

Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

Spargelerzeugerverband • Bgm-Stocker-Ring 33 • 86529 Schrobenhausen



Schrobenhausener Spargel g.g.A. „Ein Geschenk der Natur“

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

Das Spargelland Schrobenhausen

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

Bereits im Jahre 1856 belieferte der Graf von Sandizell die herrschaftliche Küche in München mit seinem Spargel.

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 (Rheinhausen) 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. Ihr Ziel ist immer höchste Qualität zu erzeugen.

Schrobenhausener Spargel - die 19. geschützte bayerische Spezialität

Aufgrund der geographischen Abgrenzung dürfen **ca. 65 Spargelerzeuger mit einer Fläche von über 600 ha** nach dem „Einzigsten 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. Für den Verbraucher zu erkennen an dem Zusatz „g.g.A.“ für geschützte, geografische Angabe, also „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“!

Die geschätzte Verkaufsmenge an Schrobenhausener Spargel beträgt **täglich ca. 100 t in der Hauptsaison. In der gesamten Saison sind dies über 5.000 t.**

Der Schrobenhausener Spargel ist ein Erzeugnis von höchster Qualität.

Um dies zu erreichen 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 Qualitätssicherung der geschützten geographischen Herkunftsangabe „Schrobenhausener Spargel“ erarbeitet.

Für den **Verbraucher** bringt dadurch die Eintragung als „geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“ mehr Klarheit zur Herkunft und Qualität dieser typischen regionalen Spezialität. Nach Schaffung der Kollektivmarke „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“ 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

Geschäftsstelle:

Bgm.-Stocker-Ring 33, 86529 Schrobenhausen

Telefon: 08252/820027 Telefax: 08252/820029

info@spargel.de, spargelerzeugerverband@neusob.de, www.spargel.de

Bankverbindung: Sparkasse Aichach-Schrobenhausen • IBAN: DE 24 7205 1210 0000 1051 71 • SWIFT-BIC: BYLADEM1SSH

Unser Partner in allen Finanzfragen: Sparkasse Aichach-Schrobenhausen-www.spk-aic-sob.de

Geschäftszeiten:

Die. und Do. von 8 – 12 Uhr
und nach Vereinbarung

wesentlich geprägt haben. Da es immer wieder vorkommt, dass Spargel aus anderen Gebieten als Schrobenhausener Spargel angeboten werden, entsteht ein wirtschaftlicher, durch mindere Qualität dieser Plagiate oft auch ein Imageschaden. Dieser Missbrauch kann durch den Herkunftsschutz besser verfolgt und geahndet werden.

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

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



Der Verbraucher erlangt Produktsicherheit und nachvollziehbare Qualitätsstandards.

Verbunden mit der Anerkennung „geschützte geographische Angabe g.g.A.“ werden vom Spargelerzeuger Mindeststandards bezüglich guter fachlicher Praxis, Qualität, Frische und Hygiene gefordert und eingehalten. 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 oder fossiler Energie nicht gegeben. Des Weiteren sind sich die Spargelerzeuger aus dem Schrobenhausener Anbaugebiet der Verantwortung gegenüber der Umwelt und einer nachhaltigen Landwirtschaft bewusst und auch verpflichtet.

Aufbereitung und Vermarktung – Spargelstange nicht länger als 22cm

Um Qualitätseinbußen zu verhindern ist es wichtig, ab dem Zeitpunkt der Ernte auf optimale Bedingungen zu achten, gerade auch bei Lagerung und Aufbereitung.

So heißt es in den Richtlinien: „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.“

Dies bedeutet; Mitbewerber am Markt können aufgrund der allgemeinen Vermarktungsordnung den Spargel mit 24 cm 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.**

Weiter heißt es: „Der Spargel muss 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.“

Geschäftsstelle:

Bgm.-Stocker-Ring 33, 86529 Schrobenhausen
Telefon: 08252/820027 Telefax: 08252/820029

info@spargel.de, spargelerzeugerverband@neusob.de, www.spargel.de

Bankverbindung: Sparkasse Aichach-Schrobenhausen • IBAN: DE 46 7215 1880 0000 1051 71 • SWIFT-BIC: BYLADEM1SSH
Unser Partner in allen Finanzfragen: Sparkasse Aichach-Schrobenhausen-www.spk-aic-sob.de

Geschäftszeiten:

Die. und Do. 8 – 12 Uhr
und nach Vereinbarung

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 Anbaubereich** 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 oder fossilen Energieträgern** (zusätzliche Beheizung) wird bei den Erzeugern in der Schutzgemeinschaft im Schrobenhausener Anbaubereich aus Umweltschutzgründen **nicht praktiziert**.

Bleichspargel wird im Anbau bei einer Bedeckung mit schwarz-weiß Folie **täglich einmal** (ohne Folie zweimal) geerntet, wenn die Triebspitzen gerade durch die Oberfläche der Hügelbeete brechen. 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 geglättet. Ein Erntehelfer kann bei optimalen Bedingungen bis zu **200 kg Spargel** am Tag ernten. Dabei wird in der Regel eine **Ernteleistung von ca. 10 - 20 kg/Akh** erreicht. Die tägliche **Rohertragserntemenge** beträgt je nach Witterung zwischen **50 - 500 kg/ha**.

Im Zusammenhang mit dem Anbau unter verschiedenen Bedeckungssystemen kommen in einigen Betrieben verstärkt Erntehilfsgeräte zum Einsatz. Sie dienen der Arbeitserleichterung durch mechanisches Auf- und Zudecken (Drehung) der Folien und erhöhen die Stechleistung.

Trotz neuer Erntetechnologien bleibt die Spargelernte Handarbeit

Da die Ernte von Bleichspargel extrem arbeitsintensiv ist, die Lohnkosten ständig steigen und die Verfügbarkeit von Saisonarbeitskräften immer unsicherer wird, wurden in den letzten Jahren zur Spargelernte neue Erntetechnologien entwickelt.

Eine ähnelt der Funktionsweise eines Kartoffelvollernters. Hierbei wird der komplette Spargeldamm mitsamt den Spargelstangen aufgenommen, der Boden separiert und anschließend wieder zu einem Damm geformt. 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 in Erprobung und die Entwickler versuchen diese Technik in den nächsten Jahren zur Praxisreife zu bringen.

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.

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 harmonisiert der **fränkische Silvaner vom Staatlichen Hofkeller, der mit einem speziellen Etikett gekennzeichnet ist**.

Geschäftsstelle:

Bgm.-Stocker-Ring 33, 86529 Schrobenhausen

Telefon: 08252/820027 Telefax: 08252/820029

info@spargel.de, spargelerzeugerverband@neusob.de, www.spargel.de

Bankverbindung: Sparkasse Aichach-Schrobenhausen • IBAN: DE 46 7215 1880 0000 1051 71 • SWIFT-BIC: BYLADEM1SSH

Unser Partner in allen Finanzfragen: Sparkasse Aichach-Schrobenhausen-www.spk-aic-sob.de

Geschäftszeiten:

Die. und Do. 8 – 12 Uhr

und nach Vereinbarung