



Sybille und Josef Matschnig freuen sich, wenn der grüne Spargel bei Schönwetter zehn Zentimeter pro Tag wächst TRAUSSNIG



König Spargel hat neues Gefolge

REPORTAGE. Mit Rosentaler und Ebenthaler Spargel wollen Neulinge den Markt bereichern. Das erste Erntejahr begann vielversprechend. Derzeit herrscht aber Pause.

Von Elke Fertschey

Er hat schon ein „gutes Auge“ und sieht es an der kleinen Erhebung, dass eine weiße Spitze fürwichtig aus ihrem lichtschtzenden Damm an die Oberfläche drängt. Ist das Wetter warm, geht es schnell, Spitze um Spitze erscheint. Doch derzeit tut sich nichts unter der Folie. Schuld ist der Nachtfrost. „Bei zu hoher oder zu niedriger Temperatur stellt der Spargel das Wachstum ein. Die optimale Dammtemperatur ist im Wurzelbereich 16 und im oberen Bereich 20 Grad“, hat Newcomer Mirko Weber gelernt. Derzeit erntet er nicht einmal ein Drittel des Ertrags warmer Wochen. Trotzdem freut er sich über das erste richtige Erntejahr seines Rosentaler Spargels in Selkach bei Ludmannsdorf. Letztes Jahr durfte er nur alle 14 Tage ernten, damit sich die Pflanzen nicht erschöpften, und im ersten Anbaujahr gab es gar keine Ernte.

Wenn der Spargel etwa 22 Zentimeter lang ist, setzt Weber das Schwalbenschwanz-Stechmesser schräg an und sticht den Spargel ober der Wurzel. Trotz Kälteeinbruch hofft er, heuer mehr als 2500 Kilogramm pro Hektar ernten zu können. „Sobald der Boden wärmer wird, wächst er wieder.“ Die Anbaufläche beträgt nun fast vier Hektar und stellt die ideale Ergänzung zur Erdbeerkultur dar, die Mirko und Christiane Weber seit 25 Jahren betreiben. Für ihren Erdbeernektar wurden sie mit der Genussskrone Österreich ausgezeichnet. Allerdings hat sich der Spargelanbau als wesentlich kostenintensiver herausgestellt. Fräsen, Folienwickelmaschine und Hackgeräte zur Unkrautbekämpfung mussten erworben werden. „Aber uns gefällt die Arbeit und wir hoffen, für unsere Kinder etwas aufbauen zu können.“

Keine Folien und weniger Maschinen brauchen Sybille und Josef Matschnig aus Ebenthal. Sie bauen grünen Ebenthaler Spargel an. Letztes Jahr wurde er gepflanzt, heuer darf ein Teil geerntet werden. „Von zehn Stangen schneiden wir nur drei ab“, erklärt Josef Matschnig. Der grüne Spargel wird nicht gestochen, sondern mit einem Messer an der Erdoberfläche abgeschnitten. Was derzeit nicht der Fall ist. „Nur das Kraut ist etwas welk, aber die Spitzen schauen gut aus. Sie werden nächste Woche weiterwachsen“, hofft auch Matschnig auf Wärme. Die kleinen, mit dem Spargelpflug geschaffenen Dämme schützen den grünen Spargel vor Staunässe bei Regen.

Das Hauptstandbein ist auch bei Familie Matschnig die Beerenkultur, seit 2016 gibt es den Heidelbeergarten. Dort wurden in den letzten Nächten zum Schutz der Blüten Fackeln entzündet. Die Heidelbeeren werden Ende Juni den Spargel ablösen, der voraussichtlich in einigen Tagen wieder verfügbar sein wird.

Auch im Lavanttal hat der Frost den grünen Spargel erwischt. Der „Kammerhof“ bei St. Andrä bittet Kunden um einen Anruf zwecks Ernteauskunft. An warmen Tagen wird auf dem 22 Hektar großen Familienbetrieb, wo Spargelpionier Mathias Jäger 1931 die ersten, aus Deutschland mitgebrachten Pflanzen setzte, die mit Messern aus alten Bajonetten gestochen wurden, eine Tonne pro Tag geerntet.

In St. Stefan produziert seit 1990 der „Spargelhof Sternath“ mit ausgeklügeltem Folienmanagement auf 25 Hektar weißen, grünen und violetten Spargel, ebenfalls bei Gastronomen und Konsumenten beliebt. Als Konkurrent zu den Etablierten sieht sich Neo-Spargelbauer Weber nicht. „Wir wollen regionale Anbieter sein. Aber Spitzenerträge werden wir nie erreichen.“



Sobald es wärmer wird, hat Mirko Weber genug Spargel zum Stechen, Gattin Christiane widmet sich dem Verkauf JUST (2)

