, sondern auch den Bodenlebewesen.

Im Bioanbau werden die Spargelpflanzen in größerem Abstand zueinander gepflanzt, um Pilzbefall und Verbreitung von Schädlingen einzudämmen. Dennoch fährt Christian Heitmeier schädlingsbedingt rund 30 Prozent weniger Ernte ein als im konventionellen Anbau. „Wegen Geld darf man keinen Biospargel anbauen. Ich betreibe Biolandwirtschaft aus Leidenschaft. Mich

fasziniert das natürliche Wachstum der Pflanzen, zu sehen, wie sie sich entwickeln. Ich möchte im Einklang mit der Natur leben und arbeiten“, bekennt er.

Das war nicht immer so. Anfangs betrieb Christian Heitmeier selbst konventionellen Ackerbau, düngte mit Chemie, bis es ihm im wahrsten Sinne des Wortes stank. „Ich hatte die Nase voll von der ‚Spritzerei‘. Jedes

Versammlung neue MitarbeiterInnen persönlich kennenzulernen und die bestehenden auf die neue Erntesaison vorzubereiten. Der Mut, etwas Neues auszuprobieren, hat sich für den Betrieb bezahlt gemacht. Biospargel boomt inzwischen, und Christian Heitmeier sticht mit seinem kleinen Biospargelbetrieb heraus in einer Region, die von Milchviehwirtschaft dominiert wird.

„Im Einklang mit der Natur.“

Mal bekam ich beim Spritzen Kopfschmerzen. Da wird einem bewusst, was man in den Boden abgibt.“ Viele Schädlingsmittel sind systemisch, das heißt die Inhaltsstoffe werden vom Organismus der Pflanze aufgenommen und in ihr eingespeichert. Nicht nur Schädlinge, die von der Pflanze kosten, werden so getötet, sondern alle Insekten. Und will man selbst wirklich diese Mittel über das Gemüse aufnehmen?

Fast reine Handarbeit

2008 war für den Lichtenberger Agrarbetriebswirt dann endgültig Schluss damit. Er stellte seinen Betrieb auf ökologische Landwirtschaft um. Heute wird Unkraut von Hand weggehackt statt weggespritzt. Das ist extrem arbeits- und personalintensiv, was sich im Preis widerspiegelt, widerspiegeln muss. Nur so können nicht zuletzt auch faire Löhne an die Erntehelfer gezahlt werden. Spätestens bei der Spargelernte geht es dann um reine Handarbeit. Bis zu 60 MitarbeiterInnen aus Polen unterstützen den Betrieb beim Spargelstechen. Auch hier setzt Christian Heitmeier auf faire Bedingungen. Für die SaisonarbeiterInnen hat er eine eigene Unterkunft gebaut. Einmal im Jahr fährt er selbst nach Polen, um in einer

Dennoch: In Deutschland wird auf über 27.000 ha Fläche Spargel angebaut, lediglich rund 1000 ha davon werden ökologisch bewirtschaftet. Seinen Einfluss sollte der KonsumentInnen hier nicht unterschätzen. Denn er ist es, der entscheidet: Spargel im Herbst, dann halt aus Peru? Wann will ich meinen Spargel auf dem Teller und zu welchem Preis? Der immense Arbeitsaufwand, der in der ökologischen Kultivierung und Pflege der Pflanzen steckt, schlägt sich für die KundInnen in vollem Geschmack und dem Bewusstsein gesunder Ernährung nieder.

Zum verantwortlichen Umgang mit den Schätzen, die die Natur bietet, gehört für Familie Heitmeier auch eine bewusste Ernährung, auf die sie selbst viel Wert legt. Wenn es um das edle Stangengemüse geht, geht es den Heitmeiers nicht anders als all den vielen Feinschmeckern unter ihren KundInnen. Begeisterte Spargelesser sind sie. Obwohl sich Tag für Tag fast alles in seinem beruflichen Leben rund um Spargel dreht, hat Christian Heitmeier den Appetit darauf nicht verloren. Mit Kartoffeln und einer guten selbst gemachten Sauce Hollandaise – so isst er seinen Biospargel am liebsten.

pur

Holunderhof Lohe



Freitags von 14.00 - 19.00 Uhr
Samstags von 9.00 - 12.00 Uhr

Hofladen geöffnet

Biologische Landwirtschaft
Kräuterwanderungen mit Kostproben
Tageswanderungen auf dem Jakobsweg
Vorträge zum Thema Kräuter und Kneipp
Kurse im Jahresverlauf
Hofführungen | Eselwanderungen

Werner &
Siglinde Beck

Lohe 2,
86732 Oettingen
Tel.: 090 82 - 47 17

www.holunderhof-lohe.de Wir freuen uns auf Sie