

Linz, 15. April 2019

## Pressemitteilung

### „König“ Spargel steht ab sofort wieder im Mittelpunkt

Bemühungen um einen früheren Erntebeginn bieten ausländischer Ware zunehmend Paroli

**Derzeit produzieren 16 oberösterreichische Gemüsebaubetriebe auf ca. 125 Hektar Ackerland ca. 40 Hektar weißen und 85 Hektar grünen Spargel – besonders in Oberösterreich mit steigender Tendenz. Die Spargel-Saison beginnt heuer früh: Die günstige Witterung der letzten Wochen bewirkt einen leicht verfrühten Saisonstart der beim Konsumenten immer beliebter werdenden Spargelstangen.**

Ernten vor dem 15. April erfordern den Einsatz von Verfrühungsfolien, welche die Spargeldämme erwärmen. Dadurch wird eine frühere Ernte möglich. Frischer Spargel ist in Österreich ca. zehn Wochen hindurch erhältlich, die Haupterntezeit mit guter Spargelverfügbarkeit dauert aber durchschnittlich nur acht Wochen. Sie beginnt im Freiland meistens Mitte April und endet etwa um den 20. Juni.

#### **Verfrühungen im Folientunnel**

Für eine Verfrühung der Ernte können auf Teilen der Spargelfläche sogenannte „Mini-Tunnel“, unter denen sich die Erde schneller erwärmt, aufgebaut werden. Dadurch wird die Spargelzeit länger. „Mit dieser Kultivierungsmethode können unsere Spargelbauern der ausländischen Ware Paroli bieten, die oft schon ab Anfang März in österreichischen Supermärkten erhältlich ist. Solche Aktionen der Handelsketten, die den Spargel aus Peru, Marokko oder Griechenland importieren, sind für unsere bäuerlichen Betriebe nicht hilfreich“, betonen Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ und Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Zu Beginn des Frühjahrs werden die charakteristischen Spargeldämme mit der Spargelfräse hochgezogen und jene Flächen, auf denen man eine verfrühte Ernte erreichen will, werden mit Folie oder Vlies abgedeckt. Diese Folien können über viele Jahre wiederverwendet werden und sie helfen dabei, Schädlinge und Unkraut zu unterdrücken. Pflanzenschutz ist daher nicht erforderlich. „Die Sorge mancher Konsumenten, dass diese schwarzen Folien die Umwelt

belasten, ist unbegründet. Dies sind keine herkömmlichen Folien. Sie landen nicht, wie viele Menschen vermuten, nach einmaliger Nutzung in der Verbrennungsanlage, sondern werden bis zu zwölf Jahre verwendet. Außerdem sind sie auch nach der landwirtschaftlichen Nutzung zu 100 Prozent wiederverwendbar und werden zB zu Müllbeuteln weiterverarbeitet“, so Reisecker.

### **Der Ertrag hängt von der Sonne ab**

Witterung und Anbaumethode bestimmen den Beginn der Ernte. Der erzielbare Ertrag ist wesentlich von der Tagestemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig. „Ein verregnetes Frühjahr wie 2015 oder das Auftreten von Spätfrösten wie 2016 und 2017 kann die Ernte, insbesondere beim „ungeschützten“ Grünspargel, beträchtlich reduzieren“, erläutert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Schauen die ersten Spargelspitzen aus der Erde, können die weißen Stangen Stück für Stück per Hand gestochen werden. Grünspargel wächst ohne Dämme und wird abgeschnitten, sobald die Stangen lang genug sind. Nach der Saison werden die Folien entfernt, Unkraut wird per Hand gehackt und man lässt die Spargelpflanzen austreiben, damit diese über das Laub Kraft sammeln können für die kommenden Jahre.

### **Oberösterreich: Spargel-Flächen werden erweitert**

Die Spargelproduktion nimmt in Österreich momentan 800 Hektar ein. Niederösterreich hat mit 580 Hektar den größten Anteil, der Rest verteilt sich auf Oberösterreich, Kärnten, Steiermark und Burgenland. In Oberösterreich wird die Fläche zurzeit weiter ausgebaut „2018 haben sich einige weitere OÖ Gemüsebauern entschlossen, ebenfalls in den Spargelanbau einzusteigen. Da diese Junganlagen heuer noch nicht beerntet werden können, werden diese Flächen erst im Jahr 2020 tragend werden“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. „Die starke Direktvermarktung in Oberösterreich bietet auch noch Marktchancen für einige Neueinsteiger. 90 Prozent der Spargelstangen finden im Land ob der Enns den direkten Weg zum Endkonsumenten“, ergänzt Präsident Reisecker.

### **Ohne Erntehelfer kein Spargel – Lohnunterschiede zum Ausland stellen schwere Belastung dar**

Besonders im Großhandel ist das Angebot aus dem Ausland so stark, dass für österreichischen Spargel ebenfalls nur Niedrigstpreise gezahlt werden. Deswegen stagniert in Österreich insgesamt die Spargel-Fläche, obwohl der Spargel im Trend liegt und der Gesamtverbrauch leicht zunimmt. Dies liegt auch an den hohen Lohn- und Lohnnebenkosten für Erntehelfer und Saisoniers in Österreich im Vergleich zu Konkurrenzländern. „So beträgt der Mindestlohn je Stunde in Deutschland 9,10 Euro, in Österreich 11,80 Euro. Pro Hektar Spargel sind, je nach Betriebsorganisation und technischer Ausstattung zwischen 1.000 und 1.200 Arbeitskraftstunden zu leisten, was allein zum Nachbarland Deutschland einen Wettbewerbsnachteil von zumindest 2.800 Euro pro Hektar bedeutet“, rechnet Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger vor.

Mit dem Beginn der Spargelernte Mitte April beginnt in Österreich der erste große Arbeitseinsatz von Erntehelfern und Saisoniers. „Um in kurzer Zeit die arbeitsintensive Handarbeit bewältigen zu können, werden pro Hektar ca. fünf bis sechs Arbeitskräfte benötigt. In unserem Bundesland kommen somit rund 500 bis 600 Personen rein für die Ernte- und Marktaufbereitung (zB auch schälen und verpacken) zum Einsatz. Noch nicht eingerechnet sind hier die nachgelagerten Arbeiten für den Transport und Verkauf, welche häufig von den Familienangehörigen erledigt werden“, so Präsident Reisecker.

Bundesländer	Fläche in ha	Ernte in t	Fläche in ha	Ernte in t	Fläche in ha	Ernte in t
	Spargel insgesamt		Weißspargel		Grünspargel	
Burgenland	26	39	4	8	22	31
Kärnten	50	201	40	172	10	29
Niederösterreich	581	2.208	465	1.860	116	348
<b>Oberösterreich</b>	<b>123</b>	<b>445</b>	<b>40</b>	<b>190</b>	<b>85</b>	<b>255</b>
Salzburg	-	-	-	-	-	-
Steiermark	33	150	19	115	14	35
Tirol	4	23	3	18	1	5
Vorarlberg	2	10	2	10	0	0
Wien	-	-	-	-	-	-
<b>Österreich 2018</b>	<b>819</b>	<b>3.075</b>	<b>571</b>	<b>2.373</b>	<b>248</b>	<b>703</b>
Österreich 2017	813	3.038	568	2.363	245	675

### Spargelproduktion hat Tradition in Oberösterreich

Der erwerbsmäßige Spargelanbau hat in OÖ bereits vor 30 Jahren begonnen. Damals haben sich zwei Betriebe im Eferdinger Becken darauf spezialisiert. Die Aufteilung von weißem und grünem Spargel ist stark unterschiedlich und hängt wesentlich von der Lage des Betriebes und der damit verbundenen Bodenbeschaffenheit der Felder ab. Von den ca. 125 Hektar Spargel werden ca. 16 Hektar, also fast 13 Prozent, biologisch kultiviert.

### Wertschöpfung aus dem Spargel-Anbau

Mit der Erzeugung von fast 500 Tonnen Spargel wurden im letzten Jahr 17 Prozent der gesamten österreichischen Spargelproduktion in unserem Bundesland geerntet. Von den rund siebzig Gemüsearten in OÖ belegt der Spargel ca. acht Prozent der Gemüseanbaufläche. Elf Prozent der Wertschöpfung der Sparte Gemüseanbau werden in OÖ mit Spargel erwirtschaftet.

Gesamtösterreichisch gesehen bewegen sich sowohl die Inlandsproduktion als auch die Einfuhr von Spargel aus dem Ausland auf einem Niveau von rund 3.000 Tonnen im Jahr, womit die österreichische Eigenversorgung bei rund 50 Prozent liegt.

### **Beim Spargelkonsum wird auch in Zukunft eine Steigerung erwartet**

„Wir rechnen damit, dass der Spargelkonsum in den nächsten Jahren weiter steigen wird. Davon gehen wir vor allem deswegen aus, weil der inländische Pro-Kopf-Verbrauch mit 0,8 Kilogramm erst halb so hoch liegt wie jener in Deutschland oder der Schweiz. Die Frage ist nur, ob die Rahmenbedingungen für die Spargelproduzenten so gestaltet werden können, dass diese möglichen Zusatzmengen im Inland produziert werden können“, betont Reisecker.

### **Vermarktungswege des OÖ Spargels**

Die größte Bedeutung hat in Oberösterreich in der Vermarktung die Direktbelieferung an die Gastronomie sowie an Großküchen. Auch die Ab-Hof-Vermarktung spielt für die OÖ Produzenten eine bedeutende Rolle. Die Qualitätssicherung erfolgt bei allen Betrieben entweder über die AMA-Gütesiegel-Produktion (AMAG.A.P.), eine Bio-Zertifizierung oder „Gutes vom Bauernhof“ und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von „Genussland OÖ“ und der „Genuss Regionen Österreichs“ (z.B. „GR Leondinger Grünspargel“ oder „GR Eferdinger Landl Gemüse“).

Beworben wird der OÖ Spargel auf hofeigenen Internetseiten, über Genussland OÖ, über die Genuss Region Österreich und natürlich über den Dachverband der OÖ Obst- und Gemüseproduzenten auf [www.gemueselust.at](http://www.gemueselust.at) sowie tagesaktuell auf der Facebookseite der OÖ Gemüsebauern .

### **Trend- und Gesundheitsgemüse**

Der Spargel wurde im Laufe der letzten fünfzehn Jahre durch die Steigerung der Anbaufläche, den dezentralen Anbau und die damit verbundene bessere Verfügbarkeit immer mehr zum beliebten „Trend-Gemüse“. Der Spargel ist als Kulturpflanze in allen Ländern mit gemäßigttem, warmem Klima und entsprechend geeigneten, leichten bis mittelschweren Böden verbreitet.

Die Spargelpflanze (*asparagus officialis*) aus der Familie der Liliengewächse ist genau genommen eine Staude, deren oberirdischen Teile (das Spargelgrün) im Herbst absterben. Im darauffolgenden Frühjahr treiben wiederum die Knospen des ausdauernden Wurzelstockes. Diese Sprossen, mit feinen, schuppenförmigen Schutzblättern bedeckt, sind das in unseren Breitengraden so begehrte Feingemüse. Der Spargel behält die blasse Farbe, solange er in der lichtschtzenden Erde steckt. Damit die Spargelstange lang wird, kultiviert man die Pflanze in angehäuften Hügelbeeten und „sticht“ den Spargel mit einem besonderen Spargelstecher, wenn sich die ersten Risse in der Erdoberfläche zeigen.

Der in Österreich angepflanzte Grünspargel ist eine auf offener Ackerflächen gezogene Art, welche nach Erreichen der gewünschten Sprosslänge und -dicke abgeschnitten wird. Spargel kann erst zwei Jahre nach der Pflanzung das erste Mal geerntet werden; eine Anlage wird acht bis zehn Jahre alt. Die zweckmäßige Länge der Spargelsprossen ist etwa 20 bis 22 cm - dies entspricht der Größe der normalen Teller und Töpfe.

### **Spargel: Erntefrisch auf den Tisch**

Spargel wird frühmorgens in mühevoller Handarbeit geerntet, gewaschen, geschnitten, sortiert und gekühlt. Die tägliche Ernte bürgt für beste Qualität. Der qualitativ hochwertige Spargel muss einen festen, geschlossenen und unbeschädigten Kopf haben, soll gerade gewachsen sein und darf weder hohl noch holzig sein. Besonders frischen Spargel erkennt man am Glanz und an der noch feuchten Schnittstelle. Er ist prall, bricht aber auch leichter. Verfärbter Spargel (violette bis grüne Köpfe) ist meist preislich günstiger, aber intensiver im Geschmack (keine Qualitätsminderung).

„Die OÖ Spargelbauern garantieren durch ihre täglich frische Ernte, eine geschlossene Kühlkette und kurze Lieferwege eine möglichst gute Qualität für die Konsumenten. Solo, Classic, I, II, III, Spargelspitzen, Suppenspargel, Bruch – das sind die absteigenden Größenbenennungen nach dem Durchmesser, welche auch den Preis bestimmen“, erläutert Präsident Reisecker.

### **Klassische Zubereitung für weißen und grünen Spargel**

Weißer Spargel unterhalb der Spitze beginnend abwärts schälen. Es dürfen keine Schalenreste am Spargel bleiben. Harte Enden abschneiden. Sodann in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft, einem kleinen Stück Butter und einer Prise Zucker ca. acht bis zwölf 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 im unteren Drittel schälen, harte Enden abschneiden und im kochenden Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. je nach Stangenstärke fünf bis zehn Minuten garen. Sicherheitshalber eine Garprobe machen. Der Spargel sollte bissfest sein. Wenn der Spargel für zB Salat verwendet wird, diesen nach dem Herausnehmen aus dem Sud mit kaltem Wasser abschrecken, damit er seine schöne Farbe behält.

Die Landwirtschaftskammer OÖ bietet mit ausgebildeten Seminarbäuerinnen Spargelkochkurse für Konsumenten an. Termine dazu findet man im Internet unter [ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at).



*Bildtext: Bis zum 24. Juni, dem Johannistag ein Genuss: frischer Spargel aus Oberösterreich.  
Bildnachweis: Spargelhof Stöttinger, Abdruck honorarfrei*

**Spargelhof Stöttinger: Seit 24 Jahren im Spargel-Anbau tätig –  
Spargel nun in Bio-Qualität**

Seit 1995 wird am „Gartenlehnerhof“ der Familie Stöttinger, welcher seit 2017 von Benedikt Leibetseder geführt wird, in konventioneller Betriebsform Grünspargel angebaut. Der Einstieg in den Spargelanbau der damaligen Betriebsführer Josef und Gertrude Stöttinger passierte aufgrund der Suche nach Nischen in der bäuerlichen Vermarktung. Also wurde auf Wunsch von Gertrude Stöttinger die schon seit vielen Jahren von ihrem Schwiegervater betriebene Truthahnvermarktung eingestellt und auf Spargelanbau umgestellt. 1998 konnte erstmals Spargel geerntet und ab Hof vermarktet werden. Nach wie vor erfolgt der Großteil der Vermarktung des Spargels ab Hof. Weiters werden Einzelhändler und Wirte in der näheren Umgebung beliefert sowie auch Spargel in größere Entfernungen per „Next-day-fresh“ über die Post versandt.

Die Spargelanbaufläche wurde aufgrund der steigenden Nachfrage nach heimischem Spargel sukzessive erweitert und im Jahr 2002 wurde auch Weißspargel ins Sortiment aufgenommen. Zur Abrundung der Farbpalette wird auch eine kleine Menge an Purpurspargel – eine spezielle Züchtung des Grünspargels – kultiviert. Heuer wurde als Versuch auch eine kleine Menge Wildspargelpflanzen gesetzt. Die ist äußerst arbeitsintensiv und braucht viele fleißige und geschickte Hände. Acht Erntehelfer unterstützen die Familie sowie zwei Kräfte in der Vorbereitung und im Verkauf.

**2018: Umstellung auf Bio**

„Wir legen großen Wert auf die Qualität des Spargels und somit auf eine schonende Behandlung und Pflege der Spargelfelder. Daher war für mich der Weg zur biologischen Wirtschaftsweise naheliegend“, erläutert Betriebsführer Benedikt Leibetseder. Er bewirtschaftet zurzeit 30 Hektar landwirtschaftliche Fläche (12 Hektar Eigengrund, 18 Hektar Pachtfläche). Acht Hektar sind Spargelfläche - davon zwei Hektar Junganlage und ca. ein Hektar Weißspargel - der Rest teilt sich auf Marktfrüchte und Rotklee Vermehrung auf.

Die Begeisterung für Spargel ist Jahr für Jahr gewachsen, bei den Kunden sowie bei den Produzenten. „Die Arbeit mit einem Produkt, das zwar sehr arbeitsintensiv ist, jedoch so gut angenommen und honoriert wird, macht viel Freude. Der Kontakt und die guten und interessanten Beziehungen, die dadurch entstehen, sind bereichernd. Aber wie überall gibt es auch beim Spargelanbau und bei der Vermarktung gewisse Schwierigkeiten und größere Herausforderungen. Eine davon ist die Temperaturempfindlichkeit des Spargels“, so Leibetseder.

Der Spargel ist ein Frühlingsgewächs, dem die Temperatur von 20 bis 25 Grad Celsius am besten behagt. Spätfröste bzw. Hochsommerhitze in der Erntesaison stellen die Produzenten

und die Erntehelfer vor große Herausforderungen. Die Kälte (unter 12 Grad C) erlaubt nur sehr geringe Ernten, die große Hitze (30 Grad C und mehr) lässt den Spargel viel zu schnell sprießen und die große Erntemenge kann nicht immer abgesetzt werden. Auch „verausgabt“ sich der Spargel in diesem Fall. Ein weiteres Problem stellt bei so hohen Temperaturen wie im letzten Frühjahr die Bewässerung dar, vor allem beim Jungspargel.



*Spargel-Bauer aus Leidenschaft:  
Benedikt Leibetseder vom  
Stöttinger-Hof in Rufling.  
Bildnachweis: Spargelhof  
Stöttinger, Abdruck honorarfrei*



*Bildtext: Beim Spargelsaisonauftritt in Rufling  
v.l.: Familie Stöttinger, Josef und Gertrude, mit  
Betriebsführer Benedikt Leibetseder, Agrar-  
Landesrat Max Hiegelsberger, LK-Präsident ÖR  
Ing. Franz Reisecker und DI Christian  
Krumphuber, LK OÖ.*

**Kontakt bei Rückfragen:** Ing. Stefan Hamedinger  
+43 50 6902-3532, stefan.hamedinger@lk-ooe.at

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at