



SPARGEL: *Gestochen lecker!*

Zwischen Augsburg und Ingolstadt liegt die Stadt, die für ihr „königliches“ Stangengemüse mit dem Slogan wirbt: „Auf die Herkunft kommt es an!“ Schrobenhausen – mit seiner historischen Altstadt, Stadtmauer und Baumwall und ihrem hier geborenen Münchner Malerfürst Franz von Lenbach, kennt man aber vor allem wegen seines hier angebauten Spargels. Für Fans ein Grund hinzureisen!

Spargel war bereits den Griechen und den Römern als Heilpflanze und Gemüse bekannt. Im 16. Jahrhundert ließ sich die hochwohlgeborene Gesellschaft das edle Gemüse schmecken. Heute ist Spargel – ob weiß, grün oder violett – ein beliebtes Gemüse bei vielen Deutschen. Allerdings gibt es die frischen Stangen nicht das ganze Jahr. Wir müssen zwischen März bis Ende Juni zugreifen, um unser Verlangen nach dem köstlichen Geschmack zu stillen.

In Deutschland verteilen sich die bekannten Spargelregionen über das ganze Land. So kennt der Spargelfreund neben Beelitzer Spargel aus Brandenburg, den Nienburger aus Niedersachsen, den Schwetzingen Meisterschuss aus Baden-Württemberg und den bayerischen Schrobenhausener Spargel.

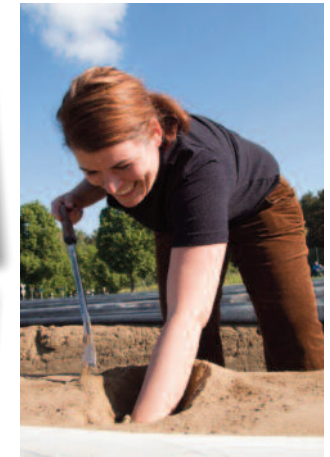
Da wir uns zu den Spargelgenießern zählen, die Spargel auf Vorrat auch gern mal einkochen, fahren wir auf Spargel-Exkursion nach Schrobenhausen! Schließlich gibt es hier neben riesigen Spargelanbauflächen das Europäische Spargelmuseum zu sehen und hoffentlich leckeren frischen Schrobenhausener Spargel zu genießen. Also machen wir uns auf den Weg ins bayerische Spargelland!

Kurz nach unserer Ankunft an einem herrlichen Maitag treffen wir die Leiterin des Kulturdezernats der Stadt Schrobenhausen, Claudia Freitag-Mair. Exklusiv öffnet sie für uns die Türen des Europäischen Spargelmuseums.

Die Geburt der Spargelregion

Hier erfahren wir viel über die Geschichte von Spargel. So kam Ende des 19. Jahrhunderts aus Holland die Idee, mit Glocken oder Holz- und Glasröhren den wachsenden Spargelspross abzudecken. Das machte man, um den weißen Spargel

◀ Im Hintergrund die „1000-jährige“ Eiche von Gollingkreut, umgeben von 'neugirigen' Spargelstangen, die sprießen dürfen



▲ Kleiner Spargelkurs am Bifang: Steffi Weickert lernt, wie man Spargel sticht

vor Lichteinwirkung zu schützen und die Farbstoffbildung und Verfärbung zu Grün und Violett zu verhindern. Erst später wurden Erdwälle, die sogenannten Bifänge angehäuft, um die jungen Sprosse zu schützen. Im Museum erfahren wir einiges über Christian Schadt, den Begründer des Spargelanbaus in Schrobenhausen. Er erwarb im Jahr 1912 den Oberhaidhof, ein wenig außerhalb der Stadt. Dort züchtete er selbst Spargelpflanzen.

Schon damals wusste er von dem für Spargel fruchtbaren Boden. Seinem Beispiel folgten weitere Großbetriebe ebenso erfolgreich. In dieser Zeit wurden neue Konservierungstechniken populär. So wurde Spargel in Metallkonserven und auch in WECK-Einkochgläsern eingekocht und haltbar gemacht. In den 1950er-Jahren kamen hier kleinere Spargelbetriebe dazu. Die Spargelregion Schrobenhausen war geboren! ▶▶



Landwirtschaftsausstellung 1933 in Schrobenhausen mit Erzeugnissen des heimischen Spargels



◀ Qualitätskontrolle: Automatische Sortierung der Stangen nach Dicke und Länge

▲ Direkt nach der Ernte wird der Spargel zweimal vorgewaschen

Das Spargelland Schrobenehausen ist das bekannteste und inzwischen auch größte Anbaugebiet in Bayern. Es erstreckt sich über Orte wie Brunnen und Hohenwart nördlich, Pöttmes im Westen, Waidhofen im Osten und Aresing und Inchenhofen im Süden.

Insgesamt rund 500 Hektar Spargel werden hier auf den Feldern angebaut. Der mineralhaltige, feinsandige Boden, ein Flugsandboden, erwärmt sich schnell und bietet optimale Wachstumsbedingungen für den Spargel. Für den kräftigen nussigen Geschmack spielt dieser eine ebenso entscheidende Rolle.

Schrobenehausener Spargel steht für Qualität und Frische und darf mit dem Zeichen "g. g. A." für eine geschützte geografische Angabe werben. Dafür muss laut Definition des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung mindestens ein Produktionsschritt im Herkunftsgebiet erfolgt sein.

Viele Spargelbauern aus der Region sind Mitglied im Spargelerzeugerverband Südbayern e. V. und nutzen dessen Netzwerk zu Vermarktung und Verkauf. Zusätzlich bieten sie ihre Frischware per Direktverkauf an. Denn Ab-Hof-Verkäufe von Gemüse und Obst sind bei uns Konsumenten wegen Frische, Geschmack so-

◀ *Asparagus officinalis* – gelb-blühende Spargelpflanze (weiblich), mit ersten Samen

Spargelbauer Manfred Seine

wie regionaler Herkunft beliebt. Das weiß auch Spargelbauer und Seniorchef Manfred Seine. Er baut auf seinen Feldern weißen, grünen und violetten Spargel an. Nach der Ernte wird der Spargel sorgfältig gewaschen, nach Qualitätsklassen sortiert, auf Länge geschnitten und für den Großhandel verpackt. Ein Teil des frischen Spargels wird direkt im eigenen Hofladen in Schrobenehausen-Mühlried verkauft.

Die Saison startet immer früher

Als wir mit Herrn Seine auf Spargel-Tour fahren, zeigt er uns die Region, seine Felder und steht uns Rede und Antwort zu unseren Fragen. Etwa einen Monat vor



Spargelessen am Hof: Die nachgestellte Szene in Miniatur ist im Museum zu sehen

Beginn der Ernte werden die Bifänge aufgeackert erzählt er uns. „Dann verwenden wir Folien, um die Ernte zu steuern. Damit kann man heute bis zu zwei Wochen früher ernten. Die schwarze Seite hält die Wärme im Boden und verhindert die Lichteinwirkung auf den Spargel.“ Dafür gibt es spezielle Antitau- und Thermofohlen. Er erzählt uns weiter: „Die Spargelernte beginnt in den letzten Jahren immer früher. Je nach Witterung wird manchmal schon Ende März zum ersten Mal geerntet. Ende ist traditionell der 24. Juni, Johannitag.“ Bauer Seine weiter: „Wir bauen auf insgesamt 3 Hektar Spargel an. Aber Spargel in und um Schrobenehausen wird bei den meisten Bauern nur als Nebenerwerb betrieben. Andere Kulturen wie zum Beispiel Kartoffeln oder Kürbis werden auch noch angebaut. Mein Nachfolger, mein Sohn, versucht sich gerade mit Süßkartoffeln. Sie sehen, man muss experimentierfreudig bleiben.“

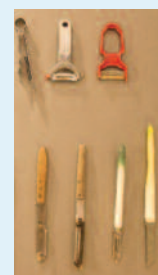
Spargelanbau bleibt Handarbeit

An diesem Tag zeigt uns Bauer Seine wie man richtig Spargel sticht. „Wobei jeder meiner Mitarbeiter mittlerweile seine eigene Technik entwickelt hat.“ Als Erstes schaut man, wo die Erdoberfläche reißt. Denn da lässt sich vermuten, dass ein Spargelkopf ans Licht will, aber nicht darf, denn weiße Köpfechen sind bei Bleich-



spargel beliebter als violett-gefärbte. Bei der Arbeit ist eine standfeste Haltung wichtig. Um schnell und effektiv Spargel zu stechen nimmt man dann das Spezial-Stechmesser in die rechte Hand und budelt in gebückter Haltung mit der linken Hand die Erde neben der Stange weg. In etwa 25 cm Tiefe wird die Stange abgestochen. Möglichst gerade, auch wenn später maschinell auf Einheitslänge von maximal 22 cm gekürzt wird. Dann wird das Erdloch mit der Glättkelle wieder zugemacht. Bei Profis geht das Stechen pro Stange innerhalb weniger Sekunden. Bei uns dauert das anstrengende Buddeln gefühlt schon mehr als drei Minuten.

Der Anbau von Bleichspargel ist nicht mit dem Anbau anderer Gemüsesorten zu vergleichen. So lässt sich die Ernte beispielsweise nicht wie bei dem auf glatten Feldern wachsenden grünen Spargel mechanisieren und damit vereinfachen. Spargel anbauen und ernten ist heute nach wie vor mit viel Handarbeit verbunden und daher sehr arbeits-, zeit- und kostenintensiv. Wenn auch zum Beispiel spezielle Traktoren beim Anhäufen der Bifänge als Arbeitserleichterung dienen. „Erst nach dem dritten Jahr“, so erfahren wir von Bauer Seine, „lassen sich aus einem Wurzelstock aromatische zarte Spargelstangen ernten.“ ▶▶



Europäisches Spargelmuseum

Das Museum befindet sich in einem der Türme der historischen Stadtmauer, für Touristen leicht zu finden. Vor fast 30 Jahren, im Jahr 1983 öffnete das erste Deutsche Spargelmuseum mithilfe engagierter Spargelfreunde aus der Region seine Pforten. Anfangs gab es nur wenig Exponate wie ein Stechmesser, eine Glättkelle und einen Spargelkorb zu bestaunen. Über die Jahre, im Besonderen auch durch die

Anerkennung und Ernennung zum „Europäischem Spargelmuseum“ im Jahre 1991, kamen weitere Ausstellungstücke dazu. Neben Geschichtlichem aus der Region werden seltene Spargelschäler, Spargelliegen und feine Spargelzangen präsentiert. Eine besondere Zange aus Silber und Gold stammt vom russischen Hofjuwelier Carl Peter Fabergé. Und dass Gemüse wie Spargel zu Kunst und Kuriosum inspiriert, sieht man hier ebenfalls.

INFORMATION

Europäisches Spargelmuseum
Pflegrschloß, Am Hofgraben 3, 86529 Schrobenehausen, Tel.: 08252 909850
www.schrobenehausen.de/spargelmuseum





▲ Alte Eiche in Gollingkreut: Renate Heß schätzt den Durchmesser auf 5 Meter

Pilgerstätte vieler Gläubiger: Die Wallfahrtskirche von Maria Beinberg



Geerntet werden die im Frühjahr austreibenden Sprosse der Spargelstaude und bringen etwa acht bis neun Jahre in Folge Ertrag. Danach muss der Wurzelstock ausgetauscht und der Standort wegen der Fruchtfolge gewechselt werden. Wir sind aber nicht nur auf den Spargelfeldern unterwegs, sondern auch kulturell! Dazu treffen wir die lebenslustige Gästeführerin Maria Weibl. Mit ihr gemeinsam spazieren wir entlang der historischen Stadtmauer und lauschen der Stadtgeschichte. Wir erfahren, dass Schrobenhausen als Sehenswürdigkeiten das Handwerkermuseum im Zeislmairhaus, einen städtischen Kräuter-Duftgarten, einen alten historischen Friedhof und eine Gemälde-Ausstellung im Lenbach-Geburtshaus zu bieten hat. Der Münchner Malerfürst Franz von Lenbach (1836 – 1904) ist ein Kind Schrobenhausens. Als bedeutender Maler seiner Zeit machte Lenbach sich schon in jungen Jahren ei-

nen Namen mit seinen lichtdurchfluteten Landschaften und beeindruckenden Porträts von Persönlichkeiten wie z. B. Bismarck und Kaiser Wilhelm I. Sehenswert finden wir auch die Wallfahrtskirche Maria Beinberg in Gachenbach, die uns mit ihrem barocken Inneren beeindruckt. Noch weitere schöne bemerkenswerte Kirchen aus dem 15. und 18. Jahrhundert warten auf ihre Besucher. Äußerst mysteriös fanden wir bei unserer Exkursion die Geschichte, dass bei Gröbern vor über 100 Jahren ein ungeklärter Familienmord geschah. Der Gedenkstein von Hinterkaifeck erinnert an diese Mordnacht vom März 1922, in der vier Erwachsene und zwei Kinder getötet wurden. Die Schrobenhausener Landschaft ist in weiten Teilen geprägt durch den natürlich schlängelnden Fluss Paar, wo sich der Paartalwanderweg eine Strecke mit dem Altbaierischen Oxenweg teilt. Früher einmal gab es einen „Spargelwanderweg“,

den wir gern gelaufen wären. Aber da die Standorte der Spargelfelder bedingt durch den Anbau wechseln, ist an dem nur noch teilweise ausgeschilderten Weg manchmal gar kein Spargel zu finden. Schade, aber wir wandern trotzdem in und um Schrobenhausen (siehe rechts). Zum Abschluss unserer zweitägigen Reise ins Spargelland lassen wir uns in der traditionellen bayerischen Wirtschaft „Zum Schimmelwirt“ nieder. Wie sollte es anders sein, bestellen wir hier frischen Spargel mit Schnitzel und Salzkartoffeln.

Marterl in Hinterkaifeck



SPARGEL für die Gesundheit

Spargel wirkt entwässernd und hilft mit enthaltenen Oligofructosen (Ballaststoffe) dem Darm und der Verdauung. Der Anteil an Vitamin K unterstützt die Blutgerinnung. Vitamin E und Folsäure fördern den Stoffwechsel. So ist Spargel nicht nur mit seinen nur 18 Kilokalorien pro 100 Gramm kalorienarm, sondern gut für unsere Gesundheit. Vor übermäßigem Verzehr wird dennoch gewarnt (Gichtgefahr!).

Infos

Tourist-Information

Lenbachstr. 26
86529 Schrobenhausen
Tel. 08252 90-0, E-Mail:
tourismus@schrobenhausen.de
www.schrobenhausen.de

Spargelhof Seine

Eicheweg 6
86529 Schrobenhausen
Tel. 08252 7681
www.seine-spargel.de

Spargelerzeugerverband Südbayern e. V.

Bürgermeister-Stocker-Ring 33
86529 Schrobenhausen
Tel. 08252 8200-27
E-Mail: info@spargel.de
www.spargel.de

Gästeführerin Maria Weibl

Tel. 08252 3422
E-Mail: Maria_Weibl@gmx.de

Empfohlen wird uns ein Glas kühler Silvaner, den wir aber dankend ablehnen, weil wir uns nach dem Essen wieder auf den Heimweg machen. Wer gern Spargel ist und Schrobenhausen besuchen möchte, sollte in der Tourismusinformation unbedingt nach „Spargel-satt“-Touren fragen. Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen schönen Aufenthalt!



Text und Fotos: WLJ, Vektorgrafik: Pixabay

Zu Spargel genießt man am besten Salzkartoffeln und Schnitzel

UNTERWEGS



Auf dem Altbaierischen Oxenweg

Rund um Schrobenhausen gibt es viele Wandermöglichkeiten, so beispielsweise den Altbaierischen Oxenweg. Auf diesem sind wir jetzt ein Stückchen unterwegs, nur einige Kilometer, denn der ganze, über 1000 Kilometer lange Oxenweg führt von der ungarischen Pusztas bis nach Augsburg. Entstanden ist der ursprüngliche Oxenweg bereits etwa 1350. Bis 1750 wurden mehrmals jährlich bis zu 200.000 Grauoche von der ungarischen Tiefebene nach München, Nürnberg, Ulm oder Augsburg getrieben, um den Fleischhunger der Städter zu stillen. Der Handelsweg war dann lange Zeit in Vergessenheit geraten. 2004 begann die kulturelle und touristische Wiederbelebung des historischen Oxenweges.

Wir starten an der kleinen Brücke im Norden Schrobenhausens am Mühlrieder Weg. Hier werden wir gleich informiert über die Entwicklung der Stadt und die verschiedenen Wander- und Radwege. Wir laufen an dem Flüschen Paar entlang, biegen auf einen breiten Schotterweg ab und schon befinden wir uns auf dem Kunstpfad der Stadt Schrobenhausen. Im Überflutungsgebiet der Paar, aber trotzdem stadtnah, wurden Kunstwerke sowohl von Schrobenhausener Künstlern als auch von Schülern aufgestellt. Der Kunstpfad wächst und wird immer wieder mit weiteren Objekten ergänzt. Jetzt wenden wir uns wieder der Stadt zu und laufen auf dem Stadtwall, der sich rings um die Altstadt aufbaut, ans andere Ende der Stadt. Wir folgen dem Wegweiser, kreuzen am Finanzamt die Straße und kommen an einer Papierfabrik



vorbei. Wir umrunden die großen Produktions- und Lagerhallen und kommen wieder an die Paar. Nachdem wir ein kurzes Stück über den Weg gemurt haben, sind wir nun hellafu begeistert. Schnell lassen wir die Stadt hinter uns, wandern an dem Flüschen entlang, beobachten Enten und die vielfältige Vegetation. Wir kommen aus einem Wäldchen heraus, laufen an einigen Häusern vorbei und beobachten an einer kleinen Brücke Angler. Kurz nach der Brücke erfahren wir wieder viel Informatives über den Handelsweg, über den Paartal-Wanderweg und über die Vegetation am Fluss.

Die Sonne lacht, wir genießen unsere Wanderung. In der offenen Landschaft finden wir eine Bank und machen eine kurze Rast. Während wir hier so sitzen und uns stärken, lauschen wir dem Gesang der Vögel, die sich in den umliegenden Feldern verstecken. Und stellen uns vor, wie es war, als genau hier tausende Ochsen grasen und sich von der weiten Wanderung etwas erholen. Welch ein Geräuschpegel mag das gewesen sein!

Tipp: Sie können sich das Buch „Der Europäische Oxenweg damals und heute – ein historischer Reiseführer“ im Internet kostenlos herunterladen. Eine spannende Beschreibung, die Sie sicher animieren wird, auch auf dem Oxenweg zu wandern. Sie werden begeistert sein.