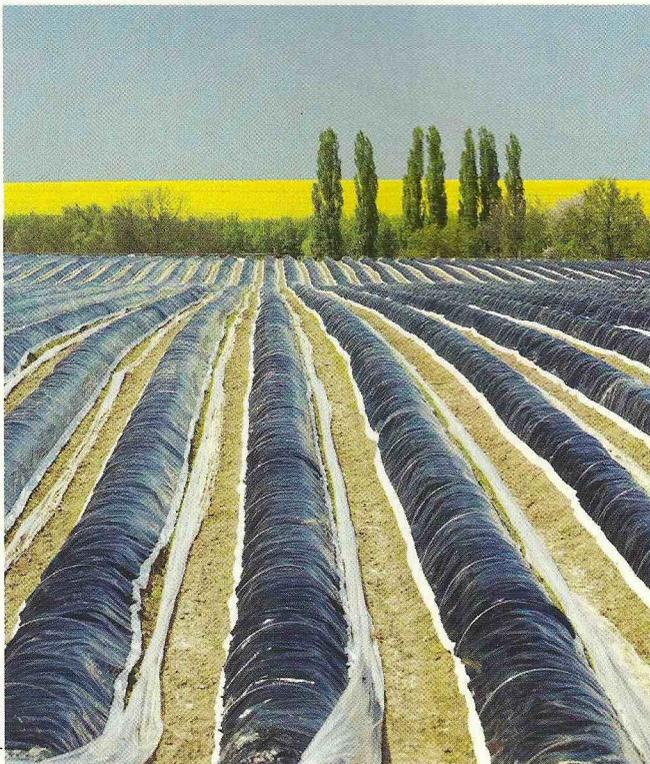




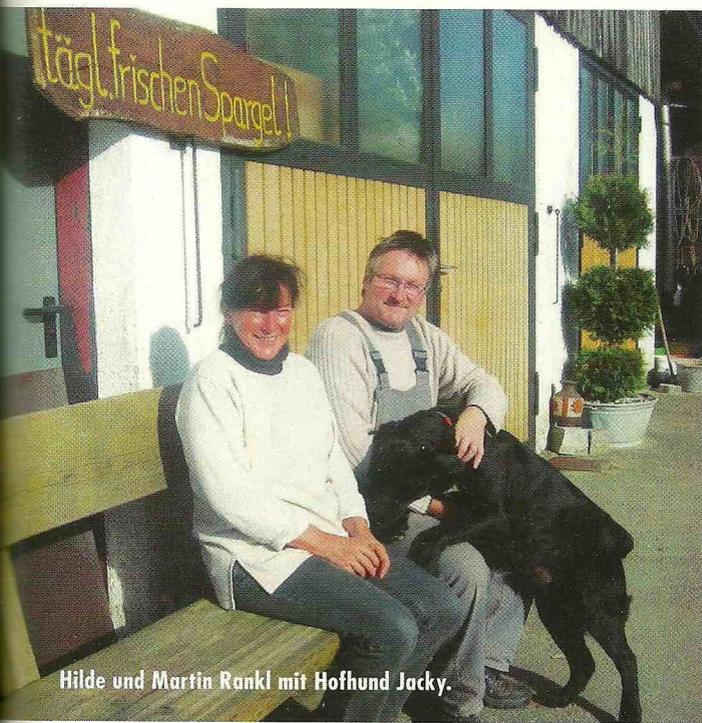
Wenn sich feine Risse im Boden bilden, steht der Spargel kurz vor dem Durchbruch und kann gestochen werden. Wenn die Köpfe bereits durch den Boden spitzen, ist es bald zu spät.

„Der Spargel will jeden Tag seinen Herrn sehen.“



## Von der arbeitsintensiven Ernte königlicher Stangen

Martin und Hilde Rankl betreiben mit viel Herzblut den Spargelhof „Michibauer“ in Peutenhausen, einem kleinen Dorf in der Nähe der oberbayerischen Spargelstadt Schrobenhausen. Als Spargelbauern im Nebenerwerb und mit zwei Hektar Anbaufläche gehört der Familienbetrieb Rankl eher zu den Kleinen. Dennoch kann sich das Ehepaar seit über 20 Jahren am hiesigen Markt behaupten, auch wenn es nur ab Hof verkauft. Das funktioniert dank der treuen Stammkundschaft und der Qualität des Spargels, die sich bekanntlich herumspricht. Wir haben uns mit den beiden bayerischen Originalen getroffen, um über den Rand des Spargeltopfes zu blicken.



Hilde und Martin Rankl mit Hofhund Jacky.

**beststyle:** Der Michibauer Hof liegt im Herzen des Schrobensehener Lands, das in Deutschland eine der bekanntesten Anbauflächen für Spargel ist. Warum gedeiht hier der Spargel besonders gut?

**Hilde Rankl:** Das liegt vor allem am Boden: Er ist sandig und nährstoffhaltig, vom Klima her ist es hier lauwarm, fast schon dampfig. So mag es der Spargel. „Schrobensehener Spargel“ ist ein geschützter Begriff und so darf sich wirklich nur der Spargel nennen, der im Gebiet zwischen Pörnbach und Aichach angebaut wird. Ab und an kommt jemand vom Landratsamt und nimmt Stichproben unseres Spargels mit, um ihn auf seine Herkunft zu testen. Es gibt nämlich Schwarze Schafe, die billige Auslandsware als „Schrobensehener Spargel“ anbieten und das geht nicht.

**beststyle:** Beschäftigen Sie Saisonarbeiter?

**Hilde Rankl:** Seit 16 Jahren kommen zwei Polen auf den Hof und stechen für uns den Spargel – die gehören fast schon zur Familie. Wenn's pressiert, gehen wir auch mit raus. Ich sage immer: Jeder Bauer sollte einmal acht Tage rausgehen und Spargel stechen, dann hat er Respekt vor den Erntehelfern.

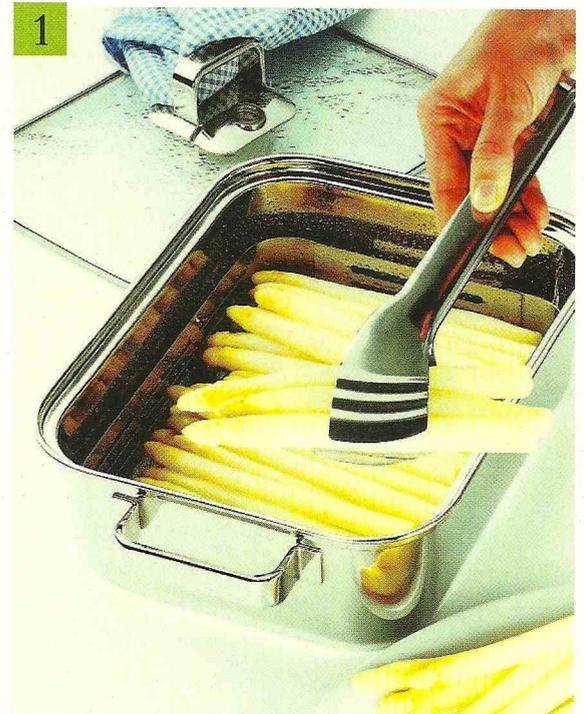
**beststyle:** Gibt es keine Maschine, die den Spargelstecher ersetzen könnte?

**Martin Rankl:** Ein Spargelvollernter ist im Versuch. Das Problem dabei: Die Maschine erntet alles, was ihr in die Fänge kommt, auch Stangen, die noch nicht reif genug sind. Diese sind unbrauchbar und müssen aussortiert werden. Ich denke, für große Betriebe ist das die Zukunft. Mal angenommen die Maschine kostet 100.000 Euro und der Lohn für die Spargelstecher beträgt 200.000 Euro, dann hat sich die Investition schon im ersten Jahr rentiert. Doch für kleine Bauern wie uns kommt das nicht in Frage.

**beststyle:** Deshalb ist frischer Spargel auch so teuer?

**Martin Rankl:** Der Spargel will jeden Tag seinen Herrn sehen – so

**1** Im WMF „Vitalis“ gart der Spargel im Dampf, ohne mit Wasser in Berührung zu kommen – so bleiben wertvolle Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Für diese Garmethode bieten sich alle Lebensmittel an, die nicht scharf angebraten werden müssen.



**2** Stehend wie im Spargeltopf „Style“ von Silit fühlen sich die Spargelstangen genauso wohl wie liegend. Ist das Gemüse fertig gegart, nehmen Sie es mitsamt Korb-Einsatz heraus. Durch den Glasdeckel haben Sie den köchelnden Inhalt stets im Blick und sparen Energie.

Foto: Martina Görlach für Kosmos



Grüner Spargel hat nur am unteren Ende eine harte Schale, die entfernt werden muss. Den Übergang stellen Sie so fest: Wenn Sie die Stange biegen, bricht sie dort, wo der holzige Teil anfängt.

lautet ein altes Sprichwort und es ist wahr. Die Spargelernte ist reine Handarbeit, doch damit ist es nicht getan. Meine Frau geht während der Saison jeden Tag auf den Acker, um zu grasen. Deshalb ist sie so braun, dass sie oft gefragt wird, wo sie denn im Urlaub war. War sie natürlich nicht.

**beststyle:** Die Spargelsaison ist zwar kurz – von Mitte April bis 24. Juni – doch sie hat es in sich. Beschreiben Sie einen typischen Tag während dieser arbeitsintensiven Zeit!

**Hilde Rankl:** Bei Morgengrauen, um fünf, halb sechs Uhr geht's los, abends um acht Uhr ist Feierabend. Jeder der beiden Polen hat seine eigenen Reihen, sodass es zu keinen Streitereien kommt. Was vielleicht noch interessant ist: In 24 Stunden wächst der Spargel um sechs Zentimeter, vorausgesetzt die Temperatur passt. Dann kann

man sich vorstellen, wie viel Arbeit er macht.

**beststyle:** Woran erkennt der Spargelstecher, dass der Spargel reif zum Stechen ist?

**Hilde Rankl:** Die Erde macht einen Riss, dann steht der Spargel kurz vor dem Durchbruch. Mit der Zeit bekommt man ein Auge dafür.

**beststyle:** Wie viele Tonnen Spargel ernten Sie pro Saison?

**Martin Rankl:** Das kann ich so nicht sagen, weil wir den Ertrag noch nie gewogen haben. Der Opa hat immer gesagt: Heut haben wir mehr gehabt, gestern weniger. Solche pauschalen Eindrücke sind auch meine Notizen.

**beststyle:** Wo verkaufen Sie Ihren Spargel?

**Martin Rankl:** Unser Glück ist, dass wir 40 bis 50 Stammkunden haben, die uns den Spargel Jahr für Jahr am Hof abkaufen. Sie kommen aus Stuttgart,

**4** Um den Spargel beim Anheben und Servieren nicht zu beschädigen, bietet **Küchenprofi** eine zuverlässige **Spargelzange** mit großer Auflagefläche. So kann den edlen Stangen nichts passieren.



Schongau, Rosenheim, sogar ein Schweizer ist dabei. Ich betitele das gerne als Saisonbeziehung. So brauchen wir keine Hütte geschweige denn einen Zwischenhändler zum Verkauf – darüber sind wir gottfroh.

**beststyle:** Welche Eigenschaften muss man als guter Spargelbauer mitbringen?

**Hilde Rankl:** Fleiß, Ausdauer, Ehrlichkeit und Sympathie beim Verkauf, Respekt vor den Saisonarbeitern. Außerdem darf man sich nicht entmutigen lassen, wenn das Wetter nicht mitspielt.

**beststyle:** Antworten Sie auf die Glaubensfrage: weiß oder grün?

**Martin Rankl:** Beide Sorten sind schmackhaft, der grüne soll sogar gesünder sein. Den Grünspargel bauen wir seit zwei Jahren an und verkaufen ihn immer mehr, momentan geschätzte zehn Prozent. Der Anbau vom Grünspargel funktioniert anders: Er wächst bodenerdig und aus der Erde heraus, das heißt es gibt keinen Bifang (der erhabene Ackerstreifen zwischen zwei Furchen, Anm. d. Red.) wie beim weißen Spargel. Bei einer Länge von 20 bis 25 Zentimetern wird er gestochen. Wenn der Stecher zu lange wartet, öffnet er seine Blüte.

**beststyle:** Können Sie Spargel auf dem Teller überhaupt noch sehen? Wie oft in der Saison kommt er auf den Tisch?

**Hilde Rankl:** Immer noch gerne und jeden Tag! Das Gemüse ist so variantenreich, man kann Salat, Suppe oder Spargelauflauf machen. Oft wird er bei uns direkt aus dem Topf gegessen.

**Martin Rankl:** Das Beste am Spargel sind die Spitzen.

**beststyle:** Das finden wir auch. Vielen Dank für das Gespräch! ■

**3**

**3** Gründliches Schälen ist bei der Zubereitung von Spargel das A und O – der **Sparschäler** von **Rösle** erledigt das schnell und behutsam, vom oder zum Körper. Die geschliffene Spitze ist dafür da, um das Spargelende oder schadhafte Stellen zu entfernen.

