

EMB *von hier*

DAS MAGAZIN DER EMB ENERGIE MARK BRANDENBURG GMBH

SONNEN- SPARGEL

Bio-Bäuerin Kirstin Schulze züchtet das Edelgemüse in Havelsee ohne Folie – aber mithilfe von Auerochsen Seite 4

» Power-to-Gas
Warum Öko-Strom bestens in Gasleitungen aufgehoben ist Seite 6

» EMB Partner
Unternehmer Ronny Kuß macht Druck für die Region Seite 7

» Aus der Region
Wittstock hübscht sich für die Landesgartenschau auf Seite 8

Wie wird Strom zu Gas?
Miträtseln und gewinnen

Seite 11

Ackern für den Umweltschutz

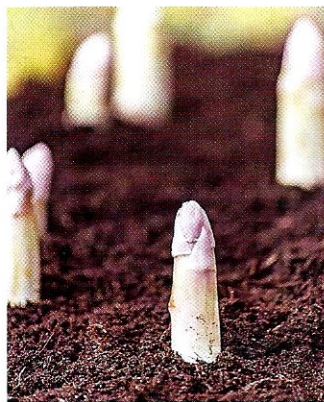
Bio-Bäuerin Kirstin Schulze setzt auf traditionelle Anbaumethoden für ihren Sonnenspargel.

Aus Mist, das weiß jeder Bauer, macht man Gold. Die Viehhaltung gehört deshalb ebenso zu einem richtigen Bauernhof wie der Trecker, Gummistiefel oder der Hofhund. Und auf dem Gehöft von Kirstin Schulze liefern ganz besondere Viecher den Mist für ihren Bio-Spargel: Heckrinder, eine Rückzüchtung, die schon nahe dran ist an den wilden Auerochsen, die bis Anfang des 17. Jahrhunderts den Kontinent bevölkerten. „Die Tiere sind ein wichtiger Faktor bei unserer Art des Spargelanbaus“, sagt Kirstin Schulze. Doch um das zu verstehen, muss man ein wenig weiter ausholen.

Den Hof als Ganzes betrachten

Denn die moderne Landwirtschaft sieht in Deutschland längst anders aus: Monokulturen, so weit das Auge reicht. Diese laugen die Böden aus, Mästereien belasten hingegen mit ihrer Gülle das Grundwasser. Künstliche Düngung hier, Schwermetalle dort, der natürliche Kreislauf gerät immer weiter aus dem Gleichgewicht. Und Brandenburg ist ein spargelvernarrtes Land. So sehr, dass die meisten Bauern dem Wachstum mit Folie und Heizung nachhelfen. Über diese Energie- und Ressourcenverschwendung kann Kirstin Schulze nur den Kopf schütteln.

„Wir betrachten den Hof als Ganzes“, sagt die Landwirtin. Die Viehwirtschaft unterstütze den Anbau – und umgekehrt. Um wirtschaftlich nicht nur vom Spargel abhängig zu sein, gehören auch noch der Anbau von Getreide und eine kleine Forstwirtschaft zum Betrieb. Das mindert den Ertragsdruck für das Spargelfeld.



Lila Köpfe sind das Markenzeichen von Kirstin Schulzes Sonnenspargel

Eigentlich hat die Bäuerin aus Havelsee Krankenpflegerin gelernt, später dann auf Lehramt umgesattelt. Zwei Tage die Woche unterrichtet sie noch heute Deutsch an einer türkischen Schule in Spandau. Vor drei Jahren hat sie dann den Hof ihres Vaters übernommen.

Folien und Feldheizung kommen für ihre Spargelflächen jedenfalls nicht infrage: „Vergangenes Jahr konnten die konventionellen Bauern gerade einmal eineinhalb Wochen früher ernten als wir. Und dafür der ganze Energieaufwand? Die Folie ist am Ende sogar Sondermüll.“ Aber kann man denn heute wirklich noch auf künstlichen Dünger, Insektizide und Folien verzichten, wenn man ein Edelgemüse wie den Spargel züchten will? Man kann – wenn man auf Qualität statt auf Masse setzt. Und tierische Unterstützung nutzt.

Und so erklärt sich auch der ungewöhnliche Name des Hofes: Bosparagus ist eine Schöpfung aus den lateinischen Wörtern für „Rind“ („bos“) und „Spargel“ („asparagus“). Nach der Ernte dürfen sich die Rinder am Spargelgrün und an den Wildkräutern satt fressen. Dabei vernichten sie praktischerweise auch gleich alle Schädlinge, die so nie überhandnehmen. „Vegetarier sind unsere Viecher also nicht“, lacht Kirstins Vater Paul Schulze, der immer noch kräftig mit anpackt.

Fruchtfolge auf dem Spargelfeld

Besonders ist auch, dass die Schulzes ausschließlich alte Spargelsorten anpflanzen, die zwar weniger Ertrag bringen, dafür aber mehr Aroma auf den Teller. Selbst die rosa und teils grünen Spitzen stören ihre Kundschaft nicht. Ohne Folie lässt sich nämlich kein Bleichspargel herstellen. Einmal in die Sonne geblinzelt, ist das reine Weiß perdu. Das ist aber nur ein optischer Mangel. Geschmacklich ist der Sonnenspargel wässrigen Hybridsorten deutlich überlegen.

Die biologisch-dynamische Düngung, die auf die Felder kommt, stellt die Familie nach Demeter-Rezepten selbst her. Teils aus Lupinen oder Senfpflanzen, die als Fruchtfolger des Spargels das Auslaugen des Ackers verhindern. So halten ihre Pflanzen bis zu zwölf Jahre durch – etwa doppelt so lange wie im konventionellen Anbau. „Dafür lohnt sich der ganze Aufwand“, sagt Kirstin Schulze überzeugt. Auch wenn ein bisschen mehr Freizeit manchmal doch ganz schön wäre.

» OHNE UNSERE OCHSEN
KÖNNTEN WIR KEINEN
BIO-SPARGEL ANBAUEN.
SIE LIEFERN DEN DÜNGER
UND VERTILGEN DIE
SCHÄDLINGE.«

HOF-INFO

Spargelverkauf

Vom Saisonstart bis zum Pfingstsonntag verkaufen die Schulzes ihren Spargel täglich (auch am Wochenende) zwischen 9 und 18 Uhr in ihrem Hofladen. Adresse: Kaltenhausen 3 14798 Havelsee, OT Briest

Rückgezüchtete Auerochsen

Infos zur Schlachtung und Fleischbestellung unter: www.hof-havelsee.de