



Schrobenhausener Spargel Ein Geschenk der Natur

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.

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 (Rheinhessen) 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. 70 Spargelerzeuger mit einer Fläche von ca. 650 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.

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 Weiterem 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. Mitbewerber 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 Gesamtinhalt 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.



Homepage 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 Fränkischen Weinbauverband e.V. und speziell mit 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.