

# Mit Rezept: Hof Schulze Elberg erntet den ersten Spargel

Von Claudia Pott, Stefan Milk ©



**Claudia sticht zum ersten Mal Spargel für den Hof Schulze Elberg – dafür klappt das schon sehr gut.**

Der Spargel ist in diesem Jahr zeitig dran. Täglich rücken Saisonarbeiter aus, um auf den Feldern der Schulze Elbergs in Rünthe die weißen Triebe aus dem Sand zu ziehen.

Folie hoch, Spargel stechen und herausziehen, mit einem Glätteisen –einer Art Spachtel- die Erde wieder glatt ziehen, Folie runter. Die Bewegungen der sechs Saisonarbeiter auf dem Feld in Bergkamen-Rünthe wirken wie eine Ballettaufführung – ein Stück, in dem jede Bewegung genau choreografiert ist.

„Irgendwann geht ihnen das in Fleisch und Blut über“, sagt Antje Schulze Elberg über das sogenannte Systemstechen. Die Mitarbeiter bekommen vorab eine Schulung, damit der Spargel heile und schnell aus der Erde kommt – aber auch, damit die Arbeiter ihren Rücken schonen.

Auf dem Hof Schulze Elberg hat die Spargelsaison gerade begonnen – er ist dieses Jahr früh dran und mit rund 11 bis 14 Euro pro Kilo preislich noch recht günstig. Der Hof Schulze Elberg ist der einzige in Kamen und Bergkamen, der Spargel anbaut – und auf dem eigenen Hofladen am Ostenhellweg 71 verkauft.

Bisher ist es noch recht kalt. Doch mit den steigenden Temperaturen werden sich die Körbe der Mitarbeiter in den kommenden Tagen immer mehr füllen. Damit die Triebe es schön warm haben, liegen schwere Folien auf den einzelnen Reihen, die im Sommer abgenommen werden können. Der Spargel wächst am besten bei rund 20 Grad, sagt Schulze Elberg – wärmer sollte die Erde aber nicht sein.

## Maschinen erleichtern die Spargelernte

Volle Körbe und die nicht zu unterschätzende Arbeit mit den Folien erschweren die Arbeit auf dem Feld. Antje Schulze Elberg überlegt deshalb, sich eine sogenannte Spinne anzuschaffen, die die Folien automatisch anhebt und auf der die Spargelstecher ihre Körbe abstellen können. Sie wolle mit der Investition vor allem den Frauen die Arbeit erleichtern, so Schulze Elberg. „Ein voller Korb wiegt schon mehrere Kilogramm.“

Technik spielt im Spargelbau eine immer größere Rolle – nicht nur auf dem Feld. Schulze Elberg hat eine hochmoderne Schälmaschine auf dem Hof.

Von einem der sechs Felder auf dem Hof angekommen, wird der Spargel zunächst auf einem Laufband durch eine kleine Waschanlage geschickt. An einem Ende der Maschine legt eine Mitarbeiterin, Sofie, das Gemüse aufs Band, auf der anderen



**Antje Schulze Elberg baut in Bergkamen-Rünthe Spargel an. Auf dem Hof gibt es aber auch Geflügel, Eier, Getreide und frisches Gemüse.**

Seite sortiert Ala die Stängel blitzschnell in einzelne Kisten ein. Dann kommt der Spargel in der Kiste in ein Becken mit 0,5 Grad kaltem Wasser, wo er für ein paar Stunden gelagert wird. Die Schälmaschine steht gleich neben diesem Becken. Schulze Elberg hat die Maschine gemietet. Die Kosten für das Gerät, 5000 Euro pro Saison, könne durch den Service, den Spargel für Kunden zu schälen, nicht gedeckt werden. Und doch geht es nicht ohne – 90 Prozent ihrer Kunden kaufen geschälten Spargel. Eine eigene Maschine anschaffen möchte die Landwirtin nicht. Stimmt jetzt etwas nicht mit dem Gerät, kommt sofort ein Mitarbeiter des Verleiher vorbei, um es zu warten – in der Spargelsaison ist das überlebenswichtig. Außerdem hat der Hof in Rünthe dadurch immer das neueste Modell. Wer dort geschälten Spargel bestellt, bekommt ihn auch – die Maschine arbeite sehr präzise, zusätzlich werde der Spargel im Anschluss noch einmal kontrolliert, erklärt Schulze Elberg.

Familie Schulze Elberg baut seit 30 Jahren Spargel an und immer sind es polnische Saisonkräfte, die der Familie bei der Ernte unter die Arme greifen. Schon der allererste Mitarbeiter kam aus Polen. Der Praktikant, der über die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft an den Hof gekommen war, half seit dem ersten Jahr bei der Spargelernte mit und hörte erst nach 20 Jahren damit auf, weil er zu alt wurde. Durch seine Kontakte kamen mehr Arbeiter aus Polen an den Hof. Daran hat sich auch heute nichts geändert –

irgendjemand kennt jemand anderen, der Lust hat, in Deutschland Spargel zu stechen.

Die Schulze Elbergs bauen auf 5,5 Hektar Spargel an, auf denen zu unterschiedlichen Zeiten geerntet wird. Fünf Sorten wachsen dort. Sie werden unterschiedlich früh bzw. spät aus der Erde geholt, unterscheiden sich geschmacklich jedoch kaum voneinander.

## Alles hängt von Wetter ab

Ob es eine gute Saison wird, kann Schulze Elberg noch nicht sagen – das kommt ganz aufs Wetter an. Der Spargel hat es gerne warm, aber auch nicht zu warm. Wechselhaftes Wetter wie in den vergangenen Wochen gefällt den Pflanzen gar nicht. Geerntet wird der Spargel bis zum 24. Juni, „dann merkt man auch, dass die Pflanze keine Kraft mehr hat“, sagt Schulze Elberg. Bis dahin landet bei der Familie regelmäßig Spargel auf dem Küchentisch – satt gesehen oder gegessen haben sie sich daran noch lange nicht.



**Jedes Jahr kommen Saisonarbeiter aus Polen, um bei der Spargelernte auf den Feldern der Schulze Elbergs zu helfen.**

Mehr Hintergründe finden Sie auf [hellwegeranzeiger.de](http://hellwegeranzeiger.de)