IN KÜRZE

Anträge zur Agrarförderung

Potsdam. Landwirte können jetzt bis zum 15. Mai Anträge auf Agrarförderung online einreichen. Nach dem 15. Mai eingereichte Anträge haben eine Kürzung der Beihilfen zur Folge. Agrarförderanträge, die nach dem 11. Juni 2019 eingehen, gelten als verfristet und werden nicht anerkannt. Informationen zu den Kontaktdaten und den Antragssystemen der einzelnen Bundesländer können unter www.zi.daten.de/gsaa-adress.html abgerufen werden.

Studienfahrt für Junglandwirte

Ribbeck. Vom 15. bis 17. April können Junglandwirte an einer Studienfahrt nach Husum in Schleswig-Holstein teilnehmen. Auf dem Programm stehen Husum, Sankt Peter-Ording, ein Husumer Rinderschlachthof, eine Meierei sowie Gespräche mit Landwirten und eine Schifffahrt zur Hallig Hooge. Die Teilnahmegebühr beträgt 180 Euro. Ansprechpartner ist der Kreisbauernverband Havelland. Er ist in Ribbeck unter der Nummer 033237/7 00 36 zu erreichen.

Pflanzentausch bei den Rosenfreunden

Jabel. Den Tag des offenen Gartens am 5. Mai wollen die Wittstocker Rosenfreunde für einen Pflanzentausch nutzen. Dazu sind alle Garten- und Pflanzenfreunde herzlich eingeladen. Es können Pflanzen aus dem eigenen Garten mitgebracht werden und Pflanzen gegen eine Spende für öffentliche Projekte eingetauscht werden.Beginn ist um 13 Uhr bei Petra Puls, Gaststätte an der grünen Oase, Dorfstraße 20, in Jabel.

Frühlingsexkursion für Familien

Menz. Am Ostermontag, 22. April, veranstaltet das Naturparkhaus Stechlin eine kleine Exkursion durch den Ort Menz, die zeigen soll, wie einfach es ist, Tieren eine Unterkunft zu bieten, die jetzt im Frühling aus ihren Winterquartieren kommen. Anschließend besteht die Möglichkeit, für "flatterhafte Wesen" Nisthilfen anzufertigen. Diese können mit nach Hause genommen werden. Die Familienexkursion startet um 13 Uhr am Naturparkhaus in der Kirchstraße 4.

Land und Wirtschaft

Wir freuen uns über Hinweise, Themenvorschläge, Pressemitteilungen oder auch Gastkommentare auf diecer Seite

Telefon: 03391 / 45 75 12 **Mobil-T.:** 0152 / 28 91 75 88 **E-Mail:** Landwirtschaft@ maz-online.de



Daniel aus Rumänien sticht den ersten Spargel in Dreetz. Die Verkaufsstände in Röbel, Neustadt, Kyritz, Wusterhausen, Neuruppin und Pritzwalk öffnen in wenigen Tagen.

FOTOS (3): CORNELIA FELSCH

Spargelverkäufer in den Startlöchern

Vor den Supermärkten werden zurzeit die Verkaufswagen für das Edelgemüse aufgestellt – die künftigen Verkäufer werden jetzt für ihren Job fit gemacht

Von Cornelia Felsch

Dreetz. In wenigen Tagen öffnen die Spargelverkaufsstände in der Region. Zeit für Martina Pelzer, die künftigen Spargelverkäufer in ihre Arbeit einzuweisen.

Gespannt folgen ihr die fünf künftigen Kollegen in den Verarbeitungsraum. "Ich zeige euch jetzt den Weg, den unser Spargel nimmt, wenn er auf dem Hof angekommen ist", sagt Martina Pelzer, die seit 28 Jahren mit ihrem Mann den Spargelhof Baselitz in Dreetz betreibt. Tags zuvor hat ein rumänischer Erntehelfer die ersten Stangen gestochen. "Viel war es noch nicht", sagt die Chefin. "Von fünf Reihen konnten wir eine Kiste füllen. Aber wenn die Sonne scheint, dann wird es von Tag zu Tag mehr."

Für die neuen Mitarbeiter, die in den kommenden Wochen den Spargel an verschiedenen Standorten verkaufen sollen, ist das wünschenswert, schließlich wollen sie Geld verdienen.

Doch das wird noch einige Tage dauern. Heute steht erst einmal die Einweisung auf dem Programm. Die vier Frauen kommen aus den umliegenden Orten. Auch ein älterer Herr mit hessischem Dialekt ist dabei.

Günter Heck ist Ruheständler, doch das füllt ihn nicht so recht aus. Seit er 2010 nach Wusterhausen gekommen ist, hat er schon für mehrere Spargelbetriebe das edle Gemüse verkauft. "Ich hatte schon in Herzberg, Vehlefanz und Kremmen meine Stände", erzählt der 76-Jäh-



Martina Pelzer erklärt den Verkäufern die Maschinen. Noch sind die Transportbänder auf dem Spargelhof leer und stehen still.

rige, der sich schon auf die Arbeit und den Kontakt mit den Käufern freut. "Es wird bestimmt lustig." Mit dem Spargel kennt er sich also schon bestens aus.

Für den Dreetzer Spargelhof Baselitz arbeitet er allerdings zum ersten Mal. 2016 ist er mit seiner Frau nach Kyritz gezogen. Wenn er nicht arbeitet, ist er bei den Kyritzer Knattermimen aktiv dabei.

"Wenn der Spargel vom Feld kommt, wird er erst einmal abgebraust. Das geht recht schnell, denn wir haben hier leichte Böden", sagt Martina Pelzer. Eine zehnminütige Eiswasser-Dusche sorgt im Anschluss dafür, dass sich der Spargel nicht violett verfärbt. "Das wäre nicht gut. Dann wird er gleich um eine Qualitätskategorie herabgestuft, denn in Deutschland bevorzugen die Kunden weißen Spargel." Zu lange darf er nicht im Wasser liegen. Das laugt ihn aus.

Der geschnittene Spargel wird nun gescannt, jede Stange einzeln. An dieser Stelle entscheidet sich die

80

Kilo Spargel schafft die Schälmaschine maximal – in einer Stunde.

Zukunft des Edelgemüses – landet es in der Suppe oder im Gourmetrestaurant auf dem Teller anspruchsvoller Gäste. Der Spargel wird in verschiedene Fächer einsortiert.



Der Stempel für die Bonuskarten liegt in der Kasse bereit. Für gute Kunden gibt es eine Prämie.

"Die dunkelgrünen Kisten enthalten immer Einser-Spargel", erklärt die Chefin. Die Pelzers verkaufen ihren Spargel auch geschält. Zwei Maschinen sorgen dafür, dass die Stangen möglichst gleichmäßig bearbeitet werden. Die leistungsstärkere Maschine schafft etwa 60 bis 80 Kilogramm in der Stunde. Mit dicken Stangen funktioniert es besonders gut, krummen Spargel akzeptiert sie allerdings nicht. Den muss man vorher aussortieren; ganz ohne Arbeitskräfte funktioniert es also nicht.

Wenn die Verkäufer des Spargelhofs bekleidet mit ihren grünen Schürzen mehrmals in der Woche im Verkaufswagen stehen, müssen sie vieles beachten. Regelmäßiges Händewaschen ist selbstverständlich, komplizierter wird es dann mit den Bonuskarten. Wer von den Kun-

den Spargel im Wert von mindestens acht Euro kauft, hat einmal pro Tag Anspruch auf einen Stempel im Bonusheftchen. Nach fünf Stempeln gibt es einen Schäler gratis und nach zehn Stempeln ein Kilogramm Spargel zusätzlich.

Das Telefon klingelt. Ein Mitarbeiter hat Probleme. Er sollte vor einem Supermarkt den Verkaufswagen aufstellen, aber an dem vereinbarten Platz steht bereits ein Hähnchen-Verkäufer.

Bis der Spargel endlich über den Ladentisch geht, ist noch viel Arbeit nötig. Mit früheren Zeiten ist es dennoch nicht zu vergleichen. "Lieferscheine mussten wir früher alle mit der Hand schreiben", erinnert sich Martina Pelzer. "Wenn man bei der Rechenarbeit unterbrochen wurde, oder die Kasse nicht gestimmt hat, musste man wieder von vorn anfangen. Das war gräulich."

Die Lieferscheine übernimmt jetzt der Computer, doch fit müssen die Verkäufer dennoch sein. Die Ware muss richtig gewogen werden und Abfälle, die vom Spargel abgeschnitten werden, müssen zurück zum Spargelhof, wo sie gewogen werden. Der Spargel muss vorschriftsmäßig auf Crusheis gelagert werden und das in der richtigen Kiste, denn sonst tropft das Wasser durch - und ganz wichtig: die aktuellen Tagespreise müssen berücksichtigt werden, denn sonst stimmt am Ende die Kasse nicht. "Wenn ihr unproportional viel Trinkgeld habt, dann habt ihr etwas falsch gemacht", sagt Martina Pelzer.

Schneisen zur Wildschweinjagd

Landesbauernverband Brandenburg sieht Nachbesserungsbedarf für Bio-Bauern

Von Cornelia Felsch

Perleberg. Die Landwirte sind jetzt damit beschäftigt, ihre Agrar-Förderanträge einzureichen. Dabei müssen sie auch rechtzeitig bedenken, ob sie Blühstreifen oder Bejagungsschneisen anlegen wollen. Der Deutsche Bauernverband hat die Bauern dazu aufgerufen, derartige Schneisen in ihren Äckern anzulegen, um vor allem die intensive Jagd auf Schwarzwild zu unterstützen.

"Viele Landwirte haben in unserem Landkreis schon freiwillig Bejagungsschneisen in ihren Äckern angelegt", sagt Christina Stettin, die Geschäftsführerin des Prignitzer Kreisbauernverbandes. "Das hat sich auch bewährt. Dort haben wir wesentlich weniger Wildschäden. Entscheidend ist natürlich, dass die Jagdausübungsberechtigten mit den Landwirten klarkommen. Wichtig ist, miteinander zu reden."

Seit diesem Jahr besteht die Möglichkeit, nicht nur auf Maisflächen, sondern auch in anderen Kulturen Blüh- und Bejagungsschnei-



Jetzt im Frühjahr müssen sich Landwirte entscheiden, ob sie auf ihrem Acker Bejagungsschneisen anlegen.

sen anzulegen. Die Landwirte müssen in den Unterlagen einen bestimmten Nutzungscode mit Blühstreifen oder Jagdschneise angeben.

Voraussetzung ist, dass die Streifen nur einen deutlich untergeordneten Anteil des Schlages einnehmen dürfen und jährlich abgeerntet oder gepflegt werden müssen. Die Schneisen können am Außenrand oder innerhalb eines Schlages liegen. Die Streifen können gezielt begrünt oder der Selbstbegrünung überlassen werden.

Seit 2014 wurde aufgrund einer neuen EU-Nomenklatur der Code "Mais mit Bejagungsschneisen" in den Anträgen nicht mehr angeboten. Auf Drängen Brandenburgs gab es diese Möglichkeit aber wieder ab 2017 ohne gesonderte Digitalisierung. Jagdschneisen machen aber nicht nur im Mais Sinn, sondern in allen Kulturen, die zeitweise die Sicht für die Jäger behindern. "Das ist ein gutes Signal, weil wir so die Jagd auf Wildschweine als Präventionsmaßnahme vor der herannahenden Afrikanischen Schweinepest erleichtern", sagt der Präsident des Landesbauernverbandes Henrik Wendorff.

Dennoch gibt es auch Kritik, nicht alle Bauern können sich über die neuen Regelungen uneingeschränkt freuen. Will ein Ökobauer Jagdschneisen anlegen, muss er zunächst auch die Fläche bestellen, die eigentlich frei bleiben soll, um sie später wieder abzuhäckseln. Das gilt auch für Landwirte, die in benachteiligten Gebieten ihren Acker bestellen.

"Das ist doch unsinnig. Warum muss dann erst das Saatgut geopfert werden", sagt Christina Stettin. "Aber wir hoffen, dass diese Regeln im nächsten Jahr nachgebessert werden."

Fleischer in Hakenberg gesucht

Das Unternehmen Hafleg verarbeitet weiter eigene Rinder und Tiere von Landwirten

Von Cornelia Felsch

Hakenberg. Das Unternehmen Hakenberger Fleisch (Hafleg) ist zurzeit auf der Suche nach einem Fleischer. Der Betrieb wird sich in Zukunft nur noch auf das Reifenlassen, Zerlegen und Vermarkten von Tieren beschränken. Geschlachtet wird in Hakenberg nicht mehr.

Nachdem die Tierschutzorganisation Animal Rights Watch (Ariwa) im vergangenen Jahr Filmaufnahmen veröffentlichte, die Verstöße gegen den Tierschutz dokumentierten, wurde den Schlachtern die Arbeitsgenehmigung entzogen. Zu Beginn des Jahres schlossen die Betreiber für vier Wochen den Betrieb, um darüber nachzudenken, wie es weiter gehen soll. "Schlachten werden wir definitiv nicht mehr", sagt Hafleg-Chef Jens Winter. "Das tue ich mir nicht mehr an." Die Rinder, die auf den Weiden rund um Linum

aufwachsen, werden jetzt in Teterow (Mecklenburg-Vorpommern) geschlachtet. Ihr Fleisch reift dann in den Reiferäumen des Hakenberger Betriebes und wird dort zerlegt und im Hofladen verkauft. "Wir behandeln sie so weiter wie bisher", sagt der Firmenchef, der sich darüber freut, dass ihm viele Kunden die Treue gehalten haben. "Der Laden brummt", sagt er und zitiert einen der ersten Kunden nach der Zwangspause: "Gott sei Dank, dass ihr wieder aufgemacht habt." Aber auch Lammfleisch gibt es weiter. Für direktvermarktende Landwirte wird das Fleisch nach individuellen Bedürfnissen verarbeitet. Deshalb ist Jens Winter nun auf der Suche nach einem dritten Fleischer.

Info Der Hofladen bei Hakenberg ist donnerstags, von 10 bis 15 Uhr; freitags von 10 bis 17 Uhr und sonnabends von 10 bis 12 Uhr geöffnet.