



Ein Tag mit dem Spargelbauern

Das Spargeljahr hat schon längst begonnen, eigentlich hört es auch nie auf. Wenn man in und mit der Natur arbeitet, gibt es immer etwas zu tun. Wir begleiten Spargelbauer Markus Brandenstein einen Tag lang bei seiner Arbeit und erfahren alles rund um den „König der Gemüse“.

Text: Irina Weingartner

Ein paar letzte Nachwehen des Winters sind noch spürbar, doch nach und nach räumt er das Feld. Die Freude darüber ist bei Natur, Tier und Mensch gleichermaßen groß. Es wachsen, gedeihen und reifen nun allerhand köstliches Obst und Gemüse heran – so auch der Spargel.

Markus Brandenstein ist einer von 17 Spargelbauern im Bund der Marchfelder Spargelgüter. Wegen des warmen pannonischen Klimas eignet sich das Marchfeld optimal für den Feingemüseanbau. Auf dem Gut Markhof in Marchegg, ehemals einer der größten privaten Rennställe der Monarchie, baut Brandenstein neben Erdbeeren, Karotten, Erdäpfeln, Getreide und Mais auf 25 Hektar Biospargel an. Die Wahl auf den Spargel fiel erst 1983, seit 1990 betreibt die Familie ihre Landwirtschaft nach den Kriterien des biologischen Landbaus. Die Entscheidung, auf „Bio“ umzustellen, erfolgte nach der Geburt des ersten Sohnes. „Mit der Verwendung von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und künstlichem Dünger hatte ich zunehmend ein Problem. Ein gesunder nachhaltiger Umgang mit unseren Böden und eine naturnahe Landwirtschaft sind die Grundlage für gesunde

Lebensmittel“, so Brandenstein. Außerdem bleibt so auch die Bodenfruchtbarkeit für die nächsten Generationen erhalten. Die Böden werden durch entsprechende abwechslungsreiche Fruchtfolge gesund gehalten und die Düngung erfolgt ausschließlich mit Mist und Kompost. Im Unterschied zur konventionellen Bewirtschaftung wird im biologischen Spargelanbau außerdem versucht, die Kulturen durch weite Pflanzenabstände gesund zu halten.

Grün oder weiß?

Das Spargeljahr beginnt mit dem Aufdämmen und anschließenden Zudecken dieser Dämme mit Folien. Dies geschieht, damit der Spargel unter der Erde wächst und weiß bleibt. Beim Grünspargel wird auf diesen Vorgang verzichtet. Dadurch kommt er rasch ans Tageslicht und färbt sich grün. Das Aufdämmen erfolgt zeitig im Frühjahr, sobald es die Witterung zulässt. Wenn der Boden sich ausreichend erwärmt hat, beginnt der Spargel zu wachsen. Die Ernte beginnt ab Mitte April und dauert rund acht Wochen bis Mitte Juni. Nach der Ernte werden die Dämme entfernt und man lässt den Spargel wieder auswachsen, damit die

Das Marchfeld eignet sich dank des warmen pannonischen Klimas hervorragend für den Spargelanbau.



mehnjährigen Pflanzen Kraft für das nächste Jahr sammeln können. Die verbleibenden Triebe wachsen zu großen Stauden heran, die eine ganzjährige Pflege benötigen. Im Spätherbst ziehen sich die Reservestoffe in die Wurzel der Pflanze zurück, die Pflanze wird braun und stirbt ab. Das Abhäckeln bildet dann die letzte Arbeit im Spargeljahr.

Wertschätzung für Regionales

So weit sind wir aber noch nicht. Bei uns steht gerade erst die Ernte vor der Tür. Die Frühlingszeit ist bei Familie Brandenstein untrennbar mit der Spargelernte verknüpft und es überrascht keineswegs, dass sowohl sie selbst als auch viele Kunden es kaum mehr erwarten können. Der Tag beginnt während der Ernte früh am Morgen mit dem Abdecken der Folien. Anschließend wird die Dammoberfläche nach Spargelköpfen abgesucht. Die Spar-

gelstangen werden mit den Fingern freigelegt und mit einem speziellen Messer aus der Erde „gestochen“. Anschließend wird die Stechstelle wieder geschlossen. Das klingt ganz einfach, ist aber extrem harte Arbeit. Jeder, der bei einer Spargelernte schon einmal mitgeholfen oder auch nur zugesehen hat, kann das bestätigen. Der geerntete Spargel kommt vom Feld direkt in die Verarbeitung, wo er gewaschen, sortiert, gekühlt und für den Verkauf vorbereitet wird. Diese rund zwei Monate sind eine sehr intensive Zeit, schildert Brandenstein. Die kurze Zeitspanne, in der es Spargel gibt, macht dieses Gemüse zusätzlich zu etwas Besonderem, und dafür lohnt sich diese Arbeit allemal. Außerdem schonen der Anbau und der Kauf von saisonalen Lebensmitteln die Umwelt und schaffen eine Kultur der Wertschätzung für gute Lebensmittel aus der Region, ist er überzeugt.

Seit 1990 wird der Betrieb der Familie Brandenstein (vorne: Markus und Margit Brandenstein mit Hund Idefix, hinten: Oliver und Philip Brandenstein) nach den Kriterien des biologischen Landbaus geführt.



Kulinarischer Höhepunkt

Brandenstein selbst bevorzugt den weißen Spargel. „Dieser und die klassischen Spargelgerichte sind für mich der kulinarische Höhepunkt der Saison“, schwärmt der Spargelbauer. Wobei er Grünspargel – gebraten in Olivenöl mit etwas Käse und Chili drüber – auch zu seinen Lieblingsgerichten zählt. Neben der Farbe unterscheiden sich weißer und grüner Spargel in Geschmack und Inhaltsstoffen, wobei der Grünspargel aufgrund seines höheren Vitamingehalts als etwas gesünder gilt. Die Nachfrage nach grünem Spargel steigt zwar stark, traditionell ist es aber der weiße Spargel, der in der österreichischen Küche seinen festen Platz hat.

Das war ein sehr interessanter und gelungener Tag mit Spargelbauer Markus Brandenstein, einem überzeugten Biobauern, dessen oberstes Ziel es ist, unbelastete Nahrungsmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen. Und das schmeckt man!



Das Gut Markhof liegt in einem der fruchtbarsten Gebiete Österreichs – dem Marchfeld.

Jetzt im Zeitschriftenhandel

REISEN Magazin

Das österreichische Magazin für
Ausflug, Wandern und Urlaub

- TOP-Wanderziele in Österreich
 - Beliebte Ausflugsziele
 - Spannende Reisen
- Österreichische Urlaubsregionen
- Urlaubsangebote Hotels & Regionen



Erhältlich bei:



www.reisen-magazin.at