



21.04.2011

HOFPORTRÄT: Kleiner Betrieb mit großer Technik

Martina und Andreas Pelzer ernten ihren Spargel in diesem Jahr mit einer besonderen Maschine

DREETZ - Auf dem Spargelhof Baselitz warten Andreas und Martina Pelzer in diesem Jahr besonders sehnsüchtig darauf, dass es endlich wärmer wird und das Gemüse in Massen sprießt. Auf dem Gelände hinter dem Hofladen steht die neue große Spargelvollerntemaschine, die sich die Pelzers zu Beginn des Jahres geleistet haben.

Seit 1992 bauen sie in Dreetz (Ostprignitz-Ruppin) auf einer Fläche von zehn Hektar Spargel an. Insgesamt bewirtschaftet der Betrieb 150 Hektar Land. Raps, Triticale, Gerste, Roggen und Weizen wachsen auf den Dreetzer Feldern.

Deutsche und vor allem polnische Saison-Arbeitskräfte holten bisher die weißen Spargelstangen ans Tageslicht. Doch für die Landwirte war es nicht immer ganz einfach, ausreichend viele Erntehelfer zu bekommen. Auf diese ist der kleine Familienbetrieb angewiesen. „Durch die Öffnung des deutschen Arbeitsmarktes für osteuropäische Arbeitskräfte wird sich der Personalengpass sicher noch verstärken“, sagt Andreas Pelzer.

Auf dem Spargelhof arbeitet außer dem Ehepaar noch André Berndt. Er ist der einzige Angestellte in dem Landwirtschaftsbetrieb. Auch er ist nun gespannt darauf, wie die neue Maschine funktioniert, wenn der Spargel so richtig sprießt. „Am vergangenen Montag sind wir ja schon einmal durchgefahren“, gesteht er. „Es hat alles prima geklappt, aber es gab noch nicht genug Spargel.“ Für den kleinen Betrieb war die Anschaffung des Kirpy-Spargelvollernters eine gewaltige Investition, die wohl überlegt sein wollte. Zumal die in Wolfsburg gebaute Maschine erst seit 2009 auf dem Markt ist und die Langzeitversuche noch nicht abgeschlossen sind. Trotzdem verlieh Bundesministerin Ilse Aigner (CSU) der Wolfsburger Firma im August 2010 bereits den Deutschen Innovationspreis Gartenbau in der Kategorie „Technik“ für den Kirpy. Begründet wurde die Auszeichnung damit, dass die schwere und zeitintensive Arbeit der Spargelernte wesentlich erleichtert werde.

Gezogen von einem Schlepper nimmt der Kirpy den gesamten Spargeldamm auf, schneidet die Spargelstangen mit rotierenden Scheiben wenige Zentimeter über dem Wurzelstock ab und siebt sie heraus. Der geerntete Spargel muss dann vom Band genommen und per Hand in Kisten gelegt werden. Den aufgenommenen Boden formt die Maschine anschließend wieder zu einem Damm, in dem bis zur nächsten Ernte neue Spargelstangen wachsen können. Nach sieben Tagen wird erneut geerntet. Das Stangengemüse wächst an einem Tag etwa zwei Zentimeter.

Die Maschine erntet nicht nur das Gemüse, sie lockert und siebt auch gleichzeitig die Erde. Ist der Boden frei von Strünken und Erdklumpen, kann der Spargel besser wachsen und wird nicht krumm.

Für Andreas Pelzer hat die Mechanisierung noch einen weiteren Vorteil: „Wir können bereits sehr früh, noch während der Dunkelheit mit der Ernte beginnen“, sagt er. „Die kühlen Morgentemperaturen kommen der Qualität des Spargels zu Gute.“ Die Ernte ist in Dreetz bereits am Vormittag beendet. So kann an warmen Tagen die Mittagshitze weder den Helfern noch dem Spargel etwas anhaben. Das edle Gemüse liegt dann bereits sortiert und gesäubert in den Kisten. Die Kunden können den am Morgen frisch geernteten Spargel bereits am Vormittag kaufen.

Erntehelfer werden in Dreetz aber weiterhin für den grünen Spargel sowie für das Einsammeln der Stangen auf der Maschine benötigt. „Mir ist schon klar, dass wir im ersten Jahr vielleicht auch Lehrgeld zahlen müssen“, sagt Andreas Pelzer. Besorgt ist er deshalb nicht. „Da wir nur ein kleiner Familienbetrieb sind, können wir bei Komplikationen schneller und flexibler reagieren als das im Großbetrieb möglich ist.“

Der Hofladen in der Wilhelm-Pieck-Straße 5 ist montags bis sonnabends von acht bis 18 Uhr geöffnet, am Sonntag bis 14 Uhr. (Von Cornelia Felsch)

0 tweet

Ihre Meinung ist gefragt!