

Medienmitteilung 18. April 2024

Die Spargel-Saison beginnt auch bei den Bio-Produzent:innen im Seeland: Die ersten Bio-Spargeln sind gestochen



Werro's Biohof in Düdingen und Hanspeter Etter in Fräschels gehören zu den grössten Bio Spargel-Produzenten im Seeland. Sie sind beide spezialisiert auf den Anbau von Bleich- und Grünspargeln. Neben ihnen baut auch der weitere PASSION SEELAND *bio:logique* Mitglieds-Betrieb biogemüse MAURER in Diessbach Bio Grünspargeln an. Alle drei haben in diesen Tagen, aufgrund der warmen Witterungsbedingungen etwas früher als üblich, mit der Spargelernte begonnen.

Aber wie funktioniert die Spargel-Ernte überhaupt?

Geerntet werden alle Spargeln von Hand. Die grünen Spargeln, welche aus der Erde herausragen, werden mit einem Messer geschnitten, während die weissen Spargeln aus den Dämmen gestochen werden. Aus ursprünglich einer gesetzten Pflanze können pro Saison 10 bis 15 Spargeln gewonnen werden, sie ist also sehr ergiebig!

Grün und weiss – der Unterschied

Hanspeter Etter baut je zu gleichen Teilen weisse und grüne Spargeln an. Diese entstammen derselben Pflanze, sie werden nur unterschiedlich kultiviert. Die weisse Spargel bleibt weiss, weil sie mit Erddämmen bedeckt und mit einem dicken Vlies vor den Sonnenstrahlen geschützt wird. Die grüne Spargel wächst über der Erdoberfläche und färbt sich durch das Sonnenlicht grün. Die Spargelfelder können bei Bedarf jährlich neugestaltet werden, also ein Jahr mit hohen Dämmen für weisse Spargeln, im Folgejahr mit flacheren Anhäufungen für grüne Spargeln. Hanspeter Etter kennt so oder so keine Absatzprobleme, die Delikatesse ist äusserst beliebt.

Wo sind die Bio-Spargeln erhältlich?

Die feinen Bio-Spargeln sind ab sofort und bis zum 21. Juni hier verfügbar:

- Im [Hofladen von Werro's Biohof](#) in Düdingen
- Auf diversen Wochenmärkten und in Bioläden der Region
- Auf den [Märkten](#) und über den [Onlineshop von biogemüse MAURER](#)

Mit Passion das Seeländer Bio-Gemüse stärken

Das regionale Entwicklungsprojekt PRE BioGemüse Seeland verfolgt das Ziel, das Bio-Gemüse im Seeland entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Vermarktung zu stärken. Im Rahmen des Projekts wurde auch die Dachmarke «PASSION SEELAND *bio:logique*» geschaffen. Sie vereint verschiedene Akteure der Bio-Gemüsebranche und -Winzer im Seeland sowie Produzent:innen von weiteren Bio-Produkten des Kantons Freiburg. Derzeit zählt der Trägerverein PRE BioGemüse Seeland 35 Mitglieder, davon sind 27 Produktionsbetriebe oder -gemeinschaften, unterstützt von Akteuren wie etwa der Bio-Produzentenorganisation Terraviva, dem Bio-Produzenten Seeland Bio, Bio Freiburg, der Association interprofessionnelle des Vins du Vully, Murten Tourismus und dem Bio-Restaurant Zum Kantonsschild in Galmiz.

Weiterführende Informationen:

[Hintergrundinformationen zu den Bio-Spargelproduzent:innen](#)

Bilder zum Download: <https://www.swisstransfer.com/d/ea5e837-f285-48ea-a51a-2601ac24f53a>

Kontakt:

Janine Rüst

Geschäftsführerin / Projektleiterin

Trägerverein PRE BioGemüse Seeland
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Tel. 031 763 30 11

E-Mail: janine.ruest@passion-seeland.bio