

## Pressemitteilung

### Heimischer Spargel unter Druck: Der Selbstversorgungsgrad sinkt

Zeitlich normaler Start mit Top Qualitäten

**Der Start in die oberösterreichische Spargelsaison erfolgt heuer pünktlich und unter klassischen April-Bedingungen: Nach einer langen trockenen Nebelphase, Niederschlägen in der zweiten Februarhälfte und einem kühlen Witterungsrückschlag Ende März können die Spargelbauern nun wie gewohnt in die Ernte gehen. Insgesamt waren die Bedingungen der vergangenen Wochen dem Spargel zuträglich und sorgen dafür, dass die Konsumentinnen und Konsumenten wieder mit Spargel in Top-Qualität rechnen dürfen.**

Doch der Saisonauftakt fällt in ein zunehmend herausforderndes Umfeld: Der Selbstversorgungsgrad beim Spargel ist innerhalb der vergangenen drei Jahre um elf Prozentpunkte gesunken: von 47 Prozent 2023 auf nur noch 36 Prozent 2025.

„Die heurige Spargelsaison kann in Oberösterreich pünktlich starten. Die Voraussetzungen sind für die Spargel-Ernte für die nächsten Wochen optimal, wenn es zu keinen Spätfrösten kommt, es gelegentlich regnet und die Sonne für warme Bodentemperaturen sorgt. Gleichzeitig müssen wir aber auf eine besorgniserregende Entwicklung hinweisen: Der Rückgang der Eigenversorgung um elf Prozent in den letzten paar Jahren zeigt, wie stark der Importdruck mittlerweile geworden ist und wie gefährdet die regionale Versorgung trotz hoher Kompetenz unserer Bäuerinnen und Bauern ist“, betont Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

#### **Kaum ein anderes heimisches Gemüse wird im Frühjahr so sehnsüchtig erwartet**

Während neben den vielen noch erhältlichen Lager- und Wintergemüsen schon viele frische Gemüsearten wie z. B. Spinat, Salate und Radieschen aus dem Gewächshaus aus heimischem Anbau geerntet werden, kommt es nun mit dem Spargel aus dem Freiland zum ersten kulinarischen Gemüse-Hochgenuss in vielen Küchen. Das feine Stangengemüse aus oberösterreichischer Produktion ist unter günstigen Witterungsbedingungen bis Mitte Juni erhältlich. Vom Hobbykoch bis zum Haubenkoch tüfteln und wetteifern Spargelliebhaber wieder mit Spezialitäten aus dieser Gemüse-Köstlichkeit, die von den 22 oberösterreichischen

Spargelbauern mit viel Know-how und Einsatz für die Konsumentinnen und Konsumenten kultiviert wird.

### Die Saison 2025 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.

Diese Folien und Tunnel sind allerdings sehr arbeitsintensiv, erfordern eine ausreichende Verfügbarkeit von Arbeitskräften und sind kostenaufwändig. Der Vorteil der Folien und Tunnels: Der Spargel wächst gleichmäßiger und das ermöglicht eine gewisse Planungssicherheit. Der „Johanni-Tag“ am 24. Juni markiert traditionell für die österreichischen Spargelbetriebe den Saisonabschluss, vielfach wird aber zur Schonung insbesondere der jungen „Spargelanlagen“ schon um den 15. Juni das „Stechen“ (Weißspargel) und „Schneiden“ (Grünspargel) beendet.

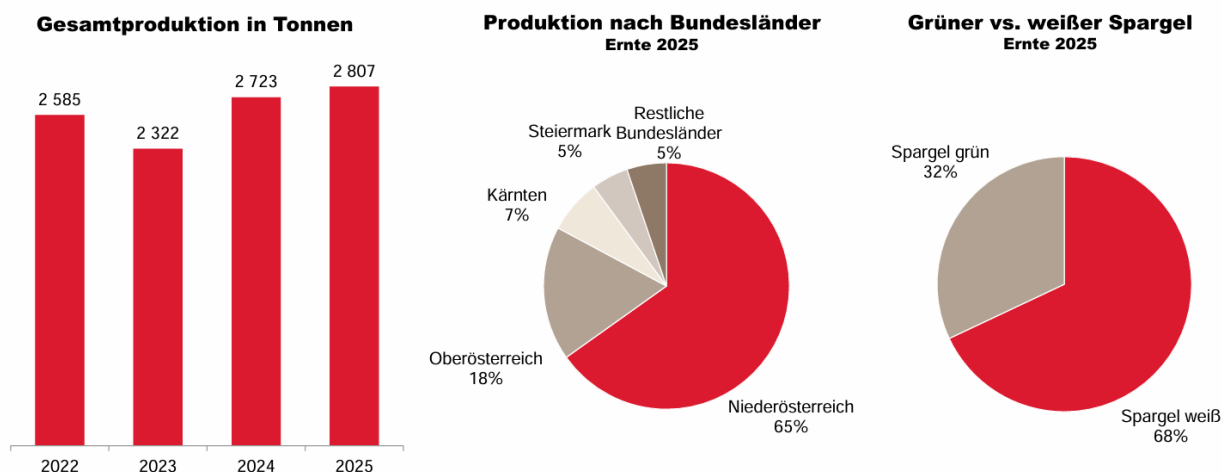
### Produktion von Spargel in Österreich

Nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die österreichweite Flächen- und Mengenverteilung der Anbausaison 2025. Flächenveränderungen haben im Spargelanbau aufgrund der mehrjährigen durchschnittlichen Kulturdauer von circa acht Jahren weniger Auswirkung auf die gesamte Erntemenge als der jährlich schwankende Ernteertrag aufgrund schwankender Witterungsbedingungen.

Anbau 2025	Weißspargel/ha	Grünspargel/ha	Gesamt Hektar	Gesamt Tonnen
Niederösterreich	395	100	495 (65 %)	1.662 (59 %)
Oberösterreich	31	103	134 (18 %)	717 (26 %)
Kärnten	40	14	54 (7 %)	202 (7 %)
Steiermark	20	17	37 (5 %)	130 (5 %)
Burgenland	5	23	28 (4 %)	59 (2 %)
Tirol	3	5	8 (1 %)	21 (1 %)
Vorarlberg	2	2	4 (0 %)	13 (0 %)
Wien	0	1	1 (0 %)	3 (0 %)
Salzburg	0	0	0	0
<b>Summe</b>	<b>496</b>	<b>265</b>	<b>761</b>	<b>2.807</b>

### Anbau und Ernte

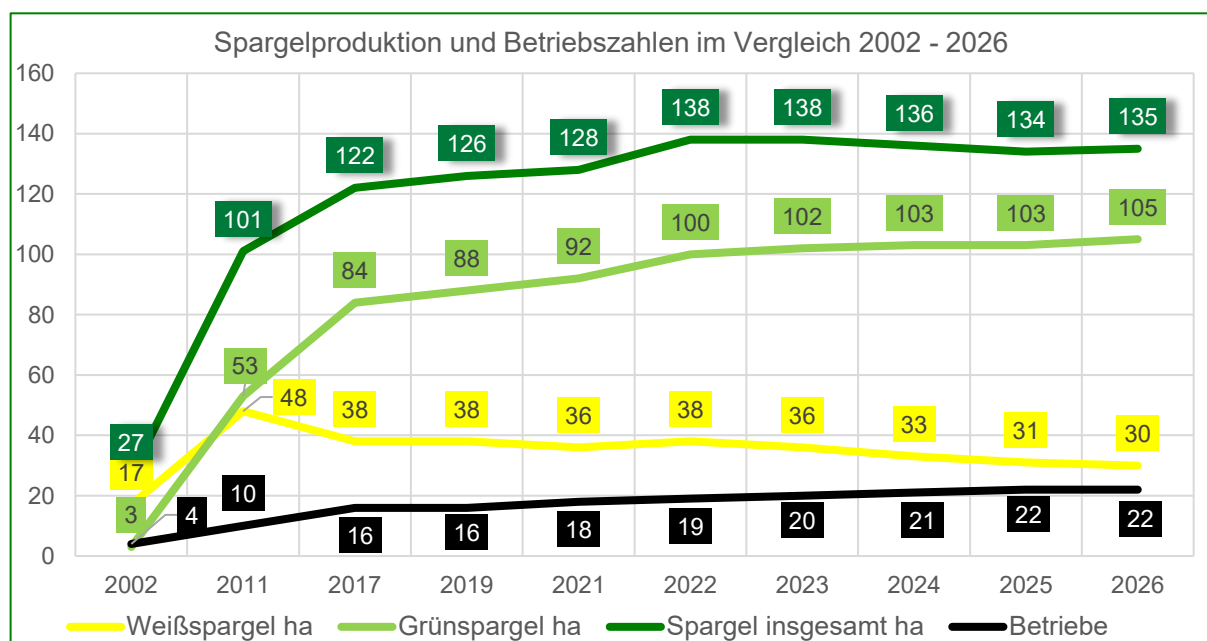
Die Spargelproduktion bewegt sich in Österreich seit einigen Jahren auf einer Fläche zwischen 700 und 800 Hektar, aber mit kontinuierlicher sinkender Tendenz. Die gesamte Erntemenge bei Spargel in Österreich von 2.807 Tonnen teilte sich im Produktionsjahr 2025 in 1.909 Tonnen (68 Prozent) Weißspargel und 898 Tonnen (32 Prozent) Grünspargel. Flächenmäßig betrachtet werden 65 Prozent Spargel allein im Bundesland Niederösterreich, gefolgt von 18 Prozent in Oberösterreich und 17 Prozent in den restlichen Bundesländern kultiviert.



Quelle: Statistik Austria

### Entwicklung in OÖ geht im Jahr 2026 weiter hin zu Grün- und Biospargel

Während zum Beispiel 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 vergangenen Jahren deutlich zu und es werden 77 Prozent (circa 105 Hektar) Grünspargel und nur 23 Prozent (circa 30 Hektar) Weißspargel produziert.



Spargelproduktion in Oberösterreich, Quelle: LK OÖ

Außerdem gibt es eine weitere leichte Verschiebung hin zu biologisch produziertem Spargel, welcher bereits circa 30 Hektar oder fast 23 Prozent der gesamten OÖ Anbaufläche ausmacht. Die Anzahl der Spargelbetriebe in OÖ ist zum Vorjahr unverändert bei 22 Produzenten geblieben. Die Ernterwartung liegt für die heurige Saison in OÖ bei ca. 175 Tonnen weißem Spargel und 350 Tonnen grünem Spargel. Der tatsächlich erzielbare Ertrag ist aber wesentlich von der Tages- und Nachttemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig.

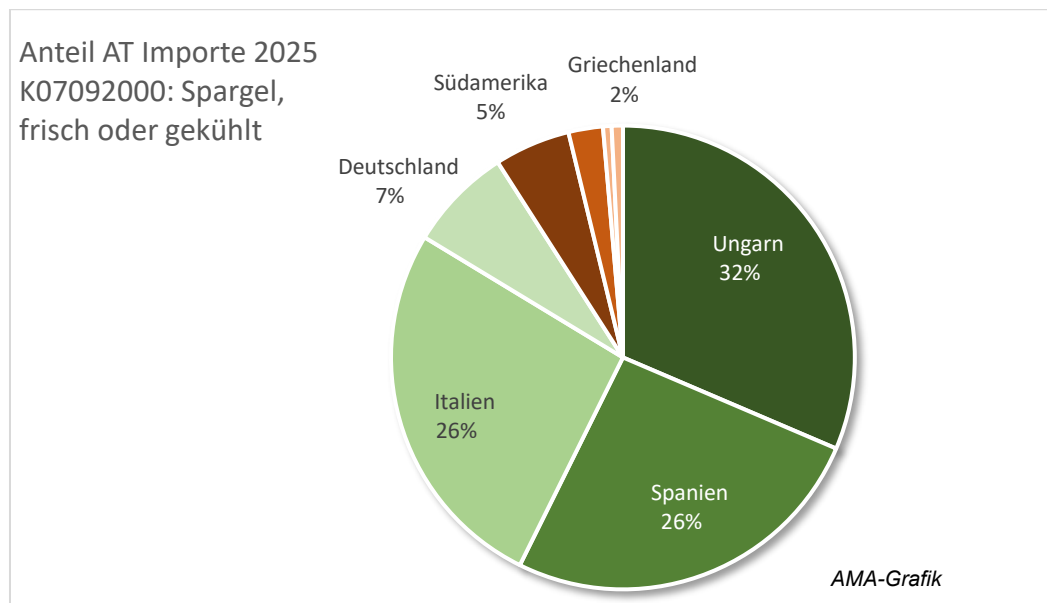
## Vermarktungswege des OÖ Spargels

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 Spargelproduzenten eine bedeutende Rolle.

Die Qualitätssicherung erfolgt bei allen Betrieben entweder über die AMA-Gütesiegel-Produktion (AMA G.A.P.), eine Bio-Zertifizierung wie zum Beispiel das „EU-Bio-Logo“ oder „Gutes vom Bauernhof“ und die zusätzlichen Herkunfts- und Qualitätsprogramme von „Genussland OÖ“ sowie „AMA-Genussregion“. Beworben wird der Spargel auf der Homepage [www.gemueselust.at](http://www.gemueselust.at)

## Woher kommt der Spargel in den Supermarktregalen?

In der Saison 2025 konnte ein schmerzlicher Anteil von circa 15 Prozent der produzierten Ware, insbesondere in den drei Juniwochen vor Saisonende, von den Spargelbauern nicht kostendeckend abgesetzt werden, obwohl erfreulicherweise der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von 0,5 kg auf 0,8 kg stark angewachsen ist. Trotz einer ertraglich gesehen guten Saison wurde dieser Mehrverbrauch allerdings fast ausschließlich mit einem weiteren alarmierenden Anstieg bei der Einfuhr von „Billig-Spargel“ aus anderen EU- bzw. Drittländern abgedeckt. Besonders auffällig sind die anteilig stark steigenden Importe aus Ungarn, Spanien und Italien, wo bekannterweise die Einhaltung von Lohn- und Produktionsstandards häufig als äußerst mangelhaft bezeichnet werden kann.



Dieser zunehmende Importdruck hat seit circa drei Jahren starke Auswirkungen auf die Bereitschaft der heimischen bäuerlichen Betriebe, weiter in die Spargelproduktion zu investieren.

Konkret betrug die Inlandsverwendung laut Statistik Austria im Jahr 2025 7.514 Tonnen.

5.052 Tonnen wurden aus dem Ausland importiert. Der Selbstversorgungsgrad sank somit innerhalb der vergangenen drei Jahre um 11 Prozentpunkte von 47 Prozent im Jahr 2023 auf 36 Prozent im Jahr 2025.

Zahlen zum Spargel	2021/22	2022/23	2023/24	2024/2025
<b>Erzeugung in Tonnen</b>	2.488	2.585	2.321	2.723
Einfuhr in Tonnen	2.844	3.068	3.401	5.052
Ausfuhr in Tonnen	266	165	198	261
<b>Inlandsverwendung in Tonnen 1)</b>	5.065	5.488	5.524	7.514
Pro-Kopf-Verbrauch in kg	0,5	0,5	0,5	0,8
<b>Selbstversorgungsgrad in %</b>	49	47	42	36

Quelle: STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen, vorläufige Daten. Erstellt mit 30.04.2026. - 1) Einschließlich Verarbeitungserzeugnisse aus Gemüse in Frischgewicht. - SVG=Selbstversorgungsgrad.

„Unsere oberösterreichischen Spargelbetriebe liefern höchste Qualität, arbeiten nach strengen AMA- und Bio-Standards und vermarkten über 90 Prozent ihrer Ernte direkt an Konsumentinnen, Gastronomie und Großküchen. Umso besorgniserregender ist der starke Rückgang des Selbstversorgungsgrads. Gleichzeitig nehmen die Importe aus Ländern mit deutlich niedrigeren Produktionsstandards massiv zu, was hauptsächlich an den dortigen niedrigeren Preisen liegt. Diese Entwicklung gefährdet nicht nur die regionale Wertschöpfung, sondern auch die Zukunft der heimischen Spargelproduktion“, betont Waldenberger.



*Bildtext: Wer zur Haupterntezeit in Österreich heimischen Spargel einkauft, kauft nicht nur günstiger, sondern auch höchste Qualität*

*Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

### **Forderung nach einer lückenlosen Herkunftskennzeichnung**

Die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern haben das ganze Jahr über etwas zu bieten. Es gibt keine Jahreszeit, in der wir keine heimischen Lebensmittel genießen können: Nach dem Bärlauch ist der Spargel einer der schönsten Frühlingsboten. Frisch gestochen vom Feld, direkt in den Hofladen oder auf kürzestem Weg in die heimische Gastronomie – frischer und regionaler geht es nicht. Dort, wo Qualität und Herkunft zählen und nicht nur der Preis, wird bewusst auf heimischen Spargel gesetzt. In den meisten Gastronomiebetrieben ist das längst selbstverständlich. Im Handel hingegen schwimmt die Spargelsaison zunehmend.

„Spargel ist mittlerweile fast ganzjährig verfügbar – sogar aus Ländern wie Mexiko und Peru. Die Kennzeichnung ist bei Frischware noch klar, aber bei verarbeiteten Produkten meist nicht mehr nachvollziehbar. Deshalb ist unsere zentrale Forderung die verpflichtende Herkunftskennzeichnung sowohl im Handel als auch in der Gastronomie. Nur sie ermöglicht echte Kontrollen und gibt Konsumentinnen und Konsumenten die Sicherheit, auch wirklich das zu bekommen, was sie kaufen wollen. Jeder Griff ins Regal ist eine tägliche Abstimmung darüber, welche Landwirtschaft wir in Zukunft haben wollen“, erläutert Ewald Mayr, Obmann des Verbandes der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern GEO\_OÖ.

Natürlich darf man die Verantwortung nicht allein auf die Konsumenten abschieben. Aber sie haben es in der Hand, etwas zu bewegen. „Daher möchte ich Danke sagen bei allen, die sich ganz bewusst für eine österreichische Lebensmittelherkunft entscheiden. International betrachtet haben wir keine Chance, wenn nur der billigste Preis zählt. Unsere Stärke ist nicht der Preis. Unsere Stärken sind Qualität, Nähe, regionale Wertschöpfung, das Einkaufserlebnis vor Ort und der Schulterschluss mit den bäuerlichen Familienbetrieben“, so Mayr.

### **Negativbeispiele in der Gastronomie und im Detailhandel**

Besonders im Vorfeld des Saisonstartes von heimischem Spargel im Frühjahr ist es für „die schwarzen Schafe“ im Detailhandel und in Großküchen und Gastronomie sehr interessant mit Lockangeboten wie „erster österreichischer Spargel“, „frischer Spargel aus Österreich“, ... unwissende Konsumentinnen zu lukrativen Preisen eine falsche Herkunft unterzujubeln. Besonders auffällig und negativ waren dieses Frühjahr Auslobungen mit Eferdinger Spargel in Linzer Restaurants und Gastronomiebetrieben ab 15. März, also schon vor einem Monat, wo in Eferding auf den Spargelfeldern erst die Dämme hergerichtet und die Wärmefolien aufgelegt wurden. Solche Beispiele werde man in Zukunft seitens unseres Verbandes nicht mehr tolerieren und öffentlich machen.

### **Spargel aus dem Ausland ist billiger**

Wenn heimischer Spargel neben Aktions- und Schleuderware aus dem Ausland liegt, ist für die Konsumentinnen und Konsumenten oft nicht erkennbar, wie und wo produziert wurde. Der Lebensmitteleinzelhandel versucht unter dem Motto ‚von günstig bis hin zur höchsten Bio-Qualität‘, das gesamte Preissegment abzudecken – dabei bleibt die Herkunft zum Beispiel bei küchenfertigem, geschältem Spargel, leider häufig auf der Strecke. Unrealistische Aktionsangebote mit importiertem Spargel sowie Billigstpreise ohne Herkunftskennzeichnung

sind nicht nur intransparent, sondern auch unfair gegenüber unseren heimischen Spargelbäuerinnen und Spargelbauern. Sie erschweren eine positive Betriebsentwicklung und untergraben langfristig den Wert regionaler Landwirtschaft.

### **Wie viel kostet österreichischer Spargel heuer?**

Die Preisgestaltung ist eine betriebsindividuelle Entscheidung, man ist sich jedoch in der Branche einig, heuer keine bzw. kaum Anpassungen beim Spargelpreis machen zu können, weil man ansonsten befürchtet, einen noch größeren mengenmäßigen Absatzeinbruch zu erleiden. Daher wird sich das Preisband bei der Ab-Hof-Vermarktung je nach Güteklasse zwischen 8 und 15 Euro pro Kilogramm bewegen – mit einem Aufpreis von zwei bis drei Euro für Bio-Ware.

„Mein Tipp an die Konsumentinnen und Konsumenten: Geduld zeigen und zur Haupterntezeit Spargel einkaufen. Zu diesem Zeitpunkt hat sich der Preis auf einem stabilen Niveau eingependelt. Und ganz wichtig: Spargel frisch genießen oder gleich für die Monate einfrieren, wo es keine Spargelernte in OÖ gibt. Das schont das Budget und verhindert unnötige Lebensmittelverschwendung“, betont Mayr.

### **Hohe Lohnnebenkosten sind Preistreiber und fördern den Import**

Für die Saison 2026 wurde mit 1. Jänner in OÖ der Kollektivvertragslohn für Saisonarbeiter mit einer Beschäftigungsdauer bis zu neun Monaten von 1.800 Euro auf 1.853 Euro brutto angehoben. Die Lohn- und Lohnnebenkosten für Saisonarbeiter zählen in Österreich im EU-Vergleich und im Vergleich zu Drittländern zu den höchsten weltweit und bedeuten damit einen hohen 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. Erste „positive“ Effekte zeigt mittlerweile die Mindestlohneinführung in Deutschland vor einigen Jahren. Mittlerweile liegt dieser Mindestlohn bei 13,90 Euro pro Arbeitsstunde. Der Angebotsdruck und die tatsächlichen Importmengen aus Deutschland gingen gegenüber dem Jahr 2022 um mehr als die Hälfte zurück, jedoch stiegen, wie erwähnt, die Importe aus anderen EU-Ländern in einem noch größeren Ausmaß.

Obwohl der Spargelkonsum in Österreich weiterhin im Trend liegt und der Gesamtverbrauch in Österreich zuletzt von 0,5 auf 0,8 Kilogramm pro Kopf gestiegen ist, geht die Anbaufläche seit dem Jahr 2023 leicht zurück. (Marktanteils-)Gewinner im heimischen Handel sind also die Spargellieferanten aus dem Ausland mit wesentlich niedrigeren Lohnkosten. Bemerkenswert: In Deutschland ist Spargel die flächengrößte Gemüsekultur, der Durchschnittsverbrauch liegt bei rund 1,2 Kilogramm pro Kopf und es wird nur rund 15 Prozent des verbrauchten Spargels importiert.

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 schwierig, die Produktionsstandards nachzuvollziehen. Das ermöglicht Lohn- und Sozialdumping sowie umweltschädliche Produktionsweisen durch die Hintertür.

### **Woher kommen die Arbeitskräfte für die Spargelernte?**

Auch dieses Jahr setzen die OÖ Spargelbaubetriebe auf ihre bewährten Saisonkräfte. Diese kommen hauptsächlich aus der Ukraine, dem Kosovo, Rumänien und noch vereinzelt Polen bzw. der Slowakei. Durch den Krieg in der Ukraine stehen zwar kaum männliche Arbeitskräfte zur Verfügung, diese werden aber mit großem Einsatz von ukrainischen Frauen vertreten. Insgesamt kommen zur Gemüse-Ernte zunehmend Saisonarbeitskräfte aus Vietnam und seit diesem Jahr verstärkt aus Nepal zum Einsatz.

Der Spargel- und Gemüsebau in Oberösterreich braucht einfache und pragmatische Lösungen für den Zugang zum Arbeitsmarkt. In diesem Zusammenhang fordert der oberösterreichische Gemüsebau die Abschaffung der sogenannten „Ersatzkraftprüfung“, welche nach Beantragung durch den Landwirt und vor Ausstellung einer Beschäftigungsbewilligung derzeit vorgeschrieben ist. Das zuständige AMS ist angehalten, zwei Wochen lang vorgemerkte Leistungsbezieher (Arbeitslose, Asylwerber, ...) auf diesen Arbeitsplatz zu vermitteln. Dies entspricht einerseits einer bürokratischen Hürde ohne Aussicht auf Erfolg und bedeutet vor allem einen enormen Zeitverlust auf dem Antragsweg für frühe Erntekulturen wie zum Beispiel den Spargel.



*Bildtext: Die Arbeit auf dem Spargelfeld ist anstrengend und erfordert viel Fingerspitzengefühl.*

*Bildnachweis: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei.*

### **Genug Erntekräfte - fehlende Traktorfahrer**

Durch die weltweit schwierige Wirtschaftslage in den letzten drei Jahren in vielen Ländern können generell wieder mehr und genügend Ernte-Kräfte gefunden werden, jedoch mangelt es in Oberösterreich seit dem Ukrainekrieg an geschulten und technisch versierten Traktorfahrern und Maschinisten im Umgang mit verschiedenen Gerätschaften wie den zunehmend KI-gesteuerten Hack-, Pflanzenschutz- und Erntegeräten. Besonders im Frühjahr müssen daher familieneigene Arbeitskräfte einspringen, um die Vorbereitungen bis hin zum Erntebeginn zu erledigen.

**Stellvertretend für die OÖ Spargelbauern stellen wir heute den Betrieb Schiefermair aus Gerersdorf 9, 4531 Kematen an der Krems vor:**



*Bildtext: Familie Schiefermair aus Kematen an der Krems, v.l.: Maxima, Paul, Vincent und Stefanie.  
Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei*

Der landwirtschaftliche Betrieb Hofgenuss Schiefermair wird von Ing. Paul Georg Schiefermair (36) und Ing. Mag. Stefanie Schiefermair (34) geführt. Gemeinsam mit ihren Kindern Maxima (6) und Vincent (4) bewirtschaftet die Familie rund 70 Hektar landwirtschaftliche Fläche. Ein zentraler Schwerpunkt des Betriebes ist der Spargelanbau, der vor etwa zehn Jahren am Hof etabliert wurde und sich seither zu einem wichtigen Standbein entwickelt hat. Heute werden auf rund 6 Hektar Spargel angebaut, davon etwa 0,5 Hektar weißer Spargel, der Großteil entfällt auf grünen Spargel.

Ein besonderes Merkmal des Betriebes ist die konsequente eigene Vermarktung: Der Spargel wird ausschließlich über die eigene Direktvermarktung sowie über den eigenen Großhandel vermarktet. Rund 45 Prozent der Produktion werden direkt im Hofladen abgesetzt. Der restliche Anteil wird an Gastronomie und Hotellerie in der Region geliefert, wodurch eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Küchenbetrieben entstanden ist.

Die Direktvermarktung wurde in den vergangenen Jahren kontinuierlich ausgebaut. Einen wichtigen Impuls brachte vor knapp zehn Jahren die Einführung der Erdbeer-Selbstpflückfelder, die sich rasch zu einem beliebten Angebot für viele Besucherinnen und Besucher aus der Region entwickelt haben.

Ein weiterer Meilenstein folgte 2022 mit der Eröffnung des Hofcafés direkt am Betrieb. Dort können Gäste in besonderer Hofatmosphäre frühstücken, samstags brunchen sowie von Montag bis Freitag zu Mittag essen. Das Angebot legt großen Wert auf Saisonalität, Regionalität und Produkte vom eigenen Hof.

Der Hofladen ist ein wichtiger Bestandteil der Direktvermarktung und hat folgende Öffnungszeiten:

- Montag bis Samstag: 8:00 – 13:00 Uhr (Bedienung)
- Nachmittags und sonntags: Selbstbedienung
- Während der Spargelsaison im Mai und Juni ist der Hofladen ganztägig persönlich besetzt

Mit der Kombination aus Ackerbau, spezialisiertem Spargelanbau, Direktvermarktung, Gastronomieangebot und regionaler Zusammenarbeit hat sich der Betrieb Hofgenuss Schiefermair zu einem modernen landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit starkem Bezug zur Region entwickelt.

Statement der Betriebsleiter: „Unser Spargel wird mit Liebe kultiviert und wer ihn isst, feiert ein echtes Handwerk.“

**Kontakt bei Rückfragen:**

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ  
T +43 664 4158175, [stefan.hamedinger@lk-ooe.at](mailto:stefan.hamedinger@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:**

Mag. Anita Stollmayer,  
T +43 50 6902-1491, [medien@lk-ooe.at](mailto:medien@lk-ooe.at)

## **Weitere Informationen zu Anbau, Ernte, Verarbeitung und Zubereitung von Spargel:**

### **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 die große Gefahr von Mindererträgen, schlechterer Qualität und bedeutet vor allem einen späteren Saisonstart, wodurch ausländische Ware sehr leicht weitere wertvolle Marktanteile erobern kann.

### **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 Sprossen 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 zwei 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 aus dem Tuch herausragen. Beide bewahrt man am besten im Gemüsefach des Kühlschranks 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**

Weißer 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.

## Rezeptideen der Familie Schiefermair

### Spargel-Erdbeer-Salat (Frühlingsalat)

#### Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g grüner Spargel
- 250 g frische Erdbeeren
- 1 Handvoll Rucola oder Blattsalat
- 50 g gehobelter Parmesan
- 2 EL geröstete Pinienkerne

#### Für das Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico oder Weißweinessig
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

1. Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Spargel in einer Pfanne mit etwas Bratöl **3–4 Minuten bissfest anbraten** und anschließend leicht auskühlen lassen.
3. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
4. Rucola auf Tellern anrichten, Spargel und Erdbeeren darauf verteilen.
5. Aus Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über den Salat geben.
6. Mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen und servieren.

### Grüner Spargel im Speckmantel vom Grill

#### Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g grüner Spargel
- 12–16 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 EL Olivenöl
- frisch gemahlener Pfeffer
- optional: etwas Zitronensaft oder Parmesan zum Servieren

#### Zubereitung

1. Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.
2. Je **2-3 Spargelstangen zu einem Bündel zusammenlegen** und mit einer Scheibe Speck umwickeln.
3. Die Spargelbündel leicht mit Olivenöl bestreichen und mit etwas Pfeffer würzen.
4. Auf dem Grill bei **mittlerer Hitze etwa 8–10 Minuten grillen**, bis der Speck knusprig und der Spargel bissfest ist. Dabei einmal wenden.
5. Nach Belieben mit ein paar Tropfen Zitronensaft oder frisch gehobeltem Parmesan servieren.

