

LANDWIRTSCHAFT: Spargelhof Großhans nutzt in Kirrlach überschüssige Energie einer Biogasanlage / Rund elf Kilometer Warmwasserrohre auf einem Hektar verlegt

Fußbodenheizung lässt Spargel sprießen

Von unserem Redaktionsmitglied Hans Schuppel



Steffen Großhans (32) ist der erste Spargelanbauer in Baden-Württemberg, der bereits die Delikatesstangen erntet. Möglich macht dies eine "Fußbodenheizung" auf dem ein Hektar großen Acker zwischen Waghäusel und Kirrlach. Dort hat der Hockenheimener Agrarbetriebswirt direkt neben der Biogasanlage des "Forlenhofs" der Familie Meerwarth eine Anlage installiert, die genau wie eine Fußbodenheizung, nämlich mit Warmwasser, funktioniert. Er sei nach Auskunft der Kollegen vom Großmarkt in Bruchsal damit der einzige Landwirt in Baden-Württemberg, der so ein System einsetze, bringt Großhans beim Besuch unserer Zeitung auf der Anlage zum Ausdruck. Am 11. März holte Großhans die ersten Spargel aus den mit Folie überdeckten Dämmen. Mit den ersten Spargeln unter Folie - ohne Heizung - rechnet er an Ostern, also Anfang April. Die Ernte auf Äckern ohne Folie würden dann Mitte/Ende April beginnen.

"Nicht extra Energie produzieren"

"Fußbodenheizung" auf Spargeläckern ist nicht neu in Deutschland. Es gibt Betriebe in Bayern und Niedersachsen, die dies seit Jahren praktizieren. Als Grundstoffe werden vor allem Hackschnitzel (Holz) und Erdgas verwendet. Für Großhans keine Option: "Ich wäre nie auf die Idee gekommen, Hackschnitzel anzukarren und extra Energie zu verbrauchen, um Spargel zu ernten, die ein paar Wochen später eh kommen."

Bei der Biogasanlage (Vergärung tierischer und pflanzlicher Stoffe) ist die Sachlage anders: Hier wird Methangas in einem Blockheizkraftwerk zu Strom umgewandelt. Die Energie nutzt der "Forlenhof" für das eigene Anwesen, ein Teil der Wärme geht aber auch in öffentliche Gebäude in Waghäusel.

Der erkleckliche Rest wurde nicht genutzt. Dies brachte Großhans, der der Familie Meerwarth geschäftlich durch die Lieferung von Mais sowie auch privat verbunden ist, 2013 auf den Gedanken, die überschüssige Energie zum Heizen eines Spargelackers zu nutzen. Es kam zum Kompensationsgeschäft zwischen den beiden Betrieben.

Vor dem Bau der "Fußbodenheizung" fuhr Steffen Großhans nach Niedersachsen, um einem Spargelhof, der über eine Biogasanlage den Ackerboden heizt, zu besichtigen. Das Konzept überzeugte den Hockenheimer Landwirt.

Im vergangenen Jahr pflanzte er auf der Ackerfläche direkt vor dem Meerwarth-Betrieb Spargel an und verlegte die P25-Rohre unter den 18, je 300 Meter langen Dämmen. Mit Vor- und Rücklauf sowie der Zuleitung wurden rund elf Kilometer Plastikrohr verlegt.

Im Herbst vergangenen Jahres begann Steffen Großhans unter fachmännischer Anleitung mit dem Bau der technischen Anlage. Diese ist in einem ausgedienten Trafoshäuschen untergebracht. In der Schaltzentrale kommt das Wasser vom etwa 100 Meter entfernten Blockheizkraftwerk mit einer Temperatur von 80 Grad an. Über einen Wärmetauscher wird das Wasser auf 40 Grad heruntergekühlt. Mit dieser Temperatur läuft es in die Schlauchleitungen unter den Spargeldämmen im Pflanzgraben und kommt über einen Rücklauf mit 20 Grad wieder im Technikhäuschen an.



Bodentemperatur bei 20 Grad

Die Bodentemperatur an der Wurzel des Spargelstocks liegt laut Steffen Großhans bei 20 Grad. Ab 12 Grad Bodentemperatur fängt das königliche Gemüse an zu wachsen, optimal sind 18 bis 22 Grad. Großhans widerlegt auch eine weit verbreitete Meinung: Ist es zu heiß, sprießen die Spargel nicht wie wild, sie nehmen eher Schaden - negative Auswirkungen auf Menge und Qualität.

In die "Fußbodenheizung" in Kirrlach investierte der Hockenheimer Betrieb eine fünfstellige Summe. Großhans geht davon aus, dass sich die Anlage in drei Jahren amortisiert. Im nächsten Jahr will er nicht erst ab 14. Februar das warme Wasser zirkulieren lassen, sondern zwei, drei Wochen früher. Auf die Erntedauer hat dies keinen Einfluss. Spargel gestochen wird auf dem Acker zwei Monate lang. Dann wird das Spargelmesser beiseite gelegt, um die Pflanze nicht überzustrapazieren und zu schädigen.

Derzeit kostet das Kilo erste Sorte noch über 20 Euro. Abnehmer sind Edelrestaurants und Privatpersonen. Den Preis für das "Weiße Gold" macht übrigens nicht der Landwirt selbst, sondern den gibt der Großmarkt in Bruchsal vor, betont Steffen Großhans. Den Hockenheimer Hofverkauf will er an Ostern starten.