Artikel vom 11.06.2024 · Ausgedruckt am 18.11.2026, 21:20 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/spargelhof-bluemel-abensberg-sandharlanden-am-ende-muessen-wir-geld-verdienen

Spargelhof Blümel, Abensberg-Sandharlanden: Am Ende müssen wir Geld verdienen



Stefan Blümel schaut bei den Saisonarbeitskräften auf den Feldern immer wieder nach dem Rechten und freut sich über eine reichliche Ernte
Foto: Gebendorter

Eine gewisse Spannung lag vor einigen Wochen in der Luft, denn die Spargelernte stand vor der Tür. Spargelanbauer Stefan Blümel und seine Familie in Sandharlanden im Landkreis Kelheim sammeln ihre ganze Kraft für die bevorstehende, zwölfwöchige Saison. „In dieser Zeit geht es rund und ich bin zu 1000 Prozent gefordert. Ich gebe jeden Tag alles, um die anstehenden Aufgaben zu erledigen. Schließlich wird in diesen Wochen das Geld verdient“, beschreibt er die turbulente Zeit.

Dieses Jahr passt der Startschuss optimal, denn pünktlich vor dem Osterfest sprießen die ersten Stangen aus dem Boden. Also ist bisher alles im Zeitplan. „Wenn das Wetter passt, stechen wir normalerweise Ende März/Anfang April das erste Gemüse“, erzählt der Betriebsleiter. Es geht langsam los, wobei als erstes die stark verfrühten Felder – die Hälfte der Fläche – beerntet werden. Hier sind die Spargeldämme zusätzlich zur standardmäßigen Schwarz-/Weiß-Folie mit zwei weiteren Thermofolien abgedeckt. Dann

folgen die normal verfrühten Bestände mit insgesamt zwei Folien. Am Schluss sind die extrem verspäteten Flächen mit ausschließlich Schwarz-/Weiß-Folie an der Reihe.

2007 übernahm Stefan Blümel den Betrieb der Eltern – damals mit 20 ha Spargel und 2 ha Erdbeeren. Der gelernte Elektroniker besuchte die BiLa-Fortbildung und stieg voll in das Unternehmen ein. Heute bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Marina neben 15 ha Ackerbau 65 ha Spargel, davon 15 ha Grünspargel, 25 ha Erdbeeren und je 0,5 ha Himbeeren und Heidelbeeren.

Den Spargelanbau startete Vater Johann schon in den 1970er-Jahren und belebte ihn nach einer längeren Pause Ende der 1980er neu. Damals war der Spargelhof noch in der Dorfmitte zu finden. Um die Weichen für eine Weiterentwicklung zu ermöglichen, plante der Hofnachfolger eine Aussiedlung an den Ortsrand, was 2011/12 mit dem Neubau einer Verarbeitungshalle und eines Hofladens begann. Danach folgte 2019 das Wohnhaus und ein Jahr später ein Wohnheim für die Saisonarbeitskräfte. Die jetzige Hofstelle ist rund einen Hektar groß.

In der Spitze sind auf dem Betrieb rund 120 rumänische Erntehelfer untergebracht, wobei dann Wohncontainer die Wohnräume ergänzen. Im Durchschnitt bleiben die Arbeitskräfte zwei bis drei Monate, manchmal auch bis zu einem halben Jahr. Zwei Rumänen sind fest angestellt und verantwortlich für den reibungslosen Arbeitsablauf. „Sie sind für mich der kürzeste Draht zu den Erntehelfern und jeden Morgen bespreche ich mit ihnen, was zu tun ist“, erläutert der Chef.

Kein Leerlauf außerhalb der Saison

Obwohl Spargel ein Saisongeschäft ist, gibt es auch während des Jahres jede Menge zu tun. So startet das neue Erntejahr bereits Mitte Januar, wenn die ersten Helfer anreisen, um beispielsweise die Verfrühungsfolien auf die Spargelfelder aufzulegen sowie die Erdbeertunnel zu schließen und Erdbeeren zu pflanzen. Auch beim Spargel wird jedes Jahr ein Achtel der Fläche, sprich etwa 8 ha, neu gepflanzt, um das Risiko zu verteilen und einen guten Ertragsdurchschnitt zu erzielen. Dazu werden einjährige Pflanzen von Vermehrern aus Deutschland und den Niederlanden bezogen. Stefan Blümel hat sich auf vier Sorten konzentriert. „Bei ihnen stimmt das Verhältnis zwischen Qualität und Quantität.“ Je nach Sorte stehen auf einem Hektar 16 000 bis 30 000 Pflanzen. Das Anbaujahr ist nur ein Pflegejahr. Im zweiten Jahr kann eventuell „angestochen“ werden und erst im dritten Jahr gibt es eine nennenswerte Ernte. „In diesem Zeitraum ist Wasser das A und O. Wenn die ersten drei Jahre funktionieren, erzielt man sechs bis sieben Jahre gute Erträge“, spricht Blümel aus Erfahrung.

Im Durchschnitt ergeben sich acht Standjahre – abhängig von der Sorte und Bonität des Bodens. „Bei einer Vollertragsanlage im 5. und 6. Standjahr sollten schon über 10 t Spargel pro Hektar geerntet werden“, betont der 42-jährige. Die Schwarz-/Weiß-Folie, die Anfang der 1990er-Jahre eingeführt wurde, ist ein wertvolles Hilfsmittel, um die Erntemengen zu steuern. „Sie ist Standard und ein entscheidender Gewinn für die Ertrags- und Qualitätsverbesserung“, kommentiert Stefan Blümel. Neben der Temperatur- und Qualitätssteuerung bringt der Folieneinsatz zudem eine Arbeitsersparnis und den Verzicht auf Unkrautbekämpfungsmaßnahmen in der Erntezeit mit sich.

Die Erntehelfer fahren mit einem Linienbus zum Spargelstechen auf die Felder, die im Umkreis von 10 km rund um die Hofstelle liegen. Anfangs beträgt der Ernteabstand drei bis vier Tage, in der Haupterntezeit verkürzt er sich in der Regel auf eineinhalb Tage. Die

Stangen werden heimtransportiert, schockgekühlt, gewaschen, sortiert und wandern dann in die Kühlung.

Auch der Grünspargel hat seinen festen Platz und ist auf dem Spargelhof nicht mehr wegzudenken. „Er erlebt im Moment einen sehr positiven Trend, vor allem im Lebensmitteleinzelhandel“, erzählt der Anbauer und zählt eine Reihe von Gründen dafür auf. So wirkt die grüne Farbe auf den Verbraucher ansprechender als das Weiß des Bleichspargels, und er punktet mit mehr Geschmack, einer praktischen 500-g-Verpackung sowie einfacher und vielseitiger Zubereitung. Doch Grünspargel wächst direkt aus der Erde und deshalb ist der Anbau aufgrund des fehlenden Damms und damit auch Wärmepuffers anspruchsvoller und nicht so leicht zu steuern. „Er macht mehr Arbeit und ist schwieriger zu produzieren“, bilanziert Blümel.

Mindestlohn ist große Herausforderung

Den allergrößte Kostenfaktor im Anbau der Sonderkulturen stellt der Mindestlohn dar. Innerhalb von wenigen Jahren ist dieser um 25 % auf aktuell 12,41 € angestiegen. „Eine solche Anhebung gab es sonst in keiner anderen Branche“, gibt er zu bedenken und weist darauf hin, dass er dem Unternehmen schwer zu schaffen macht. So haben laut einer Umfrage des Verbandes Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer 2023 rund 100 Betriebe in Deutschland aufgegeben. Das sind etwa 10 % aller 1 400 Spargelbetriebe. Zusätzlich zum Mindestlohn als Grundlage zahlt Stefan Blümel seinen Helfern einen Bonus, der sich nach Leistung berechnet, plus einen Aufschlag nach Betriebszugehörigkeit. Denn er möchte die „guten“ Leute an sich binden. „Alles in allem kommen fleißige Mitarbeiter durchaus auf einen Stundenlohn von 18 bis 19 € netto“, informiert er.

Die Energiepreise wirken sich sicher auch etwas auf die Verkaufspreise aus, doch sie sprengen diese nicht. „Ausgangspunkt für alles ist der Lohn“, bekräftigt der Spargelanbauer und ergänzt, dass nach wie vor Angebot und Nachfrage den Preis regeln. Eine Schmerzgrenze dafür darf es seiner Meinung nach nicht geben. „Sonst legen wir uns fest, wann wir aufhören“, fügt er hinzu. Selbstverständlich müssen die Kosten irgendwie weitergegeben werden. Wenn es nicht geht, macht die Erzeugung keinen Sinn. „Es gibt sicherlich gute und schlechte Jahre und es geht weiter, solange wir angemessen Geld verdienen“, ist er überzeugt.

Direktvermarktung ist wichtiges Standbein

Zusammen mit drei Festangestellten bewältigt Stefan Blümel Außenwirtschaft, Anbau, Produktion und Vermarktung an den Lebensmitteleinzelhandel. Seine Frau, eine gelernte Bürokauffrau, managt mit drei Teilzeitkräften Büroorganisation und Personalplanung sowie Direktvermarktung. 30 % der Spargelernte wird direkt ab Hof und an Verkaufsständen im Umkreis von 60 km vermarktet. Der Rest geht an LEH, Wiederverkäufer und Gastronomie. Der 100 m² große Hofladen mit Sommercafé ist in der Saison durchgehend von 7 bis 19 Uhr geöffnet.

„Spargel ist eigentlich ein spekulatives Geschäft. Es gilt abzuschätzen, wie viel geerntet wird und vermarktet werden muss. Bei mir ist der Spargel schon verkauft, bevor er in die Kühlung geht – optimalerweise schon zwei Tage vor der Ernte“, beschreibt der Unternehmer, der in der Regel mit einem Ernte-Anteil von 70 % in Qualitätsklasse I rechnet.

Rückblick auf 2023: Der Anbauer war zufrieden mit dem Gesamtertrag, allerdings war der April zu kalt, so dass der „Hunger“ nicht gestillt werden konnte. Die Qualität passte. Es wurden zwar keine Spitzenpreise, aber auskömmliche Preise erzielt. Während die Direktvermarkter die Preise selbst festlegen, erfolgt mit dem LEH eine wöchentliche Preisfestsetzung.

Eine weitere Herausforderung ist, dass immer mehr Wirkstoffe im Pflanzenschutz wegfallen. „Wir müssen damit klarkommen“, meint er und berichtet, dass seit einiger Zeit vermehrt Spargelfliege und Spargelrost auftreten und in Schach gehalten werden müssen. Mehr Sorgen bereiten den heimischen Erzeugern die Importe zu Saisonbeginn. Haupteinfuhrländer sind Peru, Spanien, Griechenland und neuerdings Mexiko. Importware ist immer günstiger als im Land erzeugte Ware und der Handel verkauft das, was gekauft wird. „Das tut uns auf alle Fälle weh und ist vor allem im April ein Problem“, schildert Blümel. Hier ist der Verbraucher gefragt, der entscheidet, wie ernst er es mit der Klimafrage nimmt.

„In den letzten sechs Jahren – bis auf 2022 – hatten wir immer zu wenig Ware. Wir hätten wesentlich mehr verkaufen können“, gibt Blümel Einblick. Begrenzende Faktoren sind die Fläche und vor allem die Verfügbarkeit geeigneter Arbeitskräfte. Letzteres stellt einen enormen Stressfaktor dar und ist der Grund, weshalb die Familie nicht mehr erweitern will. „Unser Betrieb ist von der Fläche her optimal und wir sind zufrieden, wie es jetzt ist. Wir können uns nicht beschweren“, sagt Stefan Blümel, der optimistisch auf die zum Zeitpunkt des Besuchs gerade angelaufenen Saison blickt. „Schauen wir mal, was kommt“, meint er und hofft auf eine ausgeglichene Saison mit passendem Wetter sowie ohne Unfälle und Skandale. Beim Blick in die Zukunft ist das Ziel, den Betrieb für die beiden Töchter fit und wettbewerbsfähig zu machen.

Zwischenfazit zur Saison 2024

„Bisher lief die Ernte sehr zufriedenstellend“, so Stefan Blümel Mitte Mai. „Die relativ hohe Erntemenge konnte dank hoher Nachfrage stets kontinuierlich vermarktet werden. Es scheint eine gute Saison zu werden. Wenn es noch ein paar Wochen so weiter geht, läuft es dieses Jahr zu unserer Zufriedenheit.

Helga Gebendorfer

(Artikel aus SEP 03/24)