Spargeln stechen für Gaumenfreuden

Spargeln sind delikat, vor allem auch aus einheimischer Produktion. Das Warten auf die hiesige Ernte lohnt sich also. Der Aufwand für die Bauern ist jedoch gross – und die Saison ist kurz. Ein Besuch im Zürcher Weinland bei der Familie Spaltenstein, die sich auf Spargelanbau spezialisiert hat.

von Markus Ganz (Text) und Jonas Bühler (Fotos)

Die Spaltensteins gehören hierzulande zu den grössten Spargelwproduzenten und bauen auf rund neun Hektaren alle Arten von Spargeln an, pro Hektar wachsen zwanzig- bis dreissigtausend Pflanzen. Keinen Kilometer entfernt fliesst die Thur in den Rhein, deshalb ist in diesem Schwemmland der Boden leicht und sandig. «Das ist optimal für den Anbau von Spargel, einer Pflanze, die zwar in fast jedem Boden gedeiht, unter diesen Bedingungen aber gleichmässiger wächst und dabei weniger unerwünschte Bitterstoffe bildet», erklärt Rolf Spaltenstein mit ansteckendem Enthusiasmus.

Sandiger Boden ist auch von Vorteil, weil er sich schneller erwärmt, was durch vierzig Zentimeter hohe Erddämme und teilweise Minitunnels mit transparenter Folie begünstigt wird. Denn das Wachstum des Spargels – bis zu elf Zentimeter pro Tag! – ist stark von der Temperatur abhängig, die zudem möglichst konstant sein sollte. Deshalb werden die Erdwälle auch mit einer Folie abgedeckt. Je nach Bedarf wird dabei die weisse reflektierende oder die schwarze absorbierende Seite eingesetzt.

Spargelköpfe erahnen

Langsam schreiten die Erntehelfer die abgedeckten Erdwälle entlang, um sogleich anzuhalten, wenn sie einen Spargel erblicken; manchmal auch, wenn keiner zu sehen ist. «Dank langjähriger Erfahrung ahnen sie, wo sich auch unter einer minimalen Erderhebung ein Spargel versteckt», erzählt Rolf Spaltenstein, derweil seine Angestellten den oberen Teil einer Spargel freilegen und behutsam zugreifen, ehe sie das Stechmesser ansetzen, damit in die Tiefe fahren und mit einer entschiedenen Bewegung zweimal zustechen. Alle wissen genau, wie tief sie ansetzen müssen – eine entscheidende Fertigkeit, weil möglichst viel des essbaren Spargelteils erwischt werden soll, ohne den Wurzelstock zu verletzen. Danach gilt es, die Spargeln sorgfältig aus dem Boden zu ziehen. Wichtig sei zudem, das Stechmesser immer wieder zu schleifen, damit weder die Pflanze noch der abgeschnittene Spargel beschädigt werde, betont Rolf Spaltenstein.

Die Ernte hat eben erst begonnen, deshalb sind erst sieben Arbeiter im Einsatz. Sie werden an diesem Tag rund zweihundert Kilogramm Spargeln einbringen. Hat die Hauptsaison mit Tagesmengen bis zu einer Tonne eingesetzt, werden es zwanzig Mitarbeiter sein. Alle Erntehelfer stammen aus Polen, und fast alle werden nächstes Jahr wiederkommen. Zu vielen von ihnen habe sich, so Rolf Spaltenstein, über die Jahre eine schöne Beziehung entwickelt. Dafür spricht nicht nur die polnische Fahne, die beim Hof einträchtig neben der schweizerischen im Wind flattert, sondern das bezeugen auch Einladungen zu Hochzeiten nach Polen. «So haben wir auch schon ihre Familien kennengelernt», erzählt der Spargelbauer. Seine temporär beschäf-

Sorgfalt ist Pflicht, vor allem beim Ansetzen des Stechmessers (links): Polnische Erntehelfer auf den Spargelfeldern der Familie Spaltenstein im zürcherischen Flaach.

Raffinierte Automatisierung: Die Waschstrasse sortiert auch nach Qualitäten (oben) und spuckt Abfall aus.

Dieser Artikel ist in den Zeitschriften «Doppelpunkt» und «Sonntag», Heft 17/2016 erschienen. © Dornbusch Medien AG 2016, alle Rechte vorbehalten.

Für Spargelbauer Rolf Spaltenstein unersetzlich: Die Qualitätskontrolle mit geübtem Blick.

tigten Mitarbeiter verdienen monatlich 3200 Franken, den Richtlohn für saisonale Arbeitskräfte. Dies entspricht etwa dem Vierfachen eines in Polen gängigen Lohnes. «Und seien wir ehrlich: Ich finde keine Schweizer, die diese Arbeit übernehmen», sagt Rolf Spaltenstein. Die Personenfreizügigkeit mit der EU habe das Anstellungsprozedere überdies wesentlich vereinfacht.

Hochgehaltene Innovation

Rolf Spaltenstein verwendet keine Erntemaschine, weil diese zu viele Spargeln verletze. Grundsätzlich versteht er sich indes als Pionier des Spargelanbaus in der Schweiz, «auch wenn ich mit mancher Innovation wie der Setzmaschine bei anderen Spargelbauern zunächst auf Unverständnis gestossen bin». Er sei der Erste in der Schweiz gewesen, der Folien und Tunnels eingesetzt habe. Für ihn unersetzlich ist auch eine vollautomatische Waschstrasse. Die Erntehelfer bringen die Spargeln möglichst bald vom Feld hierher, weil die Frische für die Qualität entscheidend ist. Ein Förderband spediert die Spargeln in die Maschine, die weit mehr als nur wäscht: Der unterste Teil der Spargeln wird abgeschnitten, dann werden sie nach mehreren Kriterien wie Durchmesser und Qualität der Spitze optisch analysiert und acht Qualitäten zugeteilt. Danach kommen die Spargeln in zwei Grad kaltes Wasser, das ihnen die Restwärme entzieht. Und für Gastrobetriebe setzt Rolf Spaltenstein eine – rasend schnelle – Schälmaschine ein, die kaum unnötigen Abfall produziert. Unersetzlich für die Qualitätskontrolle bleibe letztlich aber der geübte Blick.

Rund die Hälfte der Ernte kann die Familie Spaltenstein direkt im Hofladen oder über das «Beizli» des Spargelhofs verkaufen, was die Marge erhöht. Einkünfte bringen auch informative Führungen, die sich grosser Beliebtheit erfreuen. Trotzdem: Die Saison dauert nur rund zwei Monate, den Rest des Jahres kann man auf einem derart spezialisierten Bauernhof kaum mit Einnahmen rechnen. Deshalb arbeitet Rolf Spaltenstein ausserhalb der Spargelsaison auswärts. «Ich bin eigentlich gelernter Landwirt, aber der Hof meiner Eltern, die ab 1962 nebenbei auch Spargeln anbauten, war zu klein, um eine Familie zu ernähren», gibt er unumwunden zu.

Überdies dürfe man den Arbeitsaufwand, den Spargeln neben der Erntesaison verursachen, nicht unterschätzen. Bereits während der laufenden Ernte werden neue Pflanzen gesetzt, die nur hundert Gramm wiegen, aber drei bis vier Kilo schwer werden. Frühestens ab dem dritten Jahr wird geerntet, nach acht bis zehn Jahren haben die Stöcke ausgedient. Damit sich die Felder erholen können, werden darauf für zehn Jahre keine Spargeln mehr angebaut, stattdessen pflanzt Rolf Spaltenstein Zuckerrüben, Mais und Raps an. Bei den übrigen Anlagen lässt er nach der Ernte die Triebe auswachsen, damit sie im Wurzelwerk wieder Reserven für die kommende Saison aufbauen können. ■

Die «Königin der Gemüse»

Die Spargelpflanze (Asparagus officinalis) gehört zur Familie der Liliengewächse. Sie stammt aus dem vorderasiatischen Raum und war bereits den alten Ägyptern bekannt. Die Römer brachten das Gemüse, das schon damals für Genuss und Liebeskraft gepriesen wurde, nach Europa. Doch erst im 19. Jahrhundert begann sich der Spargel als «Gaumenfreude des Frühlings» durchzusetzen. Bis in die Achtzigerjahre wurden in der Schweiz vor allem Bleichspargeln konsumiert, seither hat der Grünspargel stark an Beliebtheit gewonnen: 2015 lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Grünspargel mit 760 Gramm rund 150 Gramm höher als der von Bleichspargel. Beide sind grundsätzlich die gleiche Pflanze, doch wächst der Grünspargel über der Erdoberfläche; er wird durch das Licht grün und schmeckt deshalb würziger. Nur selten angebaut wird der Violettaspargel, der ebenfalls am Licht wächst und roh gegessen wird. Lediglich 6,5 Prozent der hierzulande konsumierten Spargeln stammen aus einheimischem Anbau. Letztes Jahr wurden in der Schweiz 394 Tonnen Grün- und 344 Tonnen Bleichspargeln produziert. Die weltweit grössten Produzentenländer waren 2013 China, Peru, Mexiko und Deutschland.