

Vielleicht etwas teurer, aber garantiert besser ...

Qualitätsspargel erfordert viel Handarbeit

Spargelhof Dirk Schreiber. Im vergangenen Jahr lockten erntefrische Spargel bereits Ende März Spargelliebhaber auf die Märkte und in die Hofläden. In diesem Jahr wird die „Königin des Gemüses“ rechtzeitig zu den Osterfeiertagen zu haben sein.

Fachmann in Sachen Spargel ist Dirk Schreiber vom Spargelhof Schreiber in Gerolsheim. Der Gärtnermeister Fachrichtung Gemüsebau hat den vom Urgroßvater um die Jahrhundertwende gegründeten landwirtschaftlichen Familienbetrieb 2009 von seinen Eltern Hannelore und Hans-Dieter Schreiber übernommen. Sie hatten die Produktion bereits auf Spargel und Erdbeeren umgestellt, die im eigenen Hofladen im Aussiedlerhof Falterweg 66 direkt vermarktet werden. Hier bekommen die Kunden neben Spargel und Erdbeeren auch rote und schwarze Johannisbeeren sowie von Berufskollegen zugekaufte frische Produkte wie Gemüse und Obst, Salat, Eier, frische Kräuter, Kartoffeln und Schinken.

Für den Spargelanbau stehen 38 Hektar Fläche zur Verfügung. Neben den bekannten weißen und grünen Sorten wächst hier auch eine violettfarbene Sorte, die nicht nur Meisterköche zu neuen, kreativen Spargelgerichten inspirieren wird. Gegen einen Aufpreis bekommen Spargelliebhaber selbstverständlich auch bereits geschälten Spargel.

Investiert wird im Familienbetrieb Schreiber aber nicht nur in die Qualität der Produkte, sondern auch in die Mitarbeiter. Dirk Schreiber weiß, dass nur moti-



Das Team im Spargelhof: (v.l.) Aneta und Grazyna (Spargel-Schäl-Service), Roman Vorarbeiter, Dirk Schreiber mit seiner Verlobten Sarah Grallath sowie Anita (1. Verkäuferin im Hofladen) und Lucian (Vorarbeiter).

FOTO: PS

vierte Mitarbeiter wirklich gute Mitarbeiter sind. Neben dem Inhaber, seiner Verlobten Sarah Grallath, zwei festangestellten Vorarbeitern und einer Minijobberin arbeiten mit Unterstützung der Eltern in der Saison rund 130 Erntehelfer im Betrieb mit, die zum größten Teil schon seit vielen Jahren immer wieder kommen. Sie erhalten bei Schreiber den Mindestlohn und bei guter Leistung entsprechend mehr. Außerdem sorgt Familie Schreiber für ordentliche Unterkunft und Verpflegung und kümmert sich um passende Freizeitbeschäftigung. Kein Wunder also, dass sich mittlerweile auch schon die Kinder der Erntehelfer um eine Job bei Schreiber bemühen.

Dieses Engagement für den Betrieb und die Mitarbeiter kostet selbstverständlich sein Geld. An Dumpingpreisen beteiligt sich das Unternehmen deshalb nicht. „Bis eine Stange Spargel in der Tüte beim Verbraucher landet,

sind von der Ernte im Feld mit Transportieren, Waschen, Wiegen, Sortieren und eventuell Schälen 15 fleißige Mitarbeiter beteiligt. Neben Maschinenkosten für die Feldarbeiten sind es die aufwendigen Handarbeiten, die die Königin der Gemüse so teuer machen“, erläutert Dirk Schreiber. Qualitätsspargel ist seinen Preis aber wert. „Beim Spargelbauer in der Nähe, im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt bekommt der Verbraucher garantiert frischen Spargel, zwar etwas teurer aber besser!“ (sis)

Info

Spargelhof Dirk Schreiber
Aussiedlerhof Falterweg 66
67229 Gerolsheim
Telefon 06238 98 96 338
www.spargel-schreiber.de

Öffnungszeiten des Hofladens: Während der Spargelsaison sieben Tage die Woche, von 7 bis 19 Uhr, an Feiertagen von 7 bis 12 Uhr