

# Spargelernte: Zeit für kreative Ideen

**Gifhorn** Weil Landwirt Bastian Ehrhardt weniger Erntehelfer hat, können auf Gut Brenneckenbrück Spargelliebhaber das Edelgemüse selber stechen.

**M**it langem Messer und Korb bewaffnet, marschieren Karolin Branig und Sandra Bernhardt mit ihren Kindern die zugewiesene Spargelreihe entlang. Im Visier: weiße Spitzen, die aus der Erde lucken. Zum ersten Mal versuchen sich die Vier als Spargelstecher. „Wir haben von der Aktion erfahren und uns auf den Weg gemacht“, erzählt Karolin Branig, während Sohn Lukas und seine Kindergartenfreundin Ronja fündig werden. „Sie müssen den Spargel tief unten abstechen“, erklärt Bastian Ehrhardt. Der Geschäftsführer von Gut Brenneckenbrück lässt zum ersten Mal eines seiner Spargelfelder nahe der Bundesstraße 188 bei Gifhorn von Laien stechen.

Normalerweise würden um diese Uhrzeit seine rumänischen Erntehelfer die Reihen in Rekordzeit stechen, aber auch auf Gut Brenneckenbrück hat die Corona-Krise Spuren hinterlassen. Gerade einmal auf sechs Saisonarbeiter kann Ehrhardt beim ersten Spargelstich setzen. Berichte über Corona in Deutschland, Angst vor Ansteckung in den Unterkünften, die zeitweise massiven Transportbeschränkungen in Rumänien und Ungarn sowie die Quarantänemaßnahmen für Rückkehrer habe viele Erntehelfer davon abgehalten zu kommen, so Ehrhardt. „Ich habe einen Teil meiner Helfer einfliegen lassen, aber viele der Rumänen sind noch nie geflogen und haben somit Flugangst“, berichtet der studierte Agrarökonom. Ergebnis: kaum Erntehelfer, bereits dreifach so hohe Transportkosten als sonst

und der Spargel sprießt dank günstigem Wetter. Was tun?

Ehrhardt versucht die fehlenden Saisonarbeiter zu kompensieren. In Schnellkursen zeigt er Geflüchteten, Studenten, Schülern, Hausfrauen, Arbeitslosen und Kurzarbeitern, wie das Spargelstechen funktioniert. „Es ist ein Handwerk und muss gelernt sein“, stellt der Betriebsleiter klar. „Man muss viel schaffen, aber man darf sich durch falsche Technik nicht kaputt machen.“ In den Spitzenzeiten kann er bis zu 40 heimische Erntehelfer zusammentrommeln. Dauerhaft geblieben sind sieben. „Ich würde mit ihnen gerne im nächsten Jahr weitermachen, sodass wir einen Teil der Erntehelfer dauerhaft durch deutsche Spargelstecher ersetzen.“



Foto: Kristoffer Finn

**Bastian Ehrhardt.**

Doch für die insgesamt 15 Hektar erntereifer Spargel musste noch eine weitere Lösung her. Der Betriebsleiter kommt auf die unkonventionelle Idee, den Spargel vom Kunden stechen zu lassen. „Ich war selbst 14 Tage in Quarantäne und habe gemerkt, welche Lebens Einschränkung das bedeutet“, erzählt Bastian Ehrhardt. „Daher will ich mit der Aktion, den Leuten die Möglichkeit geben, rauszukommen und auch zu sehen, wie hart und wie schwer Spargelstechen ist.“ Der 59-Jährige hofft so die Wertschätzung für landwirtschaftliche Arbeit und Produkte zu steigern. Das scheint zu gelingen. Als Ehrhardt zusammen mit Frau Graciela und Sohn Michael das Selbststecher-Feld am 20. April öffnet, rennen ihnen mehr als 100 Spargelfans quasi



Foto: Kristoffer Finn

**Gar nicht so leicht: Karolin Branig und Sohn Lukas versuchen sich zum ersten Mal als Spargelstecher.**

## Zahlen & Fakten

- Erstmalige Erwähnung im Jahr 1315 als Außenstelle des Braunschweiger Klosters Riddagshausen.
- Heute ist das Gut in zwei Betriebszweige aufgeteilt.
- 180 ha Grünland mit Mutterkuhhaltung und ab 2021 mit 8 ha Bio-Spargel.
- 100 ha Futteranbau mit Biogasanlage und Rindermast nach dem Neuland-Programm.

die Bude ein. Zeitweise müssen sie Kunden nach Hause schicken, weil die Körbe und Messer nicht ausreichen. Und die kommen nicht nur aus der Umgebung, sondern reisen aus Bremen, Bremerhaven oder dem Harz an. Durchschnittlich 50 Hobbyspargelstecher kommen an den zwei Tagen in der Woche und arbeiten für ihr Lieblingsgemüse selbst. Körbe weise nehmen sie die weißen Stangen mit nach Hause - und dass, obwohl sich der Kilopreis mittlerweile verdoppelt hat: von einem auf zwei Euro.

Auch Karolin Branig und Sandra Bernhardt haben ihre Reihe geschafft. „Ich hätte nicht gedacht, dass Spargel stechen so anstrengend ist“, lautet das Fazit von Karolin Branig. „Aber es hat viel Spaß gemacht und auch die Kinder waren motiviert bis zum Schluss“, ergänzt Sandra Bernhardt. Aber die Arbeit ist noch nicht vorbei. Zu Hause muss der Spargel noch geschält werden. Der Lohn: 4,8 Kilogramm weißer Spargel zum Genießen.