



Tipps vom Spargelbauer

Christian Deyerling ist Gemüsebauer in Haßloch mit rund 50 Hektar Anbaufläche. Auf seinem Betrieb arbeitet er nach den Anforderungen des QS-Prüfsystems und erzeugt dank des warmen Klimas und fruchtbaren Bodens in der Vorderpfalz besonders frühen Spargel.

Herr Deyerling, woran erkennt man frischen und hochwertigen Spargel?

Frischen Spargel erkennt man an den festen, hellen Schnittflächen, aus denen Saft austritt, wenn man das Spargelende beidseitig drückt und am quietschenden Geräusch, das entsteht, wenn man die Stangen leicht aneinander reibt. Kontrollierte Qualität erkennt der Verbraucher auch am QS-Prüfzeichen. Das steht für Qualitätskontrollen vom Erzeuger bis zur Ladentheke.

Wie sorgen Sie für die Frische?

Der frisch gestochene Spargel wird in meinem Betrieb direkt weiterverarbeitet. Nach dem Waschen, Schneiden und Sortieren der Stangen, wird der Spargel nach einem Stopp in der Eiswasserschockanlage in ein immer feuchtes Kühlhaus gebracht. Bei 1 Grad Celsius im Nebel bleibt Spargel bis zum zeitigen Abtransport garantiert frisch.

Wie wird die Qualität der Ware gewährleistet?

Durch regelmäßige QS-Kontrollen vom Feld bis in den Handel. Für vorgeschälten Spargel beispielsweise gelten besondere Hygieneanforderungen und er muss beim Transport gut gekühlt werden. Trägt der geschälte Spargel das QS-Prüfzeichen, kann der Kunde sicher sein, dass der Schälbetrieb an einem mikrobiologischen Monitoring teilnimmt und die Hygiene laufend überprüft wird.

Wie kann der Handel seinen Kunden Spargel schmackhaft machen?

Beginnen sollte man mit der Werbung für Spargel möglichst früh, sobald der erste Spargel von den foliengeschützten Feldern kommt. Dann hat der Kunde richtig Lust darauf und man nutzt die Saison voll aus. Meine Erfahrung sagt, Spargel sollte prominent präsentiert und mit großformatigen Plakaten zusätzlich beworben werden.