

Rohrer Gemüse

Frisch vom Hof

Grüenspargel Anbau

Die Ernte des Grüenspargels beginnt Anfang Mai, wenn die Sonne den Boden schon erwärmt hat und die Nächte nicht mehr allzu kalt sind. Sie dauert ca. sechs Wochen bis Mitte Juni.



Spargel schneiden ist reine Handarbeit. Sorgfältig werden alle Spargelstangen, die länger als 18 cm gewachsen sind über dem Boden abgeschnitten und in eine Kiste gelegt. Bei Temperaturen ab 18–20° C wird täglich geschnitten.



Die Spargeln werden sofort nach der Ernte auf den Hof gebracht. Dort werden sie mit Wasser abgekühlt und gewaschen.



Das Sortieren geschieht auf einem Fliessband von Hand. Die Stangen werden nach Durchmesser aussortiert.



Anschliessend werden 500 Gramm Bündel abgewogen und mit einem Band versehen.

Noch am selben Tag werden die Spargeln in unserem Hofladen direkt verkauft oder an Grossverteiler, die Landi oder Marktfahrer ausgeliefert.

