

Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

Spargelerzeugerverband • Bgm. Stockerring 33 • 86529 Schrobenhausen



Schrobenhausener Spargel

Ein Geschenk der Natur

Die Spargelsaison 2019 „Genuss ohne Reue“

Die Vorzüge des Schrobenhausener Spargels sind seine besondere Qualität, sein besonderer Geschmack sowie die Frische, die aufgrund des kurzen Weges vom „Spargelacker zum Esstisch“ sind nicht zu überbieten.

Spargel ist eine Pflanze mit Tradition

Kult und Kultur stand dem Spargel seit eh und je sehr nahe.

So haben schon im Altertum Gelehrte, Schriftsteller und Künstler den Wert des Spargels erkannt und sich mit dem Thema Spargel auseinandergesetzt.

Der **berühmteste Arzt des Altertums Hippokrates** erwähnte als Erster bereits im Jahre 460 v. Chr. den Spargel als Heilpflanze und Allheilmittel.

Das königliche Gemüse schätzten auch die Römer. Der römische Konsul und erster **Landwirtschafts-Schriftsteller Cato** beschrieb ihn in seinem Buch und bezeichnete ihn als wohlschmeckend, dem Magen leicht bekömmlich und als *“eine Schmeichelei des Gaumens”*.

Desgleichen **Marcus Gavius Apicius der im ersten Kochbuch der Welt** die allerersten Spargelrezepte verfasste. Da im römischen Reich zu Zeiten Kaiser Diokletians (243 - 313 n. Chr.) Spargel zu den teuersten Delikatessen zählte, wurde eine *“Spargelhöchstpreisverordnung”* erlassen“.

Spargel war auch **Leibgericht der Kaiser Augustus und Tiberius sowie des Feldherrn Lucullus**.

Wie Spargel auch in Deutschland bekannt wurde

Kulinarisch zu Ehren kam das legendenumwobene Gemüse erst Mitte des 16. Jahrhunderts durch den **Arzt und Botaniker Hieronymus Bock**, der vom Spargel als *“eine lieblich Speis für Leckermäuler wenn er in Wein gesotten - mit Butter und Essig zubereitet - schwärmte”*.

Populär wurde Spargel in Deutschland zunächst an den Fürstenhöfen und in Klöstern.

Bis ins 18. Jahrhundert galt Spargel als Luxusgemüse.

Im 19. Jahrhundert begann mit zunehmendem Wohlstand eine Anbauausweitung bis zum heutigen Tag.

Mit einer Fülle von Vitaminen, Mineralstoffen sowie ätherischen Ölen bietet Spargel zudem die ideale Möglichkeit, in wohlschmeckender Form etwas für die Gesundheit zu tun.

Frischer Spargel ist prall, glänzt und bricht. Die Behandlung und Zubereitung des Spargels beeinflusst seine Güte. Spargelstangen sollten immer vom Kopf zur Schnittfläche geschält werden. Spargel stets in bereits kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen. Eine Prise Zucker erhöht das Aroma. Die Garzeit beträgt ca. 15 Minuten. Für Stangenspargel, der zu Schinken gereicht wird, werden ca. 500 g pro Person gerechnet.

Geschäftsstelle:

Bgm. Stockerring 33, 86529 Schrobenhausen

Telefon: 08252/820027

Telefax: 08252/820029

Bankverbindung: Stadtparkasse Schrobenhausen • BLZ 721 518 80 • Kto.Nr. 105 171

Geschäftszeiten:

Donnerstag 8 – 11 Uhr
und nach Vereinbarung

Das Spargelland Schrobenhausen

Das Schrobenhausener Anbaugebiet, im Städtedreieck - München - Augsburg -Ingolstadt gelegen, stellt über ein Drittel der bayerischen Spargelanbaufläche dar.

Bereits im Jahre 1856 lieferte der Graf von Sandizell Spargel an die herrschaftliche Küche nach München. 1913 pflanzte Christian Schadt eine erste Anlage im großräumigen Feldanbau im Schrobenhausener Anbaugebiet. Siehe dazu Pressemitteilung 100 Jahre Schrobenhausener Spargel. Von der Nachbarschaft wurde der aus Groß-Gerau (Rheinessen) stammende Bauernsohn zunächst wenig beachtet. So blieb er 10 Jahre alleiniger Spargelanbauer im Schrobenhausener Land.

In den letzten Jahren entstanden immer mehr leistungsfähige Betriebe, die den Spargelanbau nach den modernsten Methoden kultivieren und aufbereiten.

Das Ziel ist höchste Qualität zu erzeugen.

Schrobenhausener Spargel g.g.A.- die 19. geschützte bayerische Spezialität

Aufgrund der geographischen Abgrenzung dürfen ca. 90 Spargelerzeuger mit einer Fläche von ca. 600 ha nach dem „Einzigem Dokument“ der EU VO Nr. 510/2006 des Rates den Namen Schrobenhausener Spargel / Spargel aus dem Schrobenhausener Land / Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen EG-Nr. DE-PGI-0005-0678-20.02.2008 führen.

Die geschätzte Verkaufsmenge an Schrobenhausener Spargel g.g.A. beträgt täglich ca. 100 t in der Hauptsaison. In der gesamten Saison sind dies über 5000 t.

Der Schrobenhausener Spargel ist ein Erzeugnis von höchster Qualität

und verfügt über eine 100-jährige Geschichte. Gerade aus diesem Grund hat der Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. mit Unterstützung der staatlichen Beratung und in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Marktlehre der Agrar- und Ernährungswissenschaft der TU- München ein Konzept zur geschützten geographischen Herkunftsangabe „Schrobenhausener Spargel“ erarbeitet.

Für den **Verbraucher** bringt die Eintragung als „geschützte geographische Herkunft (g.g.A)“ mehr Klarheit zur Herkunft und Qualität dieser typischen regionalen Spezialität. Nach Schaffung der Kollektivmarke Schrobenhausener Spargel stärkt der nunmehr erreichte EU-weite Schutz den guten Ruf und die Bekanntheit des Produktes und ist damit ein weiterer wichtiger Schritt zur Wettbewerbsstärkung und Positionierung am Markt.

Für die **Spargelerzeuger** im Schrobenhausener Anbaugebiet bietet diese Anerkennung große Chancen und Vorteile. Die sandigen Böden um Schrobenhausen, mit einem gewissen Schluff- und Lehmanteil, bieten die besten Voraussetzungen für den ausgezeichneten Geschmack, der die Bekanntheit und den guten Ruf wesentlich geprägt haben. Da es immer wieder vorkommt, dass andere Herkünfte als Schrobenhausener Spargel angeboten werden, entsteht ein wirtschaftlicher Schaden. Dieser Missbrauch kann jetzt besser verfolgt und abgestraft werden.

Einheitliches Zeichen für „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“

Mit der Anerkennung als „geschützte geographische Herkunftsangabe“ sind auch Etikettierungsvorgaben verbunden. So muss zukünftig Schrobenhausener Spargel g.g.A. mit dem Logo und dem vorgegebenen EU-Zeichen ausgezeichnet werden. Bei Gross- und Kleinverpackungen muss zusätzlich eine Kontrollnummer (SOB-00/000), die jeder Erzeugerbetrieb bekommt, mit aufgedruckt werden.



Geschäftsstelle:

Bgm. Stockdrring 33, 86529 Schrobenhausen
Telefon: 08252/820027
Telefax: 08252/820029

Geschäftszeiten:

Donnerstag 8 – 11 Uhr
und nach Vereinbarung

Bankverbindung: Stadtparkasse Schrobenhausen • BLZ 721 518 80 • Kto.Nr. 105 171

Der Verbraucher verlangt Produktsicherheit und nachvollziehbare Qualitätsgarantien

Verbunden mit der Anerkennung „geschützte geographische Angabe g.g.A. werden vom Spargelerzeuger Mindeststandards bezüglich guter fachlicher Praxis, Qualität, Frische und Hygiene gefordert. Dies wird dokumentiert (Eigenkontrolle) und durch eine dafür anerkannte zertifizierte Kontrollstelle (Fremdkontrolle) überprüft.

Schrobenhausener Spargel – das edelste Saisongemüse

Da die Saisonalität des Produktes „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“ im Vordergrund steht, ist die Notwendigkeit einer zusätzlichen Beheizung der Spargeldämme mit regenerativer Energie nicht gegeben. Des Weiteren sind sich die Spargelerzeuger aus dem Schrobenhausener Anbaugebiet der Verantwortung gegenüber Umwelt und einer nachhaltigen Landwirtschaft bewusst.

Aufbereitung und Vermarktung – Spargelstange nicht länger als 22cm

Vom Zeitpunkt des Stechens verliert der Spargel ständig an Qualität. Wird der Spargel unter ungünstigen Bedingungen geerntet, aufbereitet oder gelagert, können erhebliche Qualitätseinbußen auftreten. Zur Qualitätserhaltung muss der gestochene Spargel nach der Ernte einer "Schockkühlung", unterzogen werden. Die Stangen werden fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Die anschließende Lagerung hat bei 1 bis 2°C mit hoher Luftfeuchtigkeit stattzufinden, nicht jedoch im Wasser. Die Kühlkette darf beim Erzeuger nicht unterbrochen werden. Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen. Für die Vermarktung gelten mindestens die Qualitätsnormen der früheren EU (VO (EG) Nr. 2377/99) bzw. derzeit gültigen UNECE – Norm FFV04 (Asparagus). Die maximale Stangenlänge beträgt 22 cm bei Bleichspargel bzw. 27 cm bei Grünspargel. Beim Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr ist ebenfalls eine maximale Stangenlänge rechtwinklig geschnitten von 22 cm (Bleichspargel) bzw. 27 cm (Grünspargel) einzuhalten. Mittbewerber am Markt können aufgrund der allgemeinen Vermarktungsordnung den Spargel mit 24cm und länger anbieten. Da die Spargelstange zur Schnittstelle hin immer holziger wird, verzichten die **Spargelerzeuger von Schrobenhausener Spargel g.g.A. zugunsten der Qualität auf zusätzlichen Ertrag.**

Darüber hinaus muss der Spargel ganz und unbeschädigt, gesund, insbesondere frei von Fäulnis, frei von Schäden, sauber sowie von frischem Aussehen und Geruch sein. Der Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein, d.h. jede Einheit darf nur Spargel aus der Schrobenhausener Region in gleicher Güte, Farbgruppe und Größe enthalten. Der sichtbare Teil des Packstücks muss zudem repräsentativ für den Gesamteinhalt sein. Zur Sicherung der hohen Qualität des "Schrobenhausener Spargels", wird ein Qualitätssicherungssystem (z.B.: Produktpass; Kontrollierte Integrierte Produktion (KIP); QS, EurepGAP) empfohlen.

Da sich der Schrobenhausener Spargel g.g.A. durch den **besonderen Geschmack** auszeichnet, wird den Spargelerzeugern eine jährliche Sortenempfehlung, die entsprechend der Spezifikation in besonderer Weise gerecht werden, gegeben.

Spargelernte

Die **Erntesaison im Schrobenhausener Anbaugebiet** beginnt Ende März und endet spätestens am 24. Juni (Johanni). Die Erwärmung der Spargeldämme basiert ausschließlich **natürlich durch die Sonne mit überwiegender Folienabdeckung**. Eine **zusätzliche Erwärmung der Spargelanlagen mit regenerativen Energieträgern** (zusätzliche Beheizung) wird bei den Erzeugern in der Schutzgemeinschaft im Schrobenhausener Anbaugebiet **nicht praktiziert**.

Bleichspargel wird im Folienanbau (schwarz-weiß Folie) **täglich einmal** (ohne Folie zweimal), wenn die Triebspitzen gerade durch die Oberfläche der Hügelbeete brechen, geerntet. Jede Stange wird vorsichtig so tief wie möglich per Hand freigelegt und oberhalb (etwa 10 cm) der Wurzelkrone mit einem speziellen Spargelstechmesser gestochen. Das Erdloch wird dann wieder zugeschüttet und die Oberfläche (bei Folienanbau nicht nötig) geglättet. Ein Stecher kann bis **200 kg Spargel** am Tag ernten. Dabei wird in der Regel eine **Ernteleistung von ca.10 -20kg/Akh** erreicht. Die tägliche **Rohertragserntemenge** beträgt je nach Witterung zwischen **50 - 500 kg/ha**. Im Zusammenhang mit dem Folienanbau kommen in einigen Betrieben verstärkt Erntehilfsgeräte zum Einsatz. Sie dienen der Arbeitserleichterung durch mechanisches Auf- und Zudecken (Drehung) der Folien und erhöhen die Stechleistung.

Geschäftsstelle:

Bgm. Stockdrring 33, 86529 Schrobenhausen
Telefon: 08252/820027
Telefax: 08252/820029

Geschäftszeiten:

Donnerstag 8 – 11 Uhr
und nach Vereinbarung

Bankverbindung: Stadtparkasse Schrobenhausen • BLZ 721 518 80 • Kto.Nr. 105 171

Trotz neuer Erntetechnologien bleibt die Spargelernte Handarbeit

Da die Ernte von Bleichspargel extrem arbeitsintensiv ist und die Lohnkosten steigen, wurden in den letzten Jahren zur Spargelernte neue Spargelerntetechnologien entwickelt. Sie ähnelt der Funktionsweise eines Kartoffelvollernters, wo der komplette Spargeldamm mitsamt den Spargelstangen aufgenommen, der Boden separiert und anschließend wieder zu einem Damm geformt wird. Um die wirtschaftlichen und anbautechnischen Vorteile bei dieser Technik zu untersuchen, wurde ein vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finanziertes und in der Bundesrepublik einzigartiges, sowie vielbeachtetes Forschungsprojekt von 2010 bis 2014 durchgeführt. Das Ergebnis der Untersuchung ergab, dass nur siebzig Prozent des Marktertrages bei der maschinellen Ernte im vgl. zur Handernte erzielt werden konnte. Selbst bei Zugrundelegung des Mindestlohnes konnte die Einsparung der Lohnkosten den Marktwarenverlust nicht ausgleichen. Eine weitere technologische Entwicklung sind selektiv arbeitende Spargelerntemaschinen. Sie arbeiten mit optoelektronisch gesteuerten Stech- und Greifeinheiten. Diese Entwicklung ist derzeit noch in Erprobung und in der Praxis noch nicht wirtschaftlich.

Spargelmarkt in Bayern und in der Bundesrepublik Deutschland

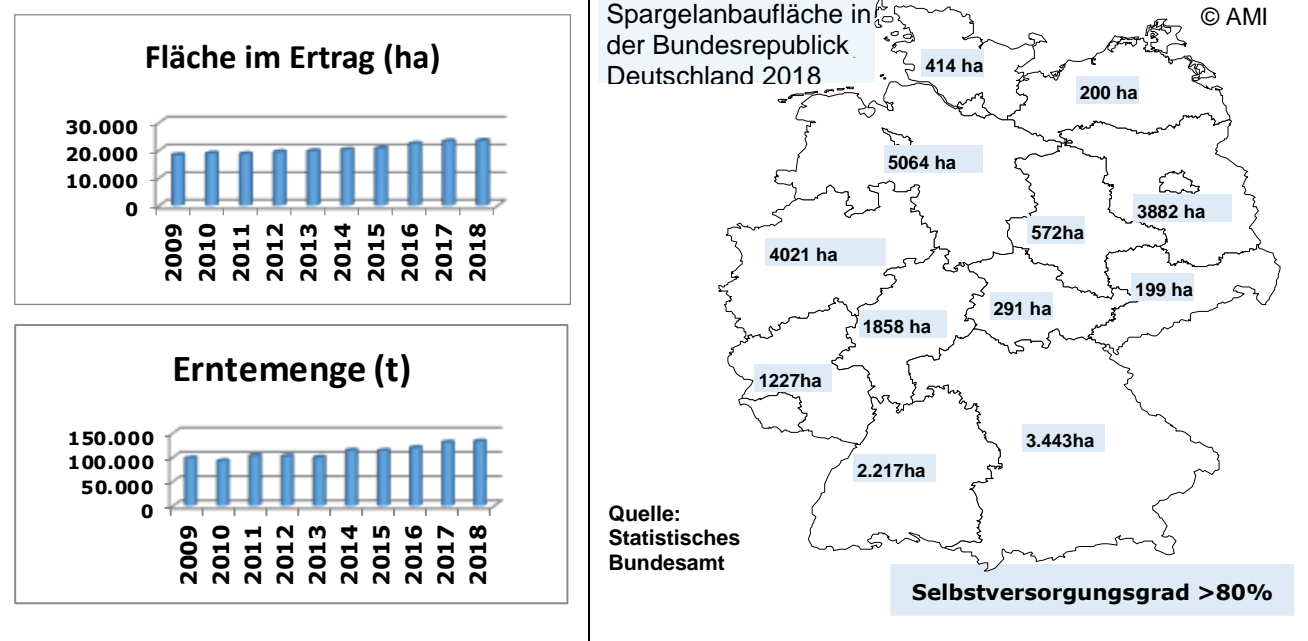
Der Spargelmarkt ist gekennzeichnet durch einen zunehmenden Angebotsdruck. Erhebliche Anbauausweitungen in den letzten Jahren, höhere Hektarerträge durch Folieneinsatz und ertragreichere Sorten tragen dazu bei, den Angebotsdruck zu verstärken. So haben sich die Erntemengen in den letzten 10 Jahren mehr als verdoppelt. **Nach Invekosdaten wird in Bayern mehr als 4000 ha Spargel von ca. 600 Betrieben** angebaut.

Das Spargelangebot am deutschen Markt wird ganz klar von einheimischer Ware dominiert. 79 Prozent der gesamten Haushaltskäufe gehen auf deutsche Stangen zurück. Die Importe aus südeuropäischen Mitgliedsstaaten sind in den letzten Jahren kontinuierlich zurückgegangen. Am Großmarkt ist nur erstklassige Ware gefragt und wird auch dementsprechend bezahlt.

Angebotsbedingt schwanken die Abgabepreise für Spargel während der Saison. Der Frischspargelverbrauch ist in Deutschland nicht in dem Umfang gestiegen, wie die Erzeugung von Spargel. Nachdem es sich bei Spargel um ein relativ teures Gemüse handelt, ist der Verbrauch sehr stark Konjunktur- und einkommensabhängig. Mit einem Anteil von knapp 14 % am gesamten Freilandgemüseanbau ist Spargel die Nummer eins im deutschen Gemüsesortiment.

Spargelanbau in der Bundesrepublik Deutschland

Quelle: Statistisches Bundesamt und AMI - 2018



Geschäftsstelle:

Bgm. Stockdrring 33, 86529 Schrobenhausen
 Telefon: 08252/820027
 Telefax: 08252/820029

Geschäftszeiten:

Donnerstag 8 – 11 Uhr
 und nach Vereinbarung

Bankverbindung: Stadtparkasse Schrobenhausen • BLZ 721 518 80 • Kto.Nr. 105 171

Dem Qualitätsbewusstsein der Verbraucher ist es zu verdanken, dass sich in **Bayern** erzeugter Spargel, in den letzten Jahren zu einer weit verbreiteten und für einige Regionen sogar typischen Spezialität entwickelte. Ausschlaggebend dafür ist die steigende Verbrauchernachfrage nach frischen, qualitativ hochwertigen Spargel und die Bereitschaft dafür, mehr Geld auszugeben, als für übrige Ware. Der bayerische Spargelabsatz erfolgt zu 70 – 80 %, wegen des Vorteils der Frische und der kurzen Transportwege, im Erzeuger/Verbraucher-Direktverkehr. Ca. 20 – 30 % werden über den Groß- und Lebensmitteleinzelhandel u. a. auch Discounter abgesetzt. Durch die verschiedenen Absatz- und Vermarktungswege gestaltet sich die Preisbildung sehr unterschiedlich.

Homepage „www.spargel.de“

Der Internetauftritt dient der allgemeinen Information der Verbraucher über Spargel und der Aufklärung über die Vorzüge des in der Region erzeugten Produktes „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“.

Weiterhin besteht die Möglichkeit Schrobenhausener Spargel, online sowohl für den Endverbraucher zu bestellen.

Die Zustellung des frisch geernteten Spargels erfolgt durch einen Paketdienst innerhalb von 24 Stunden im ganzen Bundesgebiet.

Spargel liebt Silvaner - „www.spargel-liebt-silvaner.de“

Zwischen dem Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und dem Staatlichen Hofkeller in Würzburg besteht eine Werbekooperation. Zum Schrobenhausener Spargel als besondere Spezialität harmoniert der **fränkische Silvaner vom Staatlichen Hofkeller, der mit einem speziellen Etikett gekennzeichnet ist.**

Kultur und Spargel

Wer sich noch näher mit dem Spargel befassen will, der sollte jedoch einmal das Schrobenhausener Anbaugebiet besuchen. Dort kann man in gepflegten Lokalen einheimische Spargelgerichte genießen und den Spargelbauern bei der Ernte zusehen. Im Sommer kann man das saftige Grün der Spargelfelder oder im Herbst das goldgelbe Kraut der Spargelpflanzen auf sich wirken lassen.

Der Spargelerzeugerverband lädt Sie alle zu einem derartigen Besuch ein. Ob mit dem Auto, dem Fahrrad – **Spargelradwanderweg** - oder zu Fuß – **Spargelwanderweg in Schrobenhausen**, sie finden leicht Zugang zu bekannten und weniger bekannten Sehenswürdigkeiten des Gebietes.

Zur Vorstellung des Spargellandes und Präsentation von Sehenswürdigkeiten werden von den **Gästeführern Halb- und Ganztagesführungen** angeboten. Mehr Hinweise zu Führungen bzw. zum Tagesausflug bekommen Sie unter der **o.a. Homepageadresse**.

Europäisches Spargelmuseum und Stadt Schrobenhausen

Eine Besonderheit in ganz Europa stellt das im Jahre 1983 gegründete Deutsche Spargelmuseum und seit 1991 **Europäisches Spargelmuseum in Schrobenhausen** dar. Jährlich können über 10.000 Besucher begrüßt und informiert werden. Bei einem Rundgang durch Schrobenhausen erschließt sich dem Gast der Reiz dieser über 1200 Jahre alten Stadt. Ein mit mächtigen Bäumen bepflanzter Stadtwall umgrenzt die historische Altstadt: Berühmt ist Schrobenhausen wegen des Europäischen Spargelmuseums und dem Lenbachhaus mit einer umfangreichen Gemäldesammlung. Kirchen, Stadtmauer mit Türmen und Stadtwall, Gassen und Plätze laden zum Verweilen ein.

Anschrift:

Europäisches Spargelmuseum Schrobenhausen
Am Hofgraben 1a,
86529 Schrobenhausen,
Tel. (0 82 52)90-985-34
E-Mail: stadt@schrobenhausen.de

Öffnungszeiten:

1. Mai - 30. Juni täglich 10 - 17 Uhr
1. Juli - 30. April Samstag, Sonntag, Mittwoch 14 - 16 Uhr

Besuchergruppen können unter **Tel. (0 82 52) 90-214** einen Termin mit Führung vereinbaren.

Geschäftsstelle:

Bgm. Stockdrring 33, 86529 Schrobenhausen
Telefon: 08252/820027
Telefax: 08252/820029

Geschäftszeiten:

Donnerstag 8 – 11 Uhr
und nach Vereinbarung

Bankverbindung: Stadtparkasse Schrobenhausen • BLZ 721 518 80 • Kto.Nr. 105 171