

## 1. Produkttag Spargel am 13.02.2008 in Weichering



Das Edelgemüse Spargel hat in den letzten Jahren in Bayern deutlich an Bedeutung gewonnen. Seit 1990 hat sich die Produktionsfläche für bayerischen Spargel gut verdreifacht, die Erntemenge stieg fast um das Vierfache an. Dies spiegelt die verstärkte Hinwendung der Verbraucher an diese Gemüseart wider. Bayerischer Spargel wird neben seiner Frische insbesondere auch wegen seiner hochwertigen qualitativen Eigenschaften geschätzt. Vor diesem Hintergrund gilt es, die Produkt- und Prozessqualität auf allen Erzeugungs- und Vermarktungsstufen weiterhin zu sichern und zu stärken.

Mit diesem Ziel kamen am 13.02.2008 im Landgasthof Vogelsang in Weichering Erzeuger, Vermarkter und Vertreter von Verbänden und Vereinen sowie der Wissenschaft und Forschung zusammen, um am 1. Produkttag Spargel Wissen auszutauschen und zu diskutieren.

Veranstalter waren das Institut für Ernährungswirtschaft und Markt an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Cluster Ernährung, eine Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten. Ziel der Veranstaltung war es, zur Kommunikation zwischen allen Mitgliedern der Wertschöpfungskette und zur Information der Beteiligten beizutragen. In Zukunft sollte verstärkt mit vereinten Kräften daran gearbeitet werden, dass der bayerische Spargel weiterhin wettbewerbsfähig bleibt und den hohen Ansprüchen der Verbraucher genügt.

### Begrüßung

*Anton Hübl, Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten*

Das Produkt Spargel bedient sich zunehmend des Absatzweges über die Zentralläger des Lebensmitteleinzelhandels (LEH). Der LEH integriert das Produkt vermehrt in sein Sortiment mit allen positiven und negativen Folgen wie Preisdruck oder Forderung nach QS-Systemen. Das bestehende Angebot aus Griechenland, Spanien, Holland und Frankreich wurde in Bayern am Markt stark zurückgedrängt. Konkurrenz erwächst dem heimischen Spargel – zum Teil mit guten Qualitäten – aus der Slowakei, aus Tschechien und Polen. Die inzwischen stark gestiegene Eigenerzeugung bringt Probleme bei der Verwertung von in Bayern erzeugtem, qualitativ weniger befriedigenden Spargel mit sich.

Die Veranstaltung soll dazu beitragen, den Auftritt der bayerischen Spargelerzeugung zu optimieren, das Qualitätsbewusstsein bei der Erzeugung und Vermarktung zu stärken und Möglichkeiten vorstellen, nicht normgerechte Ware so aufzubereiten, dass sie die Norm erfüllt. Der 1. Produkttag Spargel soll als eine Plattform zum Meinungs austausch zwischen Erzeugern, Handel, Beratung und Kontrolle dienen.

### Trends und Entwicklungen im Verbraucherverhalten – Schwerpunkt Frischgemüse und Spargel

*Rudolf Deitert, GfK Panel Services Deutschland Nürnberg*

Die GfK-Gruppe erfasst stichprobenartig Einkäufe privater deutscher Haushalte und leistet dadurch einen Beitrag zur Erklärung von Einkaufsverhalten, Preisen, Ernährungstypen etc. Die Ausgaben der Haushalte für Frischobst und Frischgemüse stellen einen Großteil der gesamten Ausgaben für Frischwaren dar. Besonders beleuchtet werden die Mengen- und Preisentwicklung von Spargel unterschiedlicher Herkünfte und Sorten sowie die verschiedenen Absatzmärkte im Verlauf der letzten Jahre.

Fachbeitrag von Herrn Rudolf Deitert  - (46 Folien, 482 kB)

### Die Möglichkeit der erfolgreichen Zusammenarbeit innerhalb einer Branche

*Ludwig Hörmansperger, Hopfenring Hallertau e.V.*

Die Beteiligten der deutschen Hopfenbranche arbeiten seit Jahren eng zusammen. Zu nennen sind hier Hopfenpflanze, Verarbeitungswerke, Schulen, Erzeugerringe, Vermarkter sowie Forschung. Der Beitrag erläutert die Strukturen der Branche und die Vorteile der intensiven Kooperation als mögliches Vorbild für die bayerischen Spargelbranche.

Fachbeitrag von Herrn Ludwig Hörmansperger  - (56 Folien, 4.279 kB)

## Beobachtungen zur Entwicklung der Spargelmärkte hinsichtlich Qualität und Kennzeichnung

*Dr. Peter Sutor, Institut für Ernährungswirtschaft, LfL*

Der bayerische Spargelanbau war in den letzten 15 Jahren starken Veränderungen unterworfen. Bei gleichbleibenden Erträgen führte der stete Anstieg der Spargelanbauflächen zu einem starken Mengenzuwachs. Dies führte jedoch auch zu einer gestiegenen Menge an qualitativ nicht optimalem Spargel. Es werden auf dem Markt z.T. Bezeichnungen für nicht normgerechten Spargel verwendet, die aus Sicht der kontrollierenden Behörde irreführend und damit problematisch oder nicht zulässig sind.

Fachbeitrag von Herrn Dr. Peter Sutor  - (12 Folien, 89 kB)

## Qualitative Probleme auf dem Spargelmarkt

*Franz Egerer, Institut für Ernährungswirtschaft der LfL*

Das Institut für Ernährungswirtschaft und Markt ist für die Umsetzung der Handelsklassenverordnung sowie der EU-Vermarktungsnormen zuständig. Bei den regelmäßigen Kontrollen können je nach Ursprungsland der Erzeugnisse und Handelsstufen unterschiedliche Qualitäten festgestellt werden. Im Beitrag enthalten ist eine Tabelle der zehn wichtigsten Mängel bei Spargel sowie ihre Erläuterung. Zudem werden Verwendungsmöglichkeiten für nicht normgerechten Spargel aufgezeigt.

Fachbeitrag von Herrn Franz Egerer  - (21 Folien, 137 kB)

## Fachlicher Hintergrund

- [Handelsklassenverordnung](#)
- Reform der Gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse:
  - [4. Qualitätssicherungsseminar am 10.12.2007 in Nürnberg](#)
  - [Verordnung \(EG\) Nr. 1182/2007](#)  - (203 kB)

## Lebensmittelrechtliche Aspekte und Kennzeichnung bei der Vermarktung von geschältem Spargel

*Isabel Schaupt, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit*

Geschälter Spargel ist, anders als nur gewaschener und sortierter Spargel, dem Lebensmittelrecht unterworfen. Durch das Schälen entstehen an den Spargelstangen zusätzliche ungeschützte Oberflächen, über die Wasser austreten und Mikroorganismen eintreten können. Daher gelten für Betriebe, die Spargel schälen und vertreiben, zusätzliche Vorschriften. Der Beitrag stellt lebensmittelrechtliche Grundlagen vor und behandelt die Prinzipien der Rückverfolgbarkeit, Hygiene und Kennzeichnung von geschältem Spargel.

Fachbeitrag von Frau Isabel Schaupt  - (37 Folien, 633 kB)

## Das Versuchswesen für Spargel an der LWG Veitshöchheim

*Birgit Rascher, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau*

Die Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) führte in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit dem Amt für Landwirtschaft und Forsten Pfaffenhofen, Außenstelle Schrobenhausen, mehrere Spargelversuche durch.

Fachbeitrag von Frau Birgit Rascher  - (4 Folien, 320 kB)