



Paul und Helga Schulze setzen zusammen mit Tochter Kirstin auf Bio-Spargel alter Sorten. Foto: U. Heimann

Spargelkultur

Im griechischen ist Helios der Sonnengott und Epos die Dichtkunst. So heißen aber auch die Spargelsorten, die Familie Schulze aus Brandenburg anbaut. Spargelkultur wörtlich genommen.

Äußerlich ist ihm nichts anzumerken: Gerade weiße Stangen, gelegentlich ein violetter Kopf, knackig und glänzend – so sieht der Spargel der Sorte Epos aus. Der Geschmack macht den Unterschied, ist Familie Schulze aus Brandenburg überzeugt. Blumig-nussig bis leicht fleischig, so beschreiben sie das Aroma dieser Spargelsorte. Auf ihrem 130 ha großen Demeter-Betrieb in Kaltenhausen, einem Ortsteil von Havelsee im Landkreis Potsdam-Mittelmark bauen sie neben 4 ha Epos 6 ha Helios an. Das Besondere an diesen Sorten: Epos und Helios sind alte Sorten und keine Hybriden. Die Demeter-Landwirte verzichten außerdem auf Folie, Tunnel oder Vlies, düngen organisch und rücken dem Unkraut ausschließlich mechanisch zu Leibe. „Alle vier Wochen formen wir die Dämme neu – zur Unkrautbekämpfung“, erklärt Seniorchef Paul Schulze. Dementsprechend ernten sie pro Hektar im Schnitt 30 bis 50 % weniger Spargel als ihre Berufskollegen und die Saison dauert auch nur sechs Wochen.

„Meist geht es Mitte April los, Anfang Juni ist Feierabend“, so Paul Schulze.

Die Spargelerzeuger vermarkten ihre edlen Spitzen ausschließlich ab Hof. Es sind vor allem Stammkunden, die den Weg auf den Spargelhof finden, darunter viele aus der Hauptstadt. Einige kommen mit einer Sammelbestellung für Freunde und Nachbarn und nehmen gleich eine größere Menge mit. Einen Hofladen gibt es nicht. In der Scheune steht das Sortierband und ein Verkaufstisch mit Waage, fünf bis sechs Sortierungen stehen zur Wahl. In der Saison ist immer jemand aus der Familie am Hof und kann die Kundenwünsche erfüllen. Der direkte Draht zum Kunden ist für Paul Schulze das A & O. Außerdem will er sein Produkt nicht aus der Hand geben, denn nur so lässt sich die Qualität garantieren. Von der Güte seines Erzeugnisses ist der diplomierte Landwirt überzeugt: „Wir werben nicht mit ‚frisch‘. Frisch ist selbstverständlich.“ Aber es ist auch schlichte wirtschaftliche Notwendigkeit, die Wertschöpfung in den eigenen Händen zu halten. Mit einem Preis von 8 bis 9 €/kg

Betriebsspiegel

Betriebsleiter: Kirstin Schulze (47) Lehrerin, führt den Betrieb seit 2016 im Nebenerwerb, Helga (78) und Paul (77) Schulze haben den Betrieb Anfang der 90er Jahre gegründet

Lage: Kaltenhausen, Gemeinde Havelsee, Landkreis Potsdam-Mittelmark, 65 km bis Potsdam, 90 km bis Berlin

Betrieb: Demeter Betrieb, 130 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 17 ha Wald und 26 ha Grünland, 10 ha Spargel, Sorten Epos und Helios, Getreide, vor allem Roggen

Tierhaltung: 60 Auerochsen, Rückkreuzung aus der Genreserve

Produkte: Spargel, Fleisch der Auerochsen, etwa 6 Tiere pro Jahr à 200 kg Schlachtgewicht, Nachfrage übersteigt Angebot

Vermarktung: ausschließlich ab Hof

Mitarbeiter: ein Mitarbeiter in Teilzeit, 6 bis 10 polnische Erntehelfer

Internet: www.demeterhof-havelsee.de

für die 1. Sortierung durchgängig über die gesamte Saison, sind die Preise kaum höher als für konventionelle Ware. Und das bei deutlich niedrigeren Erträgen.

In Zukunft wird es in Havelsee wohl weniger Demeter-Spargel geben. Die 6 ha Helios sehen im 13. Ertragsjahr. Eine neue Fläche hat die Familie nicht angelegt. Das liegt nicht nur daran, dass Spargelpflanzen der alten Sorten in Bio-Qualität kaum zu bekommen sind und die Neuanlage teuer ist. Kirstin Schulze hat ihr Veto eingelegt. Sie ist Vollzeit als Lehrerin tätig. Und 10 ha Spargel kultiviert und vermarktet man nicht nebenbei. So bleibt das Angebot an alten Spargelsorten klein und wird weiter schrumpfen, auch auf dem Spargelhof Schulze. uh