



Slow Food® Karlsruhe

Hofladentour Nr. 3 am 21. Mai 2016

Zur diesjährigen Hofladentour starten wir mit dem Radl bei Kaiserwetter und sonnigen +25°C vom Schloss Karlsruhe aus gen Norden.

Nach einer wunderschönen Fahrt durch den Hardtwald erreichen wir unsere erste Station

Melders-Hoflädle in Graben
Karlsruher Strasse 55
<http://melders.de/>



Neben der Landwirtschaft züchtet Familie Melder Schweine und verkauft im eigenen „Lädle“ sowohl Setzlinge für Salat, Tomaten etc. aber auch Kräuter, frisches Obst und Gemüse sowie Spargel aus eigenem Anbau.



Hier versorgen wir uns mit dem nötigen Proviant fürs Lunchpaket zur Weiterreise und schon eine Linkskurve später sind wir beim

Spargelhof Kammerer in Graben
Karlsruher Strasse 94
<http://www.germanfarmer.com/>

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Familie Kammerer hat sich, als einer der wenigen Betriebe „Spargelanbau ganz ohne Folie“ auf die Fahnen geschrieben.

Auf einer Anbaufläche von ca. 10 ha werden deshalb jährlich ca. 50 to geschmackvoller Spargel geerntet.

Dafür sind 30 Saisonarbeiter hauptsächlich aus Ungarn engagiert und Hr. Kammerer sen., der sich heute ausführlich Zeit für uns nimmt, stöhnt nebenbei über den gesetzlichen Mindestlohn von 8,50€ / Std.



Bei unserem Eintreffen sind die Feldarbeiter vom ersten Stechen am Morgen schon zurück, um den Spargel weiterzuverarbeiten. Der Bleichspargel wird ausreichend gewässert, um ihn herunter zu kühlen. Dann wird er auf einem Fließband gesäubert, eingekürzt, gescannt und sortiert. Per Hand werden die Stangenspargel in Behälter nach der jeweiligen Klassifizierung verbracht. Ein Teil der Ernte geht auf Wochenmärkte, an umliegende Restaurants oder wird direkt an Privatkunden auf dem Hof verkauft. Der verbleibende Rest kommt zum Großmarkt nach Bruchsal. Dort erzielt der Spargelbauer allerdings den niedrigsten Gewinn, denn Metro, Lidl, Aldi und Co diktieren den Tagespreis. Nicht sofort dem Verkauf zugeführter Spargel wird in eigenen Kühlhäusern zwischengelagert.



Aber bevor es soweit ist muss die Spargelpflanze auf dem Acker ausgebracht werden. Frühestens im zweiten Jahr ist mit einer minimalen Ernte zu rechnen.

Erst in den nächsten 5 – 6 Jahren ist der Ertrag, natürlich in Abhängigkeit der Witterung, wirtschaftlich. Im Boden entwickelt sich in Verbindung mit der Spargelpflanze jedoch der sogenannte Fusariumpilz, der sich Jahr für Jahr vermehrt und zu Wurzelfäule führt, die die Pflanzen befällt.

Nach Info von Hr. Kammerer wird dieser Pilz nicht mit Pflanzenschutzmitteln bekämpft, sondern die Spargelernte auf dem Feld nach spätestens 6 – 8 Jahren eingestellt.



Slow Food® Karlsruhe

Zur Renaturierung wird dann auf diesem Feld Roggen angebaut. Erst nach 15 Jahren kann auf der gleichen Fläche wieder Spargel angepflanzt werden. Der Familienbetrieb Kammerer bietet neben weißem Bleichspargel auch grünen Spargel an, der hauptsächlich von jüngeren Kunden nachgefragt wird. Nach einem üppigen Einkauf verabschieden wir uns von Hr. Kammerer und seiner ausführlichen Schilderung, denn in wenigen Stunden geht's hier schon wieder aufs Feld zum zweiten Stechen - dies erfordert der Verzicht auf Folie. Die austreibenden Spitzen würden sich sonst sofort verfärben.

Wir hingegen brechen auf zur lauschigen

Waldmühle in Dettenheim-Rußheim

Grabener Strasse 7

<http://www.waldmuehle-dettenheim.de/>



...und stillen unseren Hunger bei hausgemachtem Kartoffelkuchen und einigen kühlen Getränken. Nach ausführlicher Diskussion übers Essen im Allgemeinen, sowie vor bzw. nach Sonnen-untergang im Speziellen, unter Berücksichtigung der Lebensmittelpyramide der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ☺, machen wir uns zu einem Spaziergang im angrenzenden Bauerngarten mit Keramik aus dem Atelier Sabine Binder auf.

Zufällig treffen wir den Mühlenpächter und dieser entführt uns ins kühle und dunkle Innere des Mühlenraumes, zu den noch immer aktiv in Betrieb befindlichen riesigen Mühlrädern.

Deren Leistung deckt den kompletten Strombedarf auf dem eigenen Grundstück.

Im Haus stehen außerdem Antiquitäten zum Verkauf, die in der benachbarten Werkstatt restauriert und aufgefrischt wurden. Es fällt uns schwer diesen wunderschönen Ort wieder zu verlassen, aber das angekündigte Spargelessen zieht uns wie magisch ins benachbarte Dettenheim-Liedolsheim.

Auf der Terrasse des

Restaurant Spalato

(steht für die kroatische Stadt Split in Mitteldamarien und liegt heute aber in der)

Hochstetter Strasse 21 a

<http://restaurant-spalato.com/>



Slow Food® Karlsruhe

...lassen wir uns den vom Spargelbauern Kammerer gelieferten Spargel in allen Variationen schmecken. Die Küche grüßt mit einem kleinen Spargelsalat und vom leckeren Spargel-Risotto mit Scampis bis ganz klassischem Spargel mit Schinken und Pfannkuchen genießen wir die Gerichte der Spargelkarte rauf und runter. Damit ist endgültig entschieden, dass das ursprünglich geplante kleine Picknick ausfällt.

Schweren Herzens, aber leichten Gemüts (wegen ausreichender Weiß- und Rotwein-Seligkeit), brechen wir auf zum Rhein und genießen am Ufer völlig tiefenentspannt den langsam sich abzeichnenden Sonnenuntergang, bevor wir uns wieder auf den Rückweg nach Karlsruhe machen.

Nach einer kurzen Auszeit in einer Gelateria in Linkenheim für ein kleines (oder großes) Eis auf die Hand, strampeln wir mit Einbruch der Dunkelheit nach Hause und sind rechtzeitig zum Elfmeterschießen im DFB-Pokalfinale Bayern gegen Dortmund vorm TV.



Fazit: Beim Fußball nix verpasst - aber den ganzen Tag über jede Menge Spaß gehabt, viel gelernt, gelacht, gegessen und GELEBT !!

Wir bedanken uns recht herzlich bei unseren Tourguides Ingried Ukas-Post & Claudia Oebel und sind im kommenden Jahr bei der hoffentlich stattfindenden Hofladentour wieder gerne mit dabei.

Text: Ute Saadma

Fotos: Ingried Ukas-Post