



# NRW-Spargelsaison in Lünen eröffnet

Unser Bundesland an dritter Stelle bei Fläche und Erntemenge

Mit einem gekonnten Spargelstich auf dem Feld eröffnete die Ministerin vergangene Woche Mittwoch offiziell die NRW-Spargelsaison. „Spargel aus Nordrhein-Westfalen ist eine saisonale Spezialität, die ab sofort wieder zum Genießen einlädt. Dank des kalten Winters erwarten wir für diese Saison eine gute Ernte“, erklärte Schulze Föcking vor den Pressevertretern. „Spargel ist ein regionales Produkt – regionale Lebensmittel bedeuten für viele Verbraucherinnen und Verbraucher Heimat und Identität, die man schmecken kann“, betonte die Politikerin.

Direkten Bezug zum Spargel konnte auch der Präsident der Landwirtschaftskammer NRW, Karl Werring, vorweisen: „Ich bin gewissermaßen mit dem Spargel verheiratet“, betonte Werring, dessen Ehefrau von einem Spargelbetrieb stammt. In NRW bauen etwa 400 landwirtschaftliche Betriebe auf rund 3 800 ha Spargel an. Dieser wird zu 70 % direkt vermarktet, ab Hof, auf Wochenmärkten und an Verkaufsständen. Im Ranking der Bundesländer nach Anbaufläche liegt NRW auf dem dritten Platz; Niedersachsen führt mit 5 100 ha, gefolgt von Brandenburg mit 4 000 ha. Bayern kommt mit 3 100 ha auf den vierten Platz. Ähnlich sieht es bei den Erntemengen aus: Niedersachsen führt die Liste mit 30 300 t an, danach folgt Brandenburg mit 22 200 t. Auch hier liegt Bayern mit 17 800 t auf

**Mit dem ersten selbst gestochenen Spargel eröffnete NRW-Landwirtschaftsministerin Christina Schulze Föcking offiziell die Saison. An ihrer Seite die neue Spargelkönigin NRW Christine I.**

Fotos: Birgit Scheel



**Fachgemäß erntet Ministerin Schulze Föcking den ersten Spargel unter Aufsicht des Betriebsberaters Ralf Große Dankbar (M.) und Spargelproduzent Vitus Schulze Wethmar (r.).**

Platz vier. „Im vergangenen Jahr verzehrten die Verbraucher im Land durchschnittlich 2 kg Spargel“, wusste Schulze Föcking zu berichten. „Bei mir waren es mindestens 10 kg.“

Auf dem Hof Schulze Wethmar setzte die Ministerin der neuen Spargelkönigin im Beisein vieler Ehrengäste die Krone auf. „Ich bin mit Spargel groß geworden“, erklärte Christine I., die bereits als Kind auf dem elterlichen Spargelhof in Everswinkel bei der Ernte geholfen hat. Die nächsten zwei Jahre muss nun die Familie auf ihre Hilfe verzichten, wenn die 21-Jährige die Spargelstraße NRW repräsentieren und als Produktbotschafterin in den Medien und auf vielen Veranstaltungen rund um den Spargel auftreten wird.

Gastgeber Vitus Schulze Wethmar bezeichnete den landesweiten Saisonstart auf seinem Hof als „große Ehre“. Als Spargelproduzent hat er schon darauf gewartet, dass die Ernte endlich losgeht. Seit genau 30 Jahren wird auf dem Bioland-Hof Spargel gestochen.



Foto: Sabine Aldenhoff



Ursprünglich stammt der Spargel aus Kleinasien. Zunächst verbreitete er sich von dort aus im gesamten Mittelmeerraum, bis er schließlich mit den römischen Feldzügen im gesamten Römischen Reich, also auch im damaligen Germanien, dem heutigen Mitteleuropa, bekannt wurde. Spargel wurde früher auch als Heilpflanze genutzt. ◀

Vater Dirk Schulze Wethmar kannte die Spargelkultur aus dem Hausgarten seiner Mutter und pflanzte in den 1980er-Jahren die ersten Spargelstangen auf dem Acker. Heute ist das Stängengemüse der Schwerpunkt des Hofes, neben Erdbeeren, Feld- und Feingemüse sowie Getreide und 20 Mastbullen. Vermarktet wird über den Hofladen sowie über die zum Hof gehörige Gastronomie, die Vitus Bruder Philipp leitet.

Birgit Scheel

## Spargel selber anbauen und zubereiten

Passend zur aktuellen Spargelsaison hat die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen eine Broschüre unter dem Titel „Heimvorteil: Spargel. Selbst angebaut – selbst zubereitet!“ herausgegeben. Die Broschüre steht im Internet unter [www.landwirtschaftskammer.de](http://www.landwirtschaftskammer.de) in der Rubrik Landleben, Rezepte, Heimvorteil Spargel, zum kostenfreien Herunterladen bereit. In dieser Broschüre finden Hobbygärtner unter anderem eine praktische Anbauanleitung für Spargel aus dem eigenen Garten.



Jetzt ist die richtige Jahreszeit, um den Spargelanbau im eigenen Garten vorzubereiten. Das Beet sollte am besten bereits im März bereit werden, wobei die Pflanzen erst im April gesetzt werden. Der Anbau von Spargel setzt Geduld voraus. Denn die erste Ernte kann erst im dritten Standjahr eingebracht werden. Anschließend kann über viele Jahre das eigene „königliche Gemüse“ geerntet werden. In der Broschüre steht nicht nur, wie Spargel im eigenen Garten angebaut werden kann, sondern auch viel Wissenswertes und zahlreiche Tipps rund um den Spargel. Dabei dürfen ausgewählte Rezepte mit dem jeweils dafür passenden Spargel nicht fehlen. Eine kleine Geschichte des Spargels und eine Sortenauswahl für den Grün- und Bleichspargel runden die Informationen rund um das königliche Gemüse ab. So ist Spargel mit nur 17 Kilokalorien auf 100 g besonders energiearm. Er regt den Stoffwechsel an und hat wegen des hohen Kalium- und Eisengehaltes eine entwässernde und blutreinigende Wirkung. Der Vitamin- und Mineralstoffgehalt ist beachtlich. Spargel ist ideal für gestresste Kopfarbeiter. Wegen des hohen Puringehaltes sollten allerdings Menschen mit Neigung zur Gicht nicht zu häufig Spargel verzehren. ◀

# Der Spargel ist da!

## Spargelsaisoneneröffnung in Walbeck



„Die Spargelsaison ist eröffnet!“, freuen sich Spargelprinzessin Marina I. und ihr Grenadier Heinz-Josef Heyer mit den Spargelanbauern Franz-Peter Allofs (L.), Stephan Kisters und Dirk Janßen (3.u.4.v.l.) sowie ihrem Gastgeber auf Schloss Walbeck, Daniel van Bonn (2.v.l.).

Foto: Sabine Aldenhoff

Mit Freude wurde am Dienstag vergangener Woche in Geldern-Walbeck die Spargelsaison für Walbecker Spargel g.g.A. eröffnet. „Nach dem extrem frühen Saisonstart im vergangenen Jahr sind wir froh, dass dieses Jahr normal verläuft und der Start ruhig angeht“, betonte Franz-Peter Allofs, Ehrenvorsitzender der Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend eG: „Wenn so 30 bis 40 Erntehelfer gleichzeitig auf unseren Höfen ankommen und eingewiesen werden müssen, dann dauert das schon mal ein paar Tage, bis alles rundläuft.“ Begeistert sind die Mitglieder der Spargelbaugenossenschaft von ihrem Markenschutz „ge-

schützte geographische Angabe“ (g.g.A.), den der Walbecker Spargel seit 2013 genießt. Dies habe seinen Bekanntheitsgrad nochmals deutlich gesteigert. Stephan Kisters, Vorsitzender der Spargelbaugenossenschaft, konnte berichten, dass sogar in Japan schon Walbecker Spargel gefragt sei.

Obwohl auch bei den Spargelanbauern der Strukturwandel zu beklagen sei und ihre Zahl abnehme, habe sich die Anbaufläche für Walbecker Spargel g.g.A. seit der Vergabe der Marke von 150 ha auf 230 ha ausgeweitet. Zwar in kleinen Mengen, aber gut etabliert habe sich neben dem Bleichspargel der Grünspargel, der vor allem wegen des Trends zur mediterranen Küche zunehmend gefragt sei, so Kisters. Beim violetten Spargel hingegen wage man einen Neustart, denn die frühere violette Sorte habe für deutsche Gaumen zu intensiv

geschmeckt, erläuterte Allofs: „Jetzt gibt es neue mildere Sorten, die wir in unseren Anbau aufnehmen, und dann gucken wir mal, wie sich das die nächsten fünf bis zehn Jahre entwickelt.“

Von der neuen Saison erwarten die Walbecker Spargelanbauer Sonnenschein, gute Preise und „dass wir mit unseren Helfern gesund bleiben und zufrieden aus der Saison gehen können“, wünschte sich der Vorsitzende. Aktuell liege der Preis in der Direktvermarktung bei 14–16 €/kg Bleichspargel HK I (beste Sortierung), im Laufe der Saison würden die Preise aber noch etwas günstiger. Allerdings betonte Kisters auch, vor allem gegenüber den bei dem Pressetermin anwesenden Vertretern der Tagespresse, dass die Erzeuger für gute Qualität eben auch entsprechende Preise kriegen müssten, denn Spargelernte sei reine Handarbeit und die Personalkosten der größte Kostenfaktor in der Produktion. as