3. Produkttag Spargel am 27. Januar 2010 in Weichering

Im Landgasthof Vogelsang in Weichering trafen sich am 27. Januar 2010 rund 80 interessierte Erzeuger und Vermarkter, Händler und Verbandsvertreter sowie Berater zum 3. Produkttag Spargel der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, um sich über die aktuellsten Spargelthemen zu informieren und auszutauschen.

Nachdem die bisher gültige, spezielle Vermarktungsnorm der EU für Spargel seit Juli 2009 weggefallen ist, rechnen Spargelerzeuger mit sinkenden Preisen und vereinzelt auch mit einer schlechteren Qualität. Welche Auswirkungen diese rechtlichen Änderungen für die bayerische Spargelerzeugung und –vermarktung mit sich bringen und wie sich die Kunden künftig verhalten, wurden anhand von Beispielen erläutert. Dem drohenden Image- und Absatzverlust kann die bayerische Spargelwirtschaft nur gemeinsam entgegen wirken, indem sie bei der Vermarktung weiterhin Wert auf frische Ware, hohe Qualität und klaren Herkunftsnachweis legt. Ergänzend wurden Untersuchungsergebnisse präsentiert, die aufzeigen, warum z.B. auch ein einladender Ort oder die Präsentation der Ware bei den Kunden wichtige Einkaufskriterien sind.

Alljährlich in der Erntesaison stehen die Erzeuger vor der Arbeitskräfte- und Erntekostenproblematik. Technische Neuentwicklungen wie teil- oder vollautomatischen Erntehilfsgeräten für Spargel könnten Abhilfe schaffen. Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim beabsichtigt in Zusammenarbeit mit verschiedenen landwirtschaftlichen Institutionen einen Versuch zur Analyse und objektiven Beurteilung des Spargelvollernters „Kirpy" durchzuführen. Dabei soll festgestellt werden, inwieweit Kirpy eine Erhöhung der Wirtschaftlichkeit im Spargelanbau auch für kleinere und mittelgroße Spargelbaubetriebe ermöglicht. Die Forschungsergebnisse sollen abschließend zusammengefasst als Beratungsempfehlung zur Optimierung der Spargelernte veröffentlicht werden.

Einer der Referenten konnte bereits erste Erfahrungen aus der vergangenen Erntesaison mit dem "Kirpy" präsentieren und auch Themen wie die Jungpflanzenanzucht, neue Pflanztechniken und die Trocknung von Spargel als neue Vermarktungsmöglichkeit wurden intensiv diskutiert.

Begrüßung und Eröffnung

Josef Konrad, Leiter des AELF Pfaffenhofen

Der Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Pfaffenhofen begrüßte die zahlreichen Teilnehmer aus der bayerischen Spargelwirtschaft und stellte die Inhalte des 3. Produkttages Spargel in einer kurzen Übersicht vor. Aufgrund des Wegfalls der EU-Vermarktungsnorm betonte er die Notwendigkeit einer hohen Spargelqualität und eines besonders frischen Angebotes für den Erhalt eines leistungsfähigen Spargelanbaus für alle in Bayern ansässigen Betriebstypen. Denn als eine der wenigen Gemüsearten genießt der heimische Spargel sowohl auf dem Markt als auch in der Gastronomie bei den Kunden eine deutliche Präferenz. Als wichtige Vermarktungspartner im Gastronomie-Bereich hob er insbesondere die Großmärkte in München und in Nürnberg hervor und bestärkte die heimischen Spargelerzeuger gleichzeitig darin, die Erzeuger-Verbraucher-Direktvermarktung gezielt weiter auszubauen. Josef Konrad wies darauf hin, dass kein anderes Gemüse ein so enges Angebotsfenster besitzt, so stark mit der Erzeugung vor Ort verknüpft wird und gleichzeitig über die regionalen Grenzen hinaus bekannt ist. Deshalb muss die bayerische Spargelwirtschaft diese vom Verbraucher so geschätzten Werte aufrechterhalten und ihre Kunden durch Regionalität, Qualität und Frische für sich gewinnen.

Allgemeine Vermarktungsnorm und UNECE-Norm – von den Vorschriften zum Vermarktungssystem

Dr. Peter Sutor, Institut für Ernährung und Markt, LfL

Nachdem die EU am 1. Juli 2009 die einheitliche, bisher gültige Sortierrichtlinie und Vermarktungsnorm für Spargel abgeschafft hat, kann jeder Erzeuger frei entscheiden, nach welchen Kriterien er seinen Spargel vermarkten möchte. Bislang mussten die Stangen nach Länge, Durchmesser und Güte in verschiedene Handelsklassen sortiert werden, stattdessen gilt nun die allgemeine Vermarktungsnorm mit der Kennzeichnungspflicht nach dem Lebensmittelrecht, die zwar eine Mindestqualität verlangt, aber keine Klassifizierung mehr erlaubt.

Um eine hohe Qualität, die bestehende Sortimentsvielfalt und ein angemessenes Preisniveau beim bayerischen Spargel erhalten zu können, informierte Dr. Peter Sutor von der Landesanstalt für Landwirtschaft in seinem Vortrag über die Alternative einer freiwilligen Auszeichnung nach UN ECE–Normen. Weiterhin präsentierte er mögliche Auswirkungen und Folgen der geänderten Regelungen und neuen Marketingstrategien, die sich in Zukunft für die Vermarktung von Spargel anbieten.

Fachbeitrag von Dr. Peter Sutor - (26 Folien, 964 kB)

Registrierung bei der Cluster Ernährung – Anbieterdatenbank

Rainer Kleemann, Cluster Ernährung, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Rainer Kleemann zeigte sich sehr erfreut über die hohe Teilnehmerzahl und das große Interesse der Spargelwirtschaft an den Themen des 3. Produkttag Spargel. Er stellte die Aktivitäten des bayerischen Cluster Ernährung kurz vor und informierte die Anwesenden über die Einrichtung der Cluster Anbieterdatenbank. Auf der Internetseite des Cluster Ernährung sollen Besucher zukünftig Bezugsmöglichkeiten bayerischer Produkte bzw. Kontaktdaten bayerischer Erzeuger, Verarbeiter und Händler aufrufen können. Er warb um Unterstützung beim Ausbau dieser Datenbank und bot allen interessierten Spargelerzeugern an, Ihnen Informationen über diese Cluster Initiative und die Registrierung zukommen zu lassen.

Cluster Ernährung - Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Spargelabsatz in der Selbstvermarktung effizient und erfolgreich gestalten

Dr. Horst zum Eschenhoff, Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Spargel bestimmt seine erfolgreiche Vermarktung nicht allein durch seinen Namen, viele verschiedene Komponente spielen dabei eine Rolle: In seinem Vortrag präsentierte Dr. Horst zu Eschenhoff anhand vieler Beispielbilder Untersuchungsergebnisse, die zeigen warum auch seine gute und gleich bleibende Qualität, ein einladender Ort, die ansprechende Art wie, in welchem Licht und vom wem er verkauft wird bei den Kunden wichtige Einkaufskriterien sind. Er gab einen Ausblick auf die Entwicklung der Spargelvermarktung hinsichtlich Wertschätzung, Menge und Zielgruppen und ermunterte die Spargelerzeuger dazu, für eine erfolgreiche und effiziente Selbstvermarktung ihres Spargels mehr Zeit und Gedanken in die Verkaufsgestaltung zu investieren und dabei auch soziale Aspekte zu berücksichtigen.

Fachbeitrag von Dr. Horst zum Eschenhoff - (64 Seiten, 3,8 MB)

Neue Wege in der Jungpflanzenanzucht

Heiner Meyer, Spargelerzeuger, Kirchwahlingen in Niedersachsen

Unzufrieden mit den Ergebnissen der bisher angewandten, konventionellen Pflanzung von Spargel begann Hr. Heiner Meyer im Jahr 2000 selbst mit der Jungpflanzenanzucht und in Zusammenarbeit mit der Firma aisolution mit der Entwicklung spezieller Pflanzmethoden und -maschinen. In seinem Vortrag beschrieb er seine Vorgehensweisen bei der Aufzucht von Jungpflanzen auf dem Feld und im Gewächshaus, die Untersuchung unterschiedlich angelegter Pflanzreihen, Bodenvorbereitungsmaßnahmen und Bewässerungstechniken und Erfolge und Rückschläge bei der Anwendung von Mulchfolien und speziellen Pflanzgeräten. Neben den einzelnen Entwicklungsschritten informierte er auch über die Vorteile seines neuen Pflanzverfahrens und belegte in Form eines Kostenvergleichs in Zahlen seine bisher erreichten Ertrags- und Ernteteigerungen und Kostenreduzierungen.

Fachbeitrag von Heiner Meyer

Versuchsanstellung zur objektiven Beurteilung des Spargelvollernteverfahrens „Kirpy"

Peter Strobl, AELF Pfaffenhofen, Außenstelle Schrobenhausen

Alljährlich in der Erntesaison stehen die Erzeuger vor der Arbeitskräfte- und Erntekostenproblematik. Deshalb stoßen technische Neuentwicklungen wie teil- oder vollautomatische Erntehilfsgeräte für Spargel auf großes Interesse. Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim beabsichtigt in Zusammenarbeit mit verschiedenen landwirtschaftlichen Institutionen und einem Praxisbetrieb eine Versuchsanstellung zur Analyse und objektiven Beurteilung des Spargelvollernters „Kirpy". Innerhalb der geplanten Projektlaufzeit von drei Jahren, soll festgestellt werden, inwieweit „Kirpy" eine Erhöhung der Wirtschaftlichkeit im Spargelanbau auch für kleinere und mittelgroße Spargelbaubetriebe ermöglicht. Neben der Spargelqualität und –erntemenge sind z.B. auch Untersuchungen zu Kulturtechniken, Bodenbearbeitung und Kosten- und Arbeitsaufwand vorgesehen. Die Forschungsergebnisse sollen abschließend zusammengefasst als Beratungsempfehlung zur Optimierung der Spargelernte veröffentlicht werden.

Fachbeitrag von Peter Strobl - (26 Folien, 2.217 kB)

Erfahrungsbericht über den Einsatz des Spargelvollernters „Kirpy"

Heiner Meyer, Spargelerzeuger, Kirchwahlingen in Niedersachsen

Heiner Meier berichtete in seinem Vortrag nicht nur von Versuchs- und konsequenten Ernteeinsätzen bei 14 Spargel anbauenden Betrieben mit dem "Kirpy" während der Erntesaison 2008/2009. Er ging auch auf die Entwicklung des Spargelanbaus und die Probleme ein, welche sich für die Erzeuger durch die Arbeitskräfteproblematik, die Preisentwicklung und die insgesamt steigenden Produktionskosten ergeben.

Der "Kirpy" kam auf unterschiedlich schweren und steinigen Böden zum Einsatz, wobei auch die Aufnahme der Folie jedes Mal variierte. Neben dem Personalbedarf und der Fahrgeschwindigkeit wurden bei den Einsätzen die Dammbeschaffenheit, die Erntequalität des Spargels und der Anteil der vermarktungsfähigen Ware analysiert und abschließend Kostenvergleiche zur Handernte erstellt.

Fachbeitrag von Heiner Meyer - (13 Folien, 577 kB)

Spargeltrocknung – eine neue Alternative in Bayern?

Siegfried Krauß, Geschäftsführer der BTZ Bayerische Trockenzwiebeln GmbH

2009 hat in Thalmassing im Landkreis Regensburg die erste Zwiebeltrocknungsanlage in Bayern ihren Betrieb aufgenommen. Trockengemüse, Pilze und Gewürze werden heute hauptsächlich in China und Indien und meist unter hygienisch, ethisch und umwelttechnisch nicht immer einwandfreien Bedingungen erzeugt. Die Veredelung von Gemüse durch eine hochwertige Verarbeitung könnte in Zukunft dazu beitragen, nicht nur den Zwiebelanbau attraktiver zu gestalten. Die hiesige Trocknung könnte auch dem Spargel neue Vernetzungsmöglichkeiten zwischen dem Frisch- und dem Verarbeitungsmarkt bieten. Interessierte Ansprechpartner dafür finden sich in der deutschen und europäischen Gewürzindustrie, der Suppen-, Saucen- und Nährmittelbranche. Siegfried Krauß bot interessierten bayerischen Spargelerzeugern seine Beratung und eine Zusammenarbeit zur Spargeltrocknung an.

Fachbeitrag von Siegfried Krauß