



Die elektrische Spargelspinne hebt das Vlies an und macht den Damm frei, um die weissen Spargeln zu stechen. Bilder: David Eppenberger

Biospargel aus dem Automaten

Kuno Werro aus Düdingen FR setzt im Spargelanbau auf moderne Erntegeräte und eine Hightech-Sortiermaschine. Seine Kundschaft profitiert von einer Rabattkarte.

In diesen Wochen dreht sich auf Werros Biohof alles um die immer beliebtere Spargel. Deren Anbau hat in der Schweiz in den letzten Jahren auch im Biolandbau zugelegt: von fünf Hektaren im Jahr 2010 auf mehr als 15 im letzten Jahr.

Je eine überdimensionale weisse und grüne Spargel an der Hofeinfahrt bilden hier in Düdingen FR das Empfangskomitee. Während der Spargelmonate muss der Verkaufsautomat vor dem Hofladen an den Wochenenden zweimal täglich mit den frisch geernteten Spargeln nachgefüllt werden. «Wir haben den Automaten im letzten Jahr angeschafft. Er ist für uns eine grosse Erleichterung», sagt Kuno Werro. Dadurch komme die Familie auch in dieser sehr intensiven Zeit zu ein bisschen



Hofladen im Countrystyle: Carmen und Kuno Werro.

Freizeit. Und vor allem: Die Kundschaft liebe den Automaten, weil sie nun rund um die Uhr spontan frische Spargeln kaufen kann. Auch im Hofladen herrscht Hochbetrieb, obwohl er alles andere als zentral gelegen ist.

Das Spargelgeschäft hat sich hier in den letzten Jahren sehr gut entwickelt, die «Sensler Spargeln» sind weitherum bekannt. Bis im letzten Jahr erntete der Biogemüsebauer auf zwei Hektaren ein Drittel Bleich- und zwei Drittel Grünspargeln. Der sandige Boden hier sei ideal für den Anbau von Spargeln. Vorher wuchsen dort Karotten, die wegen des Sands aber an Kratzschäden litten, sagt er. Rund 6000 Kilo Spargeln erntete er im letzten Jahr. Etwa zwanzig Prozent verkaufte er direkt (20 Franken / Kilo erste Wahl, 15 Franken zweite Wahl), der grosse Rest ging an die Gastronomie, an Marktfahrer und ein kleiner Teil an den Detailhandel. In diesem Jahr kommen erstmals noch zwei Hektaren zusätzlich in Ernte, die er vor zwei Jahren neu angepflanzt hatte.

Moderne Geräte bei Ernte und Verarbeitung

Vom Spargelfeld ertönen leise Radiogeräusche. Drei Spargelspinnen sind dort zwischen den Dämmen unterwegs und ermöglichen eine effiziente und arbeitsfreundliche Ernte. Die elektrisch betriebenen Geräte heben das Vlies an und legen den Damm für die Spargelstecher frei. Gefühlvoll setzt der Erntehelfer das Stechmesser an der Bleichspargel an, deren Kopf sich unter der feinen Erde bemerkbar macht oder ganz wenig aus der Erde guckt. «Dieser Stechjob braucht viel Gefühl und Erfahrung», sagt Werro. Das Ziel sei es, möglichst viel erstklassige Spargeln zu ernten und die Verluste gering zu halten. Er ist einer der wenigen, der in der Schweiz Biobleichspargeln anbaut. Weil die Nachfrage nach Grünspargeln in der Schweiz grösser ist, baut aber auch er mehr von diesen an. Die Grünspargel braucht kein Vlies und bleibt nicht im Boden wie die weisse Spargel, sondern wird mit einem scharfen Messer von Hand möglichst tief geschnitten, wenn die Triebe 20 bis 30 Zentimeter aus dem Boden ragen.

Den Transport vom Feld in die Wasch- und Sortieranlage übernimmt ein kleiner Elektroflitzer der Firma HDK mit einem 4-kW-Elektromotor, der mit seinem Leichtgewicht auch auf nassen Böden keinen Schaden anrichtet. Das Fahrzeug bringt das Erntegut zum Kühler, wo es auf zwei Grad Celsius heruntergekühlt wird. Danach wird das Gemüse zur automatischen Spargelsortiermaschine der Firma Neubauer gebracht. Diese hat sich Werro vor zwei Jahren angeschafft. Sie bewirkt eine grosse Produktivitätssteigerung. «Zuvor mussten wir jede einzelne Spargel waschen, zuschneiden und sortieren.» Dies übernehmen nun acht Hightech-Kameras, welche die unterschiedlichen Spargelstangen nach der Dusche nach Kaliber sortieren. Die Anlage schneidet die Stangen in einheitliche Grössen und bündelt sie. Insgesamt arbeiten während der Spargelsaison je vier Saisoniers und Festangestellte sowie zwei Arbeitskräfte auf Abruf in der Spargelproduktion.

Mit Bewässerung gegen Frostschäden

Der Anbau von Spargeln nach biologischen Kriterien ist anspruchsvoll. Werro pflanzt deshalb Sorten an, die sich speziell für den biologischen Anbau eignen: Ravel, Ramada und Rapsody. Praktisch immer an den Spargelfeldern präsent sind beispielsweise Spargelfliegen, deren Larven sich im Inneren der Stange nach unten fressen und grosse Schäden anrichten. Konventionelle Spargelanbauer bekämpfen sie mit einem Insektizid. Kuno Werro setzt präventiv Klebfallen ein, wodurch er den Befall deutlich vermindern könne, wie er sagt. Das Unkraut bearbeitet er mit einem Abflamngerät sowie mit einem selbst konstruierten Schab- und Hackgerät auf einem Fobromobil. Von Hand werde bei ihm nicht mehr gejätet, stellt Werro klar.

Natürlich muss die Spargel auch gedüngt werden. «Vor dem Aufdammen im Frühling und nach dem Abfräsen der Dämme dünge ich je einmal mit Stickstoffdünger der Marken Biorga oder Monterra sowie zusätzlich mit Kali 30», erklärt der Biobauer. Gegen Frostschäden hat der umtriebige Gemüsegärtner seine eigene Lösung gefunden. Bei Frostwarnungen bewässert er ähnlich wie im Obstanbau während der Blüte sehr früh am Morgen das Grünspargelfeld. «Die dünne Eisschicht schützt die Kultur vor dem Frost.»



Verkaufsautomat: Wird zweimal täglich aufgefüllt.

Mit der Kundenkarte zu Gratis-Spargeln

Stillstand ist Rückschritt, deshalb wird auf dem Biohof laufend optimiert. Um die Direktvermarktung zu verbessern, baute Werro einen stilvollen Hofladen, wo man sich vor dem Haus bei einem Kaffee erholen kann. Angeboten werden die Spargeln in zwei Qualitäten. Erste Wahl kostet 20 Franken pro Kilo, die zweite Wahl mit leichten äusseren Mängeln kosten fünf Franken weniger. Vielkäufer profitieren von einer Kundenkarte: Das 13. Kilo Spargeln ist dabei gratis. Nach dem Spargelhype, der spätestens Ende Mai endet, stehen auf dem viehlosen Betrieb wieder die anderen Kulturen im Zentrum: mehrere Sorten von Karotten, Zwiebeln, Kürbis und Zuckermais zum Beispiel. Bei diesen Kulturen arbeitet Werro vornehmlich mit Gründüngern. Der Landwirt ist permanent daran, neue Produkte zu lancieren. Seit letztem Jahr steht auf der Wiese ein Hühnermobil für die Eierproduktion. Zudem stehen neben dem Spargelfeld eine Anlage mit Heidelbeeren sowie ein paar Büsche mit Kamtschatka-Beeren. Innovation ist hier Alltag. *David Eppenberger, freier Journalist*

Dank der automatischen Sortier- und Waschanlage landen die gebündelten Spargeln sehr schnell im Kühler.

