

## Allgemeine Situation

Nach dem heutigen, regnerischen und kühlen Dienstag, verspricht die Vorhersage für die kommende Woche wieder wüchsige Witterung mit **Tagestemperaturen** von 19° bis 25°C, warmen Nächten und vereinzelt Niederschlägen. Am Donnerstag und am Samstag sind 8 bis 10h Sonnenschein zu erwarten; zum Wochenende hin steigt die Wahrscheinlichkeit regionaler Gewitter. Die **Backlimanlagen** sollten nun alle wieder auf weiß liegen. Besonders die 3-jährigen Anlagen neigen zu Aufblühern und sind daher vorzugsweise vormittags zu beernten. Nur Anlagen, die in den kommenden Tagen aus der Beerntung raus genommen werden, können jetzt noch auf schwarz liegen, um dann wüchsig in den Austrieb zu gehen.

## Vermarktung

Während das Preisniveau über Pfingsten noch weitgehend gehalten werden konnte, führen die warmen Temperaturen vom Wochenende inzwischen zu hohen Erntemengen und sinkenden Preisen.

Laut **AMI** ([www.ami-informiert.de](http://www.ami-informiert.de)) lagen die gemittelten Abgabepreise der **Großmärkte** für deutschen Bleichspargel Kl. I 16-26 mm im Wochenmittel der KW 20 bei 5,10 €/kg. Der mittlere Tagespreis für diese Sortierung liegt heute bereits bei 4,30 €/kg. Der mittlere Abgabepreis der Großmärkte für deutschen Grünsparigel 12 mm+ lag heute bei 5,37 €/kg.

Bei der **OGA** konnten heute für Bleichspargel der Klasse I 21-26 mm bei der Versteigerung 5,01 € erzielt werden; der Preis für Grünsparigel 12+ mm lag hier bei 5,08 €/kg.

In der **Direktvermarktung** (Preisspiegel Förderverein Spargel Nordbaden) liegen die Preise für die Klasse I 16-26 mm zurzeit zwischen 8,50 € und 12,90 €/kg.

## Kopffäule bei Grünsparigel

Auch in diesem Jahr findet sich bei einigen Partien Grünsparigel schon nach kurzer Lagerdauer **Kopffäule**. Nach L. Aldenhoff (2014) tritt die Kopffäule meistens gegen Ende der Saison auf, wenn die Pflanzen schon etwas geschwächt sind und wetterbedingt stark treiben; Die Ursache ist möglicherweise eine verminderte Nährstoffnachlieferung über die Wurzel. Verstärkend wirkt feucht-warme Witterung, die in den leicht geöffneten Grünsparigelköpfen die Grundlage für Fäulnisprozesse bereitet. Häufig zeigt sich die Kopffäule erst mit Beginn der Lagerung, und ist somit nach der Anlieferung durch den fauligen Geruch erkennbar.

Kulturtechnisch sind die **Einflussmöglichkeiten** sehr begrenzt. Grundsätzlich gilt es alle Maßnahmen zu nutzen, um die Wüchsigkeit der Anlagen zu sichern (Minitunnel!) und die Köpfe so gut wie möglich trocken zu halten. Bei erkennbarem Auftreten der Kopffäule ist sehr gründlich zu sortieren und ein vorzeitiges Erntende der betroffenen Anlagen zu erwägen.

Die **Verwendung von Desinfektionsmitteln** am Produkt Spargel ist laut EU-Gesetzgebung (Lebensmittelhygiene Verordnung Nr. 852/2004) nicht ausdrücklich genannt, wodurch ein gesetzlicher Graubereich besteht, d.h. der Einsatz ist weder erlaubt noch verboten. Grundsätzlich haftet jedoch der Lebensmittelproduzent für die Sicherheit seines Produktes und muss sicherstellen, dass keinerlei Rückstände am Spargel nachweisbar sind (siehe hierzu M. Geyer, Spargel- und Erdbeerprofi 2/2016).

## Fungizidbehandlung

Zweijährige Anlagen sollten ab Beginn der Blüte mit einer ersten Fungizidbehandlung vor Stemphylium, Botrytis und Spargelrost geschützt werden. Empfohlen wird für diese **erste Behandlung** eine Mischung aus Ortiva 0,8 l/ha und Polyram 1,2 kg/ha (+ Kleber wie Designer oder Alkir).

## Unkrautbekämpfung

In Junganlagen und 2-jährigen Anlagen kann ab Blühbeginn folgende **Unterblattbehandlung** durchgeführt werden: 0,5 kg/ha Sencor + 0,5 l/ha Spectrum + 0,5 – 1 kg/ha Lentagran (je nach Größe des vorhandenen Unkrauts). In 2-jährigen Anlagen kann statt Lentagran auch Buctril verwendet werden 0,4 – 0,6 l/ha).

Aus gesundheitlichen Gründen werde ich in den Monaten Juni und Juli nicht im Amt sein;

Mails an [isabelle.kokula@landratsamt-karlsruhe.de](mailto:isabelle.kokula@landratsamt-karlsruhe.de) werden gelesen.

Mit 1 Gruß aus Bruchsal, Isabelle Kokula, Spargelberatung