

## Erntehelfer aus Osteuropa stechen jetzt Spargel

(GMH) Noch immer wird jede Stange deutscher Spargel per Hand gestochen – das hat Tradition und ist technisch kaum anders möglich. Es bedarf also einiger Anstrengung, das Edelgemüse während der Saison täglich frisch auf den Markt zu bringen. Die Arbeit übernehmen meist Erntehelfer aus Osteuropa – die damit häufig über viele Jahre hinweg immer wieder ihr Familieneinkommen aufbessern.



Bildnachweis: GMH

**Bildunterschrift:** Gestochen wird immer noch per Hand: Grzegorz Sobczyk aus Polen hilft seit Jahren bei der Spargelernte auf den Feldern der Familie Wißbrock in Bielefeld.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/05/GMH\\_2016\\_19\\_01.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/05/GMH_2016_19_01.jpg)

### Aus der Mitte Polens nach Bielefeld

Spargelstechen ist eine körperlich anstrengende Saisonarbeit, für die es hierzulande nur wenig Interessenten gibt. Da die Erntehelfer

jedoch nicht erst seit Einführung des Mindestlohns für ihre Verhältnisse gutes Geld verdienen, sind die Jobs in Osteuropa begehrt. So hat es Grzegorz Sobczyk aus Kurzelów, einem Dorf in der Mitte von Polen, nach Bielefeld verschlagen. Seit vielen Jahren arbeitet der 42-Jährige schon regelmäßig auf dem Hof der Familie Wißbrock. „Es sind sehr gute Leute“, sagt Sobczyk. Er hilft bei der Organisation der Spargelernte und übersetzt für diejenigen, die nicht so gut Deutsch sprechen. Da die Töchter inzwischen 19 und 22 Jahre alt sind, kommt auch seine Frau für gut zwei Monate während der Spargelernte nach Deutschland.



Bildnachweis: GMH/Spargelstrasse NRW

**Bildunterschrift:** Deutscher Spargelanbau garantiert höchsten Genuss, denn zwischen Ernte und Verzehr vergeht nur wenig Zeit.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/05/GMH\\_2016\\_19\\_02.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/05/GMH_2016_19_02.jpg)



## **Erntehelfer sollen sich wohl fühlen**

Zwölf Erntehelfer aus Polen arbeiten während der Saison auf dem Hof in Westfalen-Lippe, einige sind bereits seit mehr als zehn Jahren dabei. Siegfried und Heike Wißbrock ist es wichtig, dass sich die Arbeiter bei ihnen wohl fühlen. Sie haben Wohnungen in der Nachbarschaft gekauft und eingerichtet, in denen die Saisonkräfte unterkommen. Erst nutzen die Spargelstecher die Unterkünfte, später im Jahr die Erdbeerpflücker. Voll ausgestattete Küchen und polnisches Fernsehen gehören zu den Annehmlichkeiten. Mittags bekommen die Arbeiter zudem ein warmes Essen auf den Hof geliefert. Nach einem anstrengenden Tag feuern die Wißbrocks auch mal den Grill an und geben ein Feierabendbier aus. „Natürlich wären viele lieber zuhause bei ihren Familien, doch sie können nicht auf das Geld verzichten“, berichtet der Spargelanbauer. Gerade Müttern mit kleinen Kindern fällt die Trennung schwer. Und so kommt es vor, dass jemand abends den Computer der Wißbrocks nutzt, um mit den Kindern daheim zu skypen.

## **In Konkurrenz mit Importen**

Die faire Bezahlung der Erntehelfer ist nur durch gute Erlöse aus dem Spargelverkauf möglich. Das ist kein leichtes Unterfangen. „Die offenen Grenzen und moderne Kühltechnik machen es möglich, Spargel auch über weite Strecken zu importieren“, berichtet Wißbrock. So finden sich Importe aus Ost- und Südeuropa sowie aus Peru im Handel. Viele deutsche Anbauer wie Wißbrock setzen deshalb auf Direktvermarktung von erntefrischem Spargel und auf Hilfsmittel für eine möglichst frühe Ernte. Unter Tunneln reift der Spargel um Wochen eher heran. Für den höheren Arbeitsaufwand zahlen Feinschmecker zu Anfang der Saison gerne etwas mehr und sorgen so dafür, dass der deutsche Spargelanbau weiterhin eine Zukunft hat.



-----  
Kastenelement:

### **Bei Spargel auf Frische achten**

Für höchsten Spargelgenuss sollte die Zeitspanne zwischen Stechen und Verzehr so kurz wie möglich sein. Deutsche Anbauer erreichen dies durch perfekte Arbeitsabläufe von der Ernte über Waschen, Sortieren und Verpacken bis hin zu ausgesuchten kurzen Wegen zur Direktvermarktung in Hofläden und an Marktständen. So vergehen meist nur wenige Stunden zwischen Ernte und Genuss. Genießer erkennen die Frische des Spargels an den Schnittstellen: Sie sollten glatt, hell und möglichst saftig aussehen. Sind die Enden eingetrocknet oder verschrumpelt, hat der Spargel an Geschmack eingebüßt.