

## BAYERN IN KÜRZE

## Söder kommt zur Befreiungshalle

**KELHEIM.** Die Sanierung der Befreiungshalle Kelheim ist fast abgeschlossen. Die Fassade des Gebäudes sei fertiggestellt, sagte ein Sprecher des Finanzministeriums. Lediglich der Sockel müsse noch gesandstrahlt werden, damit dieser seine hellere Farbe zurückerhält. König Ludwig I. hatte den Bau der Befreiungshalle im Jahr 1842 in Auftrag gegeben. Sie sollte an den Befreiungskampf gegen die französische Besatzung unter Napoleon – speziell an die Völkerschlacht bei Leipzig 1813 – erinnern. Wegen der Sanierung und anlässlich des 150. Todestages von König Ludwig I. besucht Ministerpräsident Markus Söder am Dienstag das Denkmal. (dpa)

## In die letzte Runde der Plädoyers

**MÜNCHEN.** Im NSU-Prozess vor dem Oberlandesgericht München soll Pflichtverteidiger Wolfgang Stahl am heutigen Dienstag sein Plädoyer für die Hauptangeklagte Beate Zschäpe halten. Er hatte angekündigt, sich mit der Frage der Mittäterschaft Zschäpes zu befassen. Er ist einer der drei Verteidiger, die die Angeklagte seit Beginn des Verfahrens vertreten, mit denen sie aber zerstritten ist. Die Anklage hat lebenslange Haft beantragt. Die Verteidiger bestreiten eine Mittäterschaft und fordern für die Terrorverbrechen des NSU Freispruch. In dieser Woche soll auch noch Rechtsanwältin Anja Sturm als weitere Pflichtverteidigerin von Beate Zschäpe plädieren. (dpa)

## Schwerer Hagel in Furth im Wald

**FURTH.** Temperatursturz, sintflutartige Regenschauer, lautstarkes Donnerrollen – am Montagnachmittag sind schwere Gewitter über Nord- und Ostbayern hinweggezogen. Besonders getroffen wurde Furth im Wald (Landkreis Cham). Nach Angaben der örtlichen Polizei sei faustgroßer Hagel auf die Stadt niedergegangen. Alleine sieben Polizeiautos seien in Mitleidenschaft gezogen worden, vier seien nicht mehr fahrbereit. Ein Krisenstab wurde eingerichtet. (dpa)

## Dr. Olaf Ortmann jetzt an der Spitze

**REGENSBURG.** Professor Dr. Olaf Ortmann ist neuer Präsident der Deutschen Krebsgesellschaft. Er folgt damit dem bisherigen Amtsinhaber Professor Dr. Peter Albers aus Düsseldorf nach. „Ich freue mich sehr auf diese Aufgabe. Vor uns liegen interessante Themenfelder wie die Stärkung der Versorgungsqualität und der Versorgungsforschung in der Onkologie sowie die Frage, wie sich medizinische Innovationen schnell und sicher in die Regelversorgung bringen lassen“, sagte der neue DKG-Präsident. Ortmann leitet seit 15 Jahren als Direktor die Klinik für Frauenheilkunde und Geburtshilfe am Caritas-Krankenhaus St. Josef. Er ist auch Ärztlicher Direktor von St. Josef. Dazu ist Professor Ortmann auch Ordinarius der Universität Regensburg und Lehrstuhlinhaber und Leiter des Onkologischen Zentrum Regensburg.



Professor Dr. Olaf Ortmann  
FOTO: JOHANN KRÄH/KRANKENHAUS ST. JOSEF



Aufgraben, stechen, zuschütten: Vorarbeiter Gheorghe auf einem der Waltl-Felder in Sandharlanden

FOTO: SPERB

## Endspurt auf dem Spargelfeld

**LANDWIRTSCHAFT** Das königliche Gemüse wuchs dieses Jahr spät – und dann mit Macht. In zwölf Tagen ist Ernteschluss.

VON MARIANNE SPERB

**SANDHARLANDEN.** Es ist noch früh an diesem Montag, aber einigen Erntehelfern des Waltl-Hofs in Sandharlanden ist zwischen den Spargel-Dämmen schon so heiß geworden, dass sie ihre Hemden ausgezogen haben. Aufgraben, stechen, die Stange in den Blechkorb legen, das Loch zuschütten, aufgraben, stechen, zuschütten: Im konstanten Rhythmus arbeiten sich die Männer die Erdwälle entlang.

Der Spargel ruft. Am 24. Juni ist Schluss für heuer. Am Ende werden die rund 80 Mitglieder des Erzeugerverbands Abensberger Qualitätsspargel mit der Bilanz zufrieden sein, so die Einschätzung von Andreas Prücklmayer – trotz durchwachsender Wetterlage. Erst war es zu kalt – erst bei zehn bis zwölf Grad Bodentemperatur beginnen die Stangen zu wachsen – und dann war es zu trocken. „Im April und Mai wären wir um Regen froh gewesen“, sagt der Vize des Vereins, der die Marke Abensberger Spargel hochhält.

Das Wetter ließ die frühen Chargen spät treiben und die späteren früh. Ein Überangebot drängte auf den Markt. „Spargel so günstig wie seit zehn Jahren nicht mehr“, meldete zum Beispiel das Nachrichtenmagazin „Focus“, und berichtete von fünf Euro Kilopreis in Großstadt-Supermärkten. Den Preisverfall kann Prücklmayer für Abensberger nicht bestätigen: Mit aktuell 9 bis 13 Euro für das Kilo der Klasse Extra und 8 bis 12 Euro in der Klasse 1 bewege sich der Preis auf üblichem Niveau.

## Jede Stange Handarbeit

Auf den Waltl-Feldern holen in Spitzenzeiten bis zu 30 Helfer die schmackhaften Stangen aus dem Boden. Früher kamen die Kräfte aus Polen, heute sind es überwiegend Rumänen, die hier anpacken. Gheorghe ist einer von ihnen. Der Mann aus Maramures in Nord-Rumänien ist seit elf Jahren jedes Frühjahr in Sandharlanden zur Stelle. Die Bezahlung passt, die Bedingungen auch. „Nur der Rücken“, den spüre er.

Ein paar Übungen helfen, erzählt der Vorarbeiter. In zwei Wochen fährt er wieder heim, „Haus bauen“.

Noch zwölf Tage, dann endet die Saison. Die Pflanzen und der Boden brauchen Ruhe. Warum genau am 24. Juni? „Dafür hab’ ich bisher keine Erklärung gehört“, sagt Agnes Waltl. Wenn jemand, dann wüsste die Seniorchefin den Grund. Seit 45 Jahren ist sie „im Geschäft“. Die Branche hat sich in dieser Zeit grundlegend gewandelt.

Agnes Waltl kann sich an Zeiten erinnern, in denen der Spargel von Hand gepflanzt, mit Hilfe einiger Frauen aus dem Ort gestochen und dann, Stange für Stange, auf einem Nudelbrett auf gleiche Länge geschnitten wurde. Ein Foto aus dem Jahr 1974, das an einer Wand hängt, zeigt die Spargelbäuerin mit ihrer Schwägerin auf dem Boden vor der Scheune sitzend, wie sie in kleinen Wannen voller Wasser die Stangen waschen. Heute erleichtern Maschinen das Pflanzen und das Anhäu-

eln der Dämme und übernehmen das Säubern, Befeuchten und Sortieren der Stangen. „Vieles ist einfacher geworden“, sagt Agnes Waltl. „Aber immer noch ist jede Stange Spargel das Ergebnis von intensiver Handarbeit.“

Pflanzrad, Häufelmaschine, Gewächstunnel, Bodenheizung und eine App, mit der man die Temperatur im Damm immer im Blick behalten kann: Spargelbauern können heute zahlreiche Helfer nutzen. Doch das königliche Gemüse ist anspruchsvoll, es verlangt beinahe ganzjährige Betreuung und viel Zeit.

Dämme anlegen, Spargel pflanzen, die Wälle in Folie packen, ernten, Unkraut entfernen und nach dem ersten Frost das Spargelkraut einarbeiten: Das ist nur der Aufwand auf dem Feld. Das Gemüse wird in erntefrischen Chargen zur Halle auf dem Hof gefahren. Spezialanlagen waschen, beregnen, bürsten, sortieren, fotografieren, klassifizieren und verpacken die Stangen.

Viele Arbeitsgänge übernehmen Maschinen, aber ohne Menschen kommt der Prozess nicht aus. Jede Stange wird x-mal in die Hand genommen, bevor sie fertig in der Kiste liegt und in die Gastronomie, den Großhandel oder zu einem der 30 Stände geliefert wird, die die Waltls betreiben, von Kiefersfelden bis Selb. Früh um fünf starten die ersten Transporter ab Hof.

Die Waltls bauen auf 30 Hektar Spargel an. Acht bis zehn Jahre hält ein Feld her, dann braucht der Boden Ruhe und einen Fruchtwechsel. Die Branche ist insgesamt ein Stück wetterunabhängiger geworden, vor allem durch die Folien. Sie schützen die empfindlichen Spitzen vor dem Licht, das die Köpfe lila färben und den Preis drücken würde, und halten den Boden schön mürbe und locker. Die Folien sind auch ein Grund, warum Spargel heute nicht mehr nur in Gebieten, die von Haus aus sandige Böden haben, gepflanzt wird. Die Anbauflächen haben stark zugenommen.

Abensberger Spargel allerdings besitzt einen Nimbus. Kenner schwärmen von seinem nussigen, ganz speziellen Geschmack. Was unter dem Etikett Extra oder Klasse 1 aus Abensberger kommt, bedeute ein Stück besonderer Qualität, sagt Gabriele Waltl, die mit ihren vier Geschwistern die nächste Generation im Sandharlandner Familienbetrieb repräsentiert.

## Die grüne Konkurrenz

Mindestens zwölf Millimeter dick und 21 bis 22 Zentimeter lang, kerzengerade und der Kopf vollständig geschlossen: So schaut ein Exemplar der Klasse Extra gemäß der „Abensberger Sortierrichtlinien-Übersicht“ aus. Der edle Weiße bekommt Konkurrenz. Immer öfter wird heute der grüne Spargel nachgefragt, der bei den Waltls aktuell rund 20 Prozent Anteil ausmacht. „Er schmeckt intensiv, man muss ihn kaum schälen und er eignet sich gut fürs Grillen“, erklärt Prücklmayer von der Erzeugergemeinschaft. Vor allem junge Leute wollen „grün“. Ein zweiter Trend: Verbraucher fragen öfter nach geschältem Spargel. Prücklmayer: „Viele möchten einfach die Packung öffnen, die Stangen kochen und essen.“

Die Erdwälle, an denen Gheorghe und seine Kollegen am Morgen geerntet haben, sind nach der Hofführung wieder mit Folien bedeckt. Das Team ist weitergefahren: zum nächsten Feld. Der Spargel ruft.

## EINE FÜHRUNG DURCH FELD UND HOF



Spargel frisch vom Feld: Regina und Agnes Waltl (von links) FOTO: SPERB

**Der Waltl-Hof:** Der Bauernhof von Xaver und Agnes Waltl hielt früher Kühe und Schweine, baute Getreide, Zuckerrüben und Hopfen an. Heute setzt der Familienbetrieb, neben dem Ackerbau, auf die Sonderkulturen Spargel und Erdbeeren.

**Die Felder:** Spargel braucht Zeit. Im ersten Jahr werden die Felder angelegt, im zweiten wird nur kurze Zeit gestochen, im dritten Jahr wird bis Ende Mai geerntet, erst im vierten wird die volle Saison genutzt.

**Der Laden:** Der Hof baut seit 50 Jahren Spargel an. 1999 eröffnete der Hofladen, der neben weißen und grünen Stangen auch Erdbeeren und andere Schmankerl verkauft.

**Die Wirtschaft:** Seit rund zehn Jahren gibt es über dem Laden eine Gaststube mit 100 Plätzen. Agnes Waltl kocht: zum Beispiel „Grüner Spargel mit Bandnudeln und Garnelen“. Für Besucher werden Spargelseminare mit einer Führung durch Feld und Hof und Spargelessen arrangiert.