

**Landwirtschaft:**

## **Spargel auf Fußbodenheizung**

**Bauern treiben einen irren Aufwand, damit Verbraucher möglichst früh im Jahr deutschen Spargel essen können.**

von Georg Etscheit

Schön sind sie anzusehen, die kerzengeraden, weißen Stangen mit ihren zartgelben Spitzen. "Qualitätsspargel aus Schrobenhausen" steht auf der Kiste am Gemüsestand auf dem Münchner Viktualienmarkt. Deutscher Spargel, jetzt schon? Auch wenn der Winter ungewöhnlich warm war und der Vorfrühling einem Frühsommer glich, erwartet man das Stangengemüse aus heimischem Anbau frühestens Mitte oder Ende April. Aber nicht schon im März, zusammen mit dem ersten Importspargel aus Griechenland und Spanien.

Die Erklärung liegt auf dem Feld: Im Schrobenhausener Spargelanbaugebiet vor den Toren Münchens gleicht die Landschaft mancherorts einem Plastikmeer. Ein bisschen sieht es hier aus wie im andalusischen Almería, wo man die riesigen Folienkulturen sogar aus dem Weltall erkennen kann. "Geschützter Anbau" nennt sich das.

"Etwas anderes gibt es bei uns eigentlich nicht mehr", sagt Lukas Lohner. Der junge Landwirt setzt nicht nur auf mehrlagige Plastikplanen und Folientunnel. Ein Teil der Spargelbeete wird auch noch aktiv beheizt. Dazu hat die Familie Lohner ein Röhrensystem im Boden versenkt, genau dort, wo die Spargelpflanzen wurzeln. Durch die Kunststoffleitungen strömt warmes Wasser. Das lässt die Sprossen weit vor der Zeit schießen. Zwei Hackschnitzelheizungen, untergebracht in großen Holzverschlägen am Feldrand, sorgen für stetigen Wärmenachschub. "Wir machen nur das, was der Kunde verlangt."

Mit ihren ausgeklügelten Techniken der Saisonverlängerung, der "Verfrühung" und "Verspätung", reagieren Landwirte auf einen Trend, der dem jahrelangen Bio-Hype fast den Rang abgelaufen hat: Regionalität und Saisonalität zugleich. Berichte etwa über importierte Erdbeeren, für deren Anbau nordafrikanische Einwanderer ausgebeutet und illegal wertvolle Wasserressourcen angezapft werden, blieben nicht ohne Wirkung. Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und unter welchen ökologischen und sozialen Bedingungen sie produziert werden. Sie wollen faire Arbeitsbedingungen, weniger klimaschädliche Transporte und legen gesteigerten Wert darauf, das zu essen, was zur Zeit gerade wächst.

Doch so leicht sind die verschiedenen Anforderungen nicht unter einen Hut zu bekommen. Wer sich schon im März deutschen Spargel schmecken lässt oder in der Vorweihnachtszeit gute, "regionale" Erdbeeren statt "böser" Importe konsumiert, macht zwar die heimischen Bauern glücklich. Dem Klima erweist man damit aber womöglich einen Bärendienst. In puncto Klimabilanz könnten Heizspargel oder deutsche Wintererdbeeren schlechter abschneiden als Importe, warnt Maria Müller-Lindenlauf vom ifeu-Institut für Energie- und Umweltforschung in Heidelberg. "Vor allem Hochseetransporte sind sehr effizient und fallen bei der Bilanz kaum ins Gewicht." Und selbst wenn Gemüsefelder mit erneuerbaren Energien oder Abwärme aus einem Kraftwerk oder einer Biogasanlage geheizt werden, löst das nach

Ansicht der Expertin das Problem nicht. "Damit sollte man im Winter lieber Wohnungen und Häuser beheizen. Man muss die Wärme da nutzen, wo man sie wirklich braucht."

Überhaupt: Mit Saisonalität und Regionalität ist das so eine Sache. "Wer weiß denn noch, wann und wo welches Obst oder Gemüse erntereif wird?", fragt Philipp Müller, Mitinhaber der Fruitique, einer angesehenen Groß- und Einzelhandlung für Obst und Gemüse in München. Selbst Gastro-Profis kämen da ins Schleudern, weswegen Müller auf seiner Internetseite einen kostenpflichtigen "Saisonkalender" anbietet.

In Müllers Lager auf dem Münchner Großmarkt freilich hat immer alles Saison: Es gibt Ingwer aus China, Lauch aus Holland, Rosenkohl aus Belgien, frische Feigen aus Brasilien, Ananas aus Costa Rica, Passionsfrüchte aus Vietnam, Trauben aus Namibia, Kiwis aus Frankreich, Äpfel aus Bosnien-Herzegowina, Mandarinen aus Israel. Der frische Bärlauch, immerhin, kommt aus Ismaning bei München.

Im Grunde, sagt Müller, müsse jeder für sich entscheiden. Hat etwas Saison, wenn es am besten ist? Am billigsten? Oder wenn es aus Deutschland kommt? Wer sich wirklich so ernähren wollte, wie es die Urgroßmütter noch taten, für den gäbe es im Winter und Vorfrühling hierzulande nur noch Sauerkraut, ein paar verschrumpelte Möhren, runzlige Kartoffeln und, wenn man denn im Sommer und Herbst vorgesorgt hat, allerlei Eingelegtes und Eingelegtes. Selbst ein klassisches "Wintergemüse" wie der Rosenkohl stammt in der Regel nicht von deutschen Äckern, sondern aus Gewächshäusern in Holland oder Belgien.

Für Landwirte ist Saisonverlängerung vor allem eins: ein ordentliches Geschäft. Für heimischen Frühspargel und Späterdbeeren können sie saftige Preise verlangen. Der erste deutsche Spargel beispielsweise kostet mehr als zwanzig Euro pro Kilo und damit etwa so viel, wie das Stangengemüse vor zwanzig, dreißig Jahren kostete. Damals, als Spargel wirklich noch eine Luxusbeilage für Festtage war. Seither wurden die Anbauflächen ausgeweitet und die Erträge mit neuen Züchtungen und Anbautechniken enorm gesteigert. Zu Ende der Spargelsaison sinkt der Preis dann schon mal unter zehn Euro pro Kilo. An fliegenden Ständen in der Münchner Innenstadt oder den immer zahlreicheren Bretterbuden für den Direktverkauf an Durchgangsstraßen wird das Gemüse zuweilen regelrecht verramscht.

Der Fruchthof Hensen aus Swisttal bei Bonn hat sich auf Erdbeeren spezialisiert. Kultiviert wird das empfindliche Obst von April bis Weihnachten und über Großmärkte in ganz Deutschland vertrieben. Außerdem wird es direkt an Handelsketten vermarktet. Eine Handvoll deutscher Betriebe bediene diese kleine, aber lukrative Nische der Nebensaison, sagt Betriebsleiter Ralf Hensen. "Wenn wir in der Saison 30 bis 50 Tonnen pro Tag absetzen, sind es im Herbst und Winter vielleicht eine bis drei Tonnen." Erdbeeren hierzulande in der dunklen und kalten Jahreszeit zum Reifen zu bringen erfordert einen beträchtlichen technischen und energetischen Aufwand. Allein der Stromverbrauch für die künstliche Beleuchtung ist enorm.

Für Müller-Lindenlauf vom ifeu-Institut sind Saisonalität und Regionalität zwei Seiten einer Medaille. Allerdings sei es für die Verbraucher kaum noch zu durchschauen, wann eine bestimmte Obst- oder Gemüsesorte "Saison" hat, wann Importe vielleicht sogar ökologisch vorteilhafter sind als "regionale" Ware. Sie plädiert dafür, Obst und Gemüse aus regionalem, unbeheiztem Anbau in besonderer Weise zu kennzeichnen. Auch in den Schulen müsse mehr Wert darauf gelegt werden, Wissen über natürliche Lebenszyklen zu vermitteln. Damit es den Kindern später nicht so ergeht wie manchem Kunden von Fruitique-Besitzer Müller. "Wenn

es im Frühjahr zum ersten Mal zwei, drei warme Tage hat, stehen die Leute gleich auf der Matte und wollen wissen, ob es schon deutschen Spargel gibt." Dabei brauche die Wärme mehrere Wochen, bis sie in den kalten Boden eingedrungen sei. Zumindest dann, wenn man nicht per Freiland-Fußbodenheizung ein wenig nachhelfe.