

Edles Gemüse mit Köpfchen

Spargelanbau in der Urlaubsregion Freinsheim

Wenn sich Anfang April die weißen Stangen ihren Weg durch die Erde an die Oberfläche bahnen, freut es die Genießer – es ist Spargelzeit!

In der Hochsaison bis zum Johannistag am 24. Juni gibt es für die Anbaubetriebe der Region besonders viel zu tun. Auch im Spargelhof Zein in Erpolzheim: Hier sind dann bis zu 90 Mitarbeiter auf dem Feld, bei der Nachbereitung der Spargel und im Verkauf beschäftigt. Bis zu 3.000 Kilogramm werden täglich von den Äckern der Familie Zein, die sich auf 25 Hektar verteilen, geholt. Im Jahr 1986, als Andreas Zein den Hof mit seiner Ehefrau Heidi von den Eltern übernahm, lag die Tagesmenge, die die beiden von einem halben Hektar Feld einfuhren, gerade einmal bei 50 Kilogramm. Heute sind Zeins „draußen auf dem Feld“ kaum mehr zu sehen. Zeit hat das Ehepaar in der Saison dennoch kaum. „Wir arbeiten dann bis zu 17 Stunden täglich, an Urlaub ist nicht zu denken“, erzählen sie.



Spargel-Spezialisten: Andreas und Heidi Zein.

Wenn der Spargel vom Feld kommt, wird er zunächst in die Waschanlage verfrachtet, um den groben Dreck zu entfernen. Schließlich wird er in einer Kühlkammer auf eine Temperatur von zwei Grad untergeköhlt. Eine der wichtigsten Stationen ist die Sortierhalle, wo die Spargel nach Länge, Dicke und Farbe geordnet werden. Hier haben die Zeins fünf bis sechs Helfer beschäftigt – die Spargel landen in verschiedenen Körben, in denen die Stangen nach Handelsklassen unterteilt im Kühlhaus lagern.

Maximal 20 bis 22 Zentimeter dürfen die Spargel messen. Ein großer Teil der Produktion gelangt über den eigenen Hofladen oder verschiedene Verkaufsstände an die Kunden, aber auch Restaurants und Weinstuben zählen zu den Abnehmern des Gemüses, das vor etwa 5.000 Jahren schon die alten Ägypter geschätzt haben sollen. In der Urlaubsregion Freinsheim, so wissen die Zeins zu berichten, gibt es Spargelanbau seit etwa 100 Jahren. „Hier findet der Spargel gute Bedingungen“, so Andreas Zein, „ein mildes Klima und weiche, humusreiche Böden, bei denen man den Riss gut sieht, kurz bevor der Spargel sein Köpfchen zeigt.“

In der Hochsaison wird ersichtlich, ob sich die Vorarbeit im Betrieb gelohnt hat. Sie beginnt nach Saisonende mit der Nachbereitung der Spargelfelder im August und September. Düngung, Bewässerung, Pflanzenschutz und die Befreiung des Untergrundes von Unkraut sind nun die wichtigsten Arbeiten auf den Äckern. Im Oktober und November werden die Felder neu angelegt. Die Böden werden bis in den Dezember gemulcht. „Dann haben wir noch eine Menge Büroarbeit, auch muss das Personal für die nächste Ernte akquiriert werden“, erzählt Heidi Zein. Doch von Stillstand keine Spur. Winterdämme werden zugepflügt und im Januar und Februar beginnt die Bearbeitung der Anlagen, die häufig in weiße oder schwarze Plastikplanen gehüllt sind. „Mit den Folien über den Sandhügeln können wir Sonneneinwirkung und Temperatur regulieren und das Wachstum der Spargel beeinflussen“, schildert der 44-jährige Spargelbauer Zein, „je zügiger er wächst, desto zarter ist er.“ Und das ist es, was die Genießer wollen.



Lange Reihen: Folien beeinflussen beim Anbau die Temperatur.

Info

Frischen Spargel gibt es in der Urlaubsregion auf vielen weiteren Höfen und Märkten. Einige Anbieter halten die Spezialität auch an besonderen Verkaufsständen bereit.