

## Organisation

### Anmeldung:

verbindlich mit beigefügtem Antwortfax bis **spätestens 25. Januar 2017** an das Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Fax: 089 17800-332

Die Teilnahme ist begrenzt und erfolgt nach der Reihenfolge der Anmeldungen.

Nähere Informationen im Internet unter [www.LfL.bayern.de/iem](http://www.LfL.bayern.de/iem)

### Kostenbeitrag:

Seminargebühr: 60,- €/Person  
(inkl. Mittagessen mit Getränk, Kaffee und Seminargetränken im Tagungsraum sowie Tagungsunterlagen)  
Die Bezahlung der Seminargebühr erfolgt vor Ort.

### Veranstaltungsort und Übernachtungsmöglichkeit:

Landgasthof Vogelsang  
Ansprechpartnerin: Christine Hammer  
Bahnhofstraße 24, 86706 Weichering  
Telefon: 08454 91260

### Veranstalter:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Menzinger Str. 54, 80638 München  
Telefon: 089 17800-333  
E-Mail: [maerkte@LfL.bayern.de](mailto:maerkte@LfL.bayern.de)

Cluster Ernährung am  
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)  
Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach  
Telefon: 09221 40782-30  
E-Mail: [ernaehrungscluster@kern.bayern.de](mailto:ernaehrungscluster@kern.bayern.de)

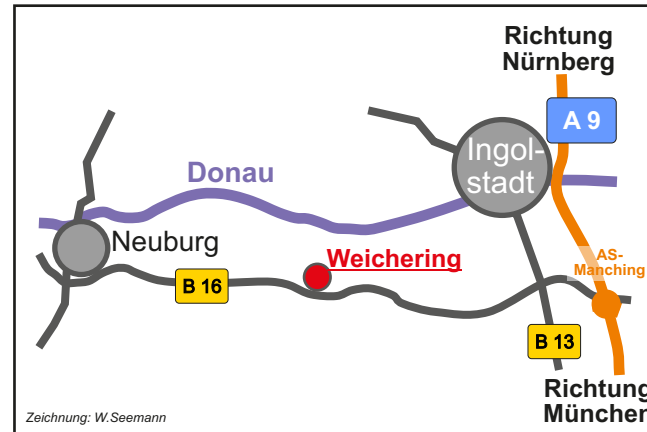
## Anfahrt

### Anreise mit dem Auto:

A9 Ausfahrt Manching,  
B16 Richtung Neuburg an der Donau,  
Hinweisschildern nach Weichering folgen.

### Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Züge fahren im Stundentakt, der Gasthof befindet sich ca. 100 m neben dem Bahnhof.



## 10. Produkttag Spargel



## Vorwort

Der Produkttag Spargel feiert in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen. Dieses Format verbessert die Zusammenarbeit von Erzeugern, Aufbereitern und Vermarktern im Verbund mit Wissenschaft und Forschung. Die Teilnehmer der Wertschöpfungskette Spargel erfahren hier Näheres zu den Marktzusammenhängen aus den bayerischen Anbaugebieten. Der besondere Dank für die erfolgreiche Umsetzung des Produkttages Spargel gilt Peter Strobl, der mit seinem Fachwissen diese Thematik maßgeblich unterstützt hat.

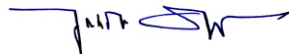
Gerade im Bereich der Spargelvermarktung haben sich in den letzten zehn Jahren erhebliche Änderungen ergeben. In diesem Zeitraum erhöhte sich die Erntemenge beim Spargel von gut 80.000 dt auf knapp 185.000 dt. Erstaunlicherweise konnte der Markt für frischen Spargel die stark gestiegenen Mengen immer ohne große Dellen aufnehmen. Ganz wesentlich zum Erfolg des Spargels tragen die gute Qualität und der hohe Frischegrad des Spargelangebots aus Bayern bei. Das vermehrte Auftreten hohlen Spargels in diesem Zeitraum ist ein kleiner Wermutstropfen.

Die im Oktober 2010 eingetragene, geschützte geografische Angabe „Schrobenhausener Spargel“ begünstigte diese Entwicklung. Im Jahr 2012 konnten der „Abensberger Spargel“ g.g.A. und im März 2013 der „Franken-Spargel“ g.g.A. aus den typisch fränkischen Anbaugebieten in das von der EU geführte Verzeichnis der geschützten Herkunftsbezeichnungen eingetragen werden.

Der diesjährige Produkttag setzt sich mit Möglichkeiten der Erosionsvermeidung auseinander. Erste Ergebnisse des Landessortenversuchs der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau sowie Neuigkeiten auf dem Gebiet der Sortenzüchtung werden vorgestellt. Nicht zuletzt bestimmt ein gutes Folienmanagement eine hohe Spargelqualität, optimale Temperatur- und Feuchtigkeitssteuerung sind dabei für den Erfolg verantwortlich.

Bei der Vermarktung von frischem Spargel spielt die Herkunft eine zentrale Rolle und ist für den Verbraucher zwischenzeitlich ein wichtiges Kaufargument. Die Universität Hamburg hat mit dem „Food Fingerprinting bei Spargel“ Maßnahmen zur Sicherstellung der Authentizität erarbeitet und stellt diese vor.

Wir hoffen, Sie mit dieser Themenauswahl neugierig gemacht zu haben und freuen uns, Sie bei unserem 10. Produkttag Spargel in Weichering begrüßen zu dürfen.



Jakob Opperer  
Präsident der LfL

## Tagungsprogramm

<b>08.30 – 09.00</b>	<b>Begrüßungskaffee</b>	<b>11.45– 13.00</b>	<b>Mittagessen</b>
<b>09.00 – 09.15</b>	<b>Begrüßung und Eröffnung</b> <i>MDirig Friedrich Mayer</i> Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	<b>13.00 – 14.00</b>	<b>Spargeldammtemperatur-Monitoring zur Optimierung des Folieneinsatzes</b> <i>Robert Thomas</i> Deepfield Robotics
<b>09.20 – 09.50</b>	<b>Bodenerosion im Spargelanbau</b> <i>Robert Brandhuber</i> LfL, Institut für Ökologischen Landbau, Bodenkultur und Ressourcenschutz	<b>14.05 – 14.45</b>	<b>Qualität und Kennzeichnung bei Spargel</b> <i>Franz Egerer</i> LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
<b>09.55 – 11.40</b>	<b>Neue Sorten im Spargelanbau</b>	<b>14.50 – 15.25</b>	<b>Food Fingerprinting bei Spargel</b> <i>Marina Creydt</i> Hamburg School of Food Science Universität Hamburg
	<b>09.55 – 10.30</b> <b>LWG-Landessortenversuch Spargel, Standort Kühbach</b> <i>Thomas Schuster, AELF Augsburg</i> <i>Martin Schulz, LWG</i>	<b>15.30– 16.00</b>	<b>Zusammenfassung und Schlusswort</b> <i>Dr. Peter Sutor</i> LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
	<b>10.35 – 11.35</b> <b>Statements verschiedener Züchtungsfirmen</b> <i>Angelina Folger, Bejo Samen GmbH</i> <i>Felix Grebhardt, Südwestdeutsche Saatzeit GmbH</i> <i>Danny Van Boom, Bayer SA-NV/ Nunhems Netherlands BV</i> <i>Ton Smolders, Limgroup B.V.</i>		<b>Moderation nachmittags:</b> <i>Dr. Peter Sutor</i> LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
	Anschl. Diskussion		
	<b>Moderation vormittags:</b> <i>Oskar Kreß, LWG</i>		