

Spargeln in der Schweiz

Pressedossier



Frische inländische Spargeln für Feinschmecker

“Spargeln – eine liebliche Speis für Leckermäuler” (Hieronymus Bosch)



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

März 2018

Facts & Figures

Spargeln werden in Europa je nach Region von März bis Juni geerntet und sind als Gemüse besonders geschätzt, da sie als erster Frühlingsbote gelten.

Spargeln direkt aus der Nähe sind immer noch die Besten, denn der Konsument weiss, dass Spargeln am geschmackvollsten und zartesten sind, wenn sie möglichst frisch gegessen werden. Spargeln aus der Schweiz sind deshalb top. Die einheimischen Spargeln überzeugen nicht nur durch Frische und Qualität, sie werden umweltnah nach den strengen Anforderungen von SUISSE GARANTIE produziert. Schweizer Spargeln haben auch keine langen Transportwege hinter sich und belasten so die Umwelt nicht so stark mit CO₂. So braucht eingeflogenes Gemüse aus Übersee, gemäss einer WWF-Studie aus dem Jahre 2012, durchschnittlich 48mal mehr Treibstoff als Gemüse aus der Region. Der Flugtransport schlägt dabei mit mehr als 10 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm Gemüse zu Buche. Wer frischen Spargel aus Kalifornien bezieht, kann sicher sein, dass die Produkte mit dem Flugzeug geliefert wurden.

Mit dem Kauf von einheimischen Spargeln weiss der Konsument ausserdem, dass die anstrengenden Arbeiten unter strengen Schweizer Sozialstandards und mit gerechter Schweizer Entlohnung verrichtet wurden.

	Spargel grün	Spargel bleich	Total Spargeln
Pro Kopf Konsum in Kilo	0.8	0.6	1.4
Verkauf in Tonnen (inkl. Import)	6'333.0	4'643.0	10'976.0
Import in Tonnen	5'975.1	4'211.4	10'186.5
Schweizer Produktion in Tonnen	357.8	431.7	789.5
Anbaufläche in Hektaren (SGA)	202.5	170.2	372.7

Quelle: SZG (2017)

Nährwerte

Spargeln gelten als die „Königin der Gemüse“. Der ernährungsphysiologische Wert liegt im hohen Gehalt an Rohfasern, Mineralstoffen, organischen Säuren, schwefelhaltigen Verbindungen und Aromastoffen. Neben Wasser, Kohlenhydraten, Proteinen und Fetten enthält der Spargel auch sehr viele Vitamine. Spargeln gelten dank ihrer diuretischen Wirkung als „Entschlackungspflanze“. Die Spargelpflanze fördert die Salz- und Wasserausscheidung, hat lindernde Wirkung bei Nieren- und Harnentzündungen sowie eine positive Wirkung bei der Behandlung von Ödemen und Bluthochdruck.

Der Spargelgeschmack beruht auf den schwefelhaltigen Verbindungen und anderen Aromastoffen wie Cysteinderivate und Asparaginsäure. Entscheidend für den Wohlgeschmack aber ist das Zucker-Säure-Verhältnis. Der Spargel ist reich an Fruchtsäuren, wobei Zitronen- und Apfelsäure dominieren.

Nährstoffe von Spargeln je 100 g

Hauptbestandteile [g]		Mineralstoffe [mg]		Vitamine [mg]		Energiewert
Wasser	93,6	Kalium	205,0	C	20,0	57 kJ (= 14 kcal)
Eiweiss	1,9	Calcium	20,0	A (Carotin)	0,03	
Fett	0,1	Phosphor	45,0	B1	0,11	
Kohlenhydrate	2,0	Magnesium	20,0	B2	0,12	
Ballaststoffe	1,5	Eisen	1,0	Niacin	1,00	

Herkunft

Die Spargelpflanze (*Asparagus officinalis* L.) gehört zur Familie der Liliengewächse. Die Heimat liegt im vorderasiatischen Raum zwischen Steppengebieten und sandigen Meeresstränden. Die Spargelpflanze war bereits den alten Ägyptern bekannt und kam schliesslich mit den Römern nach Europa. Spargeln galten damals als „Gewächs für Genuss und Liebeskraft“. Im Mittelalter entdeckten die Klöster den Spargel als Heilpflanze und als Feingemüse. Erst im 19. Jahrhundert jedoch kam der Durchbruch des Spargels, als „Gaumenfreude des Frühlings“, für die breite Bevölkerung.

Bis in die 80er Jahre wurden in der Schweiz vor allem Bleichspargeln konsumiert. Danach hat sich der Konsum deutlich verschoben, so dass die Gourmets heute häufiger zu Grünspargeln greifen. Geschmacklich sind die Grünspargeln etwas intensiver, aromatischer und nährstoffreicher. Aber natürlich sind auch die zarteren Bleichspargeln mit dem etwas feineren Aroma immer noch sehr beliebt. Bleich- und Grünspargeln sind grundsätzlich die gleiche Pflanze, der Unterschied liegt im Anbau und der Ernte: Während die Grünspargeln über der Erdoberfläche wachsen und von der Sonne grün werden, wachsen die Bleichspargeln in einem Erdwall und bleiben daher weiss.

Inzwischen sind auch spezielle violette Sorten im Angebot. Der violette Spargel ist aber noch ein Exot. Gut zu wissen: Wird Bleichspargel spät geerntet, färben sich Köpfchen oder sogar die ganzen Stangen durch die Sonne violett. Minderwertig ist dieser Spargel nicht, er enthält sogar mehr Nährstoffe als weisser.

Seit wann wird in der Schweiz Spargel angebaut und konsumiert?

Im Wallis, Flaach und in der Region Ostschweiz wird seit ca. 50-60 Jahren Spargeln angebaut. Anfangs nur weisse Spargeln sind bald auch Grünspargeln dazu gekommen und heute beliebter als weisse.

Vergleich Anbau 1990 und heute:

1990 hatten wir eine Anbaufläche von rund 85 ha Spargeln. Die Spargeln wurden zu diesem Zeitpunkt als Ergänzung zur Viehwirtschaft auf kleineren Flächen von 10-50 Aren angebaut. Mit dem Strukturwandel in der Landwirtschaft sind auch die Spargelbetriebe grösser geworden. Die Betriebsgrösse ist auf durchschnittlich 160 Aren angestiegen. Der Anbau wurde professionalisiert und den Marktbedürfnissen angepasst. Um 1990 wurde die Ernte hauptsächlich über den Hofladen verkauft. Unterdessen können auch Grossverteiler und Grossisten gut mit einheimischen Spargeln bedient werden.

Wie viele Spargeln werden importiert?

2017 wurden total 10'186.5 t in die Schweiz importiert (Quelle: SZG). Im Dokument «wirtschaftliche Eckdaten» sind die Zahlen der verschiedenen Importländer aufgelistet.

Vergleich Erdölverbrauch Spargeln

	Schweizer Spargeln	Mexikanische Spargeln
Monat des Konsums	Mai (Saison)	Februar (ausserhalb Saison in der Schweiz)
Transport	Per LKW	Per Flugzeug
Umgerechneter Erdölverbrauch pro kg Spargeln (von Produktion bis auf den Tisch)	0.3 Liter	5 Liter (Schätzung)

Quelle: www.schweizer-spargeln.ch

In welchen Kantonen werden Spargeln (grün/weiss oder eine Sorte davon) produziert?

Aargau, Bern, Basel-Land, Fribourg, Genf, Graubünden, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Schwyz, Thurgau, Tessin, Waadt, Wallis, Zentralschweiz, Zürich.

Anbau von Schweizer Spargeln

Die Spargelkultur - Pflanzung

Gepflanzt werden die Spargeln im April bis Mai mit einer speziellen Maschine, die ähnlich wie ein Kartoffelsetzgerät funktioniert. Die Setzlinge sind nichts anderes als ein Wurzelstock. An der Oberseite dieses Wurzelstocks hat es zahlreiche Knospen, aus denen dann im Frühjahr neue Sprossen wachsen.

Die Spargeln werden vor allem an sonnigen, nicht spätfrostgefährdeten Lagen angebaut. Der Spargel bevorzugt leichte bis mittelschwere, pH-neutrale, sandig-lehmige Böden, die tiefgründig sind und eine gute Wasserführung aufweisen. Je höher die Wärmekapazität des Bodens und je ausgeglichener das Klima ist, desto besser das Wachstum und somit der Ertrag. Die langen Erdwälle auf Spargelfeldern sind oft mit Folie abgedeckt, die meist zwei verschiedene Seiten hat. Die Produzenten regulieren damit das Wachstum der Spargeln. Liegt die schwarze Seite der Folie oben, wird die Sonne besser absorbiert, die Erde wärmt sich auf. Der Spargel wächst schneller. Die weisse Oberfläche reflektiert die Sonne und verhindert so zu schnelles Wachstum an heißen Tagen.

Der Boden wird bereits im Jahr vor der Pflanzung mit einer geeigneten Vorkultur und tiefen Bodenlockerung (gute Winterfurche) vorbereitet. Vor der Pflanzung im Frühling wird dann die Anbaufläche nochmals oberflächlich gelockert und von ausdauernden Unkräutern gesäubert.

Damit sich der Wurzelstock gut entwickelt, wird frühestens ab dem dritten Jahr geerntet. Ab dem vierten Jahr kann dann der volle Ertrag geschnitten werden. Das sind zwischen 2-4 Tonnen pro Hektare. Bei guter Pflege wachsen aus den Setzlingen bis zu 15 Jahre lang Spargelsprossen. Um aber auch immer zarte Spargeln zu haben, werden die Stöcke nach 8-10 Jahren ersetzt.

Solange es noch unter 8° C kalt ist, wachsen die Triebe nicht. Im Frühling bereits bei 10° C beginnt dann das Triebwachstum langsam. Wenn dann aber die Temperaturen ansteigen, beschleunigt sich das Wachstum sehr schnell (bei 13° C tagsüber, bis zu 2-3 cm, bei 17° C 5 cm pro Tag).

Ernte

Die Saison in der Schweiz dauert, je nach Wetter von Ende April bis am 24. Juni. Die Ernte wird auf eine kurze Zeit beschränkt, um die Pflanze nicht zu erschöpfen. Nur so kann die Qualität für das nächste Jahr gehalten werden. Kirschen rot – Spargel tot – sagt die Bauernregel, deshalb ist meist am Johannitag, dem 24. Juni die Ernte zu Ende. Die Pflanze hat danach noch 100 Tage Zeit sich bis zum ersten Frost zu erholen.

Die Ernte und die anschliessende Aufbereitung mit waschen und sortieren ist sehr aufwendig. Je nach Witterung und Pflanzabstand wird alle zwei Tage geerntet. Insgesamt werden über das Jahr für alle Arbeiten pro Hektare Grünspargeln fast 1000 Stunden aufgewendet. Bei einem Ertrag von 2-4 Tonnen pro Hektare, kann das bis etwa eine halbe Stunde Arbeit pro Kilogramm Spargeln sein. Bei Bleichspargeln, deren Spitzen von Hand ausgegraben werden müssen und dann mit einem speziellen Stechmesser im Boden geschnitten werden, ist der Aufwand noch etwas grösser. Spargeln gehören bei der Pflege und Ernte zum Gemüse mit dem grössten Personalaufwand.

Weiterer Kulturablauf

Nach 2-3 Monaten Ernte werden die Spargeln wachsen gelassen. Das Spargelkraut schießt zu einem bis zu zwei Meter hohen Gestrüpp auf und tankt so Sonnenenergie und baut Reservestoffe für das Wurzelwerk auf. Die idealen Wachstumsbedingungen für diese Stauden liegen im Sommer bei ca. 20-29° C. Während dieser Zeit im Sommer werden die Pflanzen gepflegt und gehegt, um so einen optimalen Aufbau des Wurzelwerkes zu ermöglichen. Dabei wird der Boden zwischen den Reihen durch flaches Hacken unkrautfrei gehalten und gelockert, denn die Spargelpflanzen lieben lockeren, luftigen Boden. Bei Bedarf werden die Stauden mit Pflanzenschutzmitteln vor Krankheiten und Schädlingen geschützt. Im Spätherbst, wenn das Spargellaub abgestorben ist, wird es mit einer Maschine zerkleinert und die Kultur wird leicht angehäuft. Damit ist die Bahn frei für die kommende Ernte im Frühling.

Wirtschaftliche Bedeutung

Weltweit werden auf über 2'769'000 ha Spargeln angebaut. Die Hauptprodukte in Europa und Afrika sind Bleichspargeln, auf den anderen Kontinenten hingegen werden mehrheitlich Grünspargeln produziert. Die zunehmende Beliebtheit der Grünspargeln hat eine weltweite Ausdehnung der Spargelanbauflächen zur Folge.

Weltweit sind China, Peru, Mexiko und Deutschland die grössten Anbauländer von Spargeln für den Verkauf. In Europa ist Deutschland vor Spanien, Italien und Frankreich der grösste Spargelproduzent. Die in die Schweiz importierten Spargeln stammen jedoch meistens aus Spanien, übr. Amerika, und Deutschland. Der Inlandanteil für Grünspargeln beispielsweise beträgt mittlerweile etwa 5.7% nimmt jedoch stetig zu.

Quellen: SZG, www.fao.org

Spargel-Events 2018 unter www.schweizer-spargeln.ch



www.seeländerspargeln.ch



www.hof-steinmann.ch

Seeberger Spargelfest
12. / 13. Mai 2018

www.leinacherhof.ch

Informationen und Pressekontakt:

Verband Schweizer Gemüseproduzenten VSGP, Belpstrasse 26, CH-3001 Bern, www.gemuese.ch
Tel. 031 385 36 20, info@gemuese.ch

- Facebook: www.facebook.com/SchweizerGemuese.LegumesSuisse
- Spargelrezepte für anspruchsvolle Gourmets unter www.schweizer-spargeln.ch
- Spargelvideo im GemüseTV: www.gemuesetv.ch

gemüse TV.ch