

Schwielen, Schweiß und Spargel

Ein Spitzenarbeiter erntet bis zu 180 Kilo Spargel pro Tag – Unser Volontär wagte auf dem Feld den Selbstversuch

Von Marvin Weber

TETTANANG - Kurz nach sieben Uhr auf einem Spargelfeld in Dillmannshof, einem Weiler der Gemeinde Eriskirch am Bodensee. Die Temperaturen sind noch im einstelligen Bereich. Am Horizont schimmern die Reste des Morgenrots. Außer dem Zwitschern der Vögel und dem entfernten Rauschen der Argen ist nichts zu hören. Die zehn Erntehelfer machen sich schweigend für einen neuen Tag auf dem Spargelfeld bereit: Gummistiefel an, Stechmesser schärfen, dünne Arbeitshandschuhe angezogen und den Metallkorb für den Spargel in der Hand. Es kann losgehen. Acht Männer und zwei Frauen befreien die Erddämme von der weißen Folie. Spargelbauer Thomas Geiger zeigt mir, wie das Handwerk funktioniert: Breitbeinig vor dem Wall stehen wird die Erde mit dem Zeige- und Mittelfinger an einer Seite entfernt. Dann wird das Messer entlang des Spargels in die Erde gestochen. Jetzt folgt der schwierigste Teil: Mit dem Stechmesser muss der weiße Stängel unter der Erde an der richtigen Stelle getroffen werden. Ein leichtes Knacken ist das Signal, dass dies geklappt hat. Jetzt nur noch den Spargel unverseht aus der Erde ziehen. Mein erster Versuch scheitert kläglich. Das ziellose Herumstochern bringt einen viel zu kurzen Stängel zum Vorschein.

„Für kleinere Betriebe sind die vielen neuen Richtlinien schwer zu meistern.“



Spargelbauer Thomas Geiger zur Abrechnung des Mindestlohns

Insgesamt 19 Erntehelfer aus Rumänien und Polen arbeiten momentan auf den Feldern von Spargelbauer Thomas Geiger aus Tettanang. Für rund drei Monate holen sie an extrem guten Tagen bis zu drei Tonnen des köstlichen Gemüses aus der Erde. Herbert, Geigers momentan bester Arbeiter, erntet dann schon einmal bis zu 180 Kilo am Tag. Seit dieser Saison werden Herbert und die anderen Erntehelfer dafür mit 7,40 Euro pro Stunde entlohnt. Mit der Einführung des gesetzlichen Mindestlohns bekommen die Erntehelfer durch eine Sonderregelung noch nicht die einheitlichen 8,50 Euro. Bis Ende 2017 steigt ihr Stundenlohn jedoch auf 9,10 Euro.

Für den Betrieb von Thomas Geiger ist das eine echte Herausforderung. Im vergangenen Jahr zahlte er seinen Saisonarbeitern 6,40 Euro pro Stunde. Bereits in diesem Jahr hat er durch den Mindestlohn rund 15 Prozent mehr Personalkosten. „Am Ende der Saison wird sich zeigen, wie schlimm das Ganze wirklich ist. Was bleibt, ist ein mulmiges Gefühl“, sagt er. Bisher konnte der Landwirt gut von der Spargelernte leben.

Kurz vor halb neun Uhr. Die Sonne brennt bereits ordentlich auf der Haut. Auf dem Spargelfeld in Dillmannshof geht es vorwärts. Die ersten 20 Reihen sind abgeerntet. Die Erddämme werden wieder mit der Folie abgedeckt. Diesmal kommt die schwarze Seite nach oben. Dadurch wachsen die Stängel auch bei schlechtem Wetter schneller.

Kurze Pause. Jacek nimmt einen großen Schluck aus der Wasserflasche. Der 50-jährige Pole arbeitet seit einigen Jahren als Erntehelfer in Deutschland. Mal erntet er Spargel, mal Hopfen. Seinem beigen, ausgewaschenen T-Shirt ist die Anstrengung bereits anzusehen: ein runder Schweißfleck auf dem Rücken. In der Heimat, ein paar Kilometer von

Slupsk entfernt, ist Jacek Stadtpolizist. Die Arbeit in Deutschland gefällt dem 1,90 Meter großen Polen mit den breiten Schultern.

„Schönes Wetter, und die Arbeit ist wie Fitnessstudio“, sagt er in gebrochenem Deutsch. Für die acht Wochen als Erntehelfer nimmt sich Jacek in Polen Urlaub. Urlaub? Wenigstens Jaceks Haut ist braun gebrannt, wie nach zwei Wochen auf den Kanaren.

Seit 25 Jahren ist Thomas Geiger Spargelbauer. Zeit, um das Jubiläum zu feiern, bleibt jedoch nicht. Auf den rund 20 Hektar großen gepachteten Feldern gibt es immer etwas zu tun. Seinen Spargel verkauft er im eigenen Hofladen und auf Wochenmärkten von Lindau bis nach Überlingen. Nachdem der 55-Jährige den Betrieb von seinem Vater übernommen hatte, wollte er sich auf einen Bereich spezialisieren. Er entschied sich für Spargel. Diesen Schritt bereut er auch heute nicht. „Nach der



Windschief im Spargelfeld: Für die schwere Arbeit wird ab Ende 2017 ein Mindestlohn von 9,10 Euro gezahlt.

FOTOS: FELIX KÄSTLE

ersten Ernte wusste ich, dass es das Richtige war“, sagt er. Für ihn ist die Qualität seines Spargels das Wichtigste. „Unser Ziel ist es nicht, den billigsten, sondern den besten Spargel anzubieten. Dafür arbeite ich jeden Tag“, sagt Geiger. Trotz des Mindestlohns bleibt bei ihm der Spargelpreis auch in dieser Saison konstant: Etwas mehr als zehn Euro kostet ein Kilo seines besten Spargels.

Viertel vor zehn. Thomas Geiger lobt zum ersten Mal meine Fortschritte. Ich stochere nicht mehr ganz so ziellos in der Erde herum. So langsam entwickelt es sich auch bei mir zu einer fließenden Bewegung. Die Länge der Spargelstängel wird auch immer besser, die Stimmung auf dem Feld ebenfalls. Das Schweißen ist lockeren Unterhaltungen gewichen, es wird gelacht. Die ersten eineinhalb Hektar für diesen Tag sind geschafft. Rund 300 Kilo Spargel liegen in den grünen und roten Kis-

ten. Die erste Ernte ist zum Hof gebracht, und Jacek fährt uns mit dem alten, klapperigen Transporter zum nächsten Feld.

Bürokratische Hürden

Bis Ende 2017 muss Thomas Geiger seinen Erntehelfern rund 40 Prozent mehr Lohn zahlen. Doch das ist es nicht, was dem Landwirt Sorgen bereitet. Was für einen vergleichsweise kleinen Betrieb wie seinen die echte Herausforderung ist, sind die bürokratischen Hürden, die jedes Jahr mehr werden. Auch durch den gesetzlichen Mindestlohn müssen er und seine Frau Franziska noch mehr Papierkram bewältigen. Stundenachweise, Abrechnungen, Sozialversicherungsachweise: Bis zu zehn Stunden in der Woche kann das schon einmal dauern. „Für kleinere Betriebe sind die vielen neuen Richtlinien schwer zu meistern. Wenn man ein Dokument nicht richtig aus-

füllt, wird man schnell zum Kriminellen“, sagt Geiger. Weitermachen will er trotzdem.

Kurz vor 12 Uhr. Die 20-Grad-Marke ist bereits geknackt. Die Mittagssonne wird lediglich ab und zu von ein paar Schleierwolken verdeckt. Die rund fünf Stunden Spargelstechen machen sich langsam bemerkbar: Ein leichter Sonnenbrand im Gesicht und auf den Armen, ein Ziehen im Rücken und eine Blase auf dem linken Handballen vom Stechmesser. Ein paar Minuten später ist das erst einmal vergessen. Mittagspause. Zurück auf dem Hof gibt es Essen. Gebratener Fisch mit Kartoffelpüree und Salat. Als Vorspeise gibt es – wer hätte es erraten – Spargelsuppe. Nach der deftigen Stärkung verschwinden die meisten der Erntehelfer für einen Mittagsschlaf auf ih-

rem Zimmer. Nach zwei Stunden Pause fahren die Transporter wieder vom Hof Richtung Spargelfeld.

In einer Scheune auf dem Spargelfeld verarbeiten Mariusz, Agnieszka, Maria und Grazina die geernteten Stängel. Der 38-jährige Mariusz legt immer zwei Handvoll Spargel auf das Fließband. Zuerst wird der Spargel gewaschen, dann auf eine einheitliche Länge geschnitten und anschließend voll-

automatisch von der Maschine in bestimmte Klassen und Größen geordnet. Der beste Spargel der Klasse „I Extra“ landet in einer blauen Kiste ganz am Anfang. Es ist die zwölfte Spargelsaison, in der Mariusz auf dem Hof von Thomas Geiger arbeitet. Ihm gefällt die Arbeit an der Sortiermaschine besser als das Spargelstechen. Keine Hitze, kein Regen, keine Rückenschmerzen. Das Einzige, womit er zu kämpfen hat, ist die Monotonie. Das beständige Rattern der Maschine, das plätschernde Wasser, das leise Surren der Säge begleiten die Arbeiter in der Scheune zehn Stunden täglich.

Gegen 19 Uhr ist der Arbeitstag von Mariusz, Jacek und den anderen Erntehelfern zu Ende. Mariusz freut sich jetzt auf das Abendritual: ausführliches Skypen mit seiner Frau und seinen beiden Kindern. Jaceks Urlaub auf dem Spargelfeld dauert noch einige Tage. Dann ist er wieder bei seiner Familie in Polen. Nächstes Jahr wollen beide wiederkommen.



Ein Kilo Spargel kostet bei Thomas Geiger zehn Euro.

„Schlemmerseiten“ mit Sternekoch Christian Henze

Mit Geschichten rund um das Thema Essen und Ernährung begleitet die „Schwäbische Zeitung“ die Entstehung des Magazins „Schlemmerseiten – Regionale Lieblingsrezepte vom Sternekoch veredelt“. In dem Magazin erscheinen 30 Rezepte, die Sternekoch Christian Henze verfeinert. Wenn Sie wollen, dass er auch Ihr regionales Rezept veredelt, schicken Sie es uns. Fünf Einsender

haben die Chance, mit Christian Henze zu kochen und Ihr bestes Rezept neu abzuschmecken. Zudem verlosen wir fünf Kochbücher und eine Kochkursteilnahme in Henzes Kochschule. Schicken Sie uns Ihr Rezept per E-Mail an: rezepte@schwaebische.de oder per Post an Schwäbische Zeitung, Karlstr. 16, 88214 Ravensburg mit dem Betreff Rezeptaufwurf. Ein-sendeschluss ist der 15. Juli 2015.



Ziehen im Rücken: Unser Volontär beim Spargelstechen.

Virtuell auf Streife

Sieben Cyberkriminalisten arbeiten beim Landeskriminalamt in Stuttgart – Sie jagen Verbrecher im Netz

Von Stefanie Järkel

STUTTGART (lsw) - Jens Maier's Tätigkeit klingt ein wenig nach Science Fiction: Der 27-Jährige jagt Kriminelle im Internet und nimmt sie im wahren Leben fest. Seit 1. April arbeitet er als Cyberkriminalist beim Landeskriminalamt (LKA) Baden-Württemberg in Stuttgart. „Es ist abwechslungsreich und spannend, und ich gehe mit dem Gefühl hier raus, dass ich etwas Sinnvolles gemacht habe“, sagt Maier über seine Tätigkeit.

Der junge Mann ist einer von sieben Cyberkriminalisten im Südwesten. Innenminister Reinhold Gall (SPD) war 2014 dem Vorbild Bayerns gefolgt und hatte die Sonderlaufbahn für IT-Spezialisten bei der Polizei eingeführt. Ziel war, die Kriminalität im Netz schärfer zu bekämpfen. Die erst bekannt gewordene Cyber-Attacke auf den Bundestag belegt die Brisanz. „Wir werden nicht zulassen, dass sich das Internet zu einem weit-



Cyberkriminalist Jens Maier verbindet die Bereiche Polizeiarbeit und Informatik.

FOTO: DPA

gehend rechtsfreien Raum entwickelt“, sagte Gall, als er die Idee präsentierte.

Die Zahl der Straftaten im Internet ist im Südwesten zwar in den vergangenen fünf Jahren deutlich rückläufig gewesen. Dies liegt, wie das LKA sagt, aber vor allem daran, dass die Täter zunehmend aus dem Ausland kommen – und diese Taten im Südwesten nicht erfasst werden. 2014 wurden 7941 Fälle von Computerkriminalität gezählt, 2010 noch 9755 Fälle. Sicherheitsexperten gehen aber davon aus, dass vor allem die Zahl der unerkannten Angriffe auf Firmen stetig steigt.

Maier kam 2011 als Informatiker zum LKA. Damals suchte die Behörde dringend IT-Spezialisten. Nach dem Amoklauf von Winnenden im Jahr 2009 gab es immer mehr Amokdrohungen in sozialen Netzwerken. „Ich habe gedacht, das ist die Chance, beides zu verbinden: Polizei und Informatik“, sagt Maier über seine Be-

werbung. Der Sohn eines Polizisten hatte zuvor sein Studium der Kommunikations- und Softwaretechnik an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen mit Bachelor abgeschlossen.

Die Abteilung Cybercrime beim LKA befasst sich vor allem mit Kriminalität im Internet. Dazu gehören Hacker, die mit Software Daten auspähen oder Firmenrechner lahmlegen, aber auch Kinderpornografie im Netz. Bezahlt dagegen eine Person ihren Kauf bei E-Bay nicht, ist das regionale Polizeipräsidium zuständig.

Als angestellter Informatiker durfte Maier beim LKA allerdings nur im Netz auf Spurensuche gehen. Nach seiner Ausbildung zum Cyberkriminalisten kann er als Kriminalkommissar Straftäter auch vernehmen und festnehmen. „Für mich war das ein entscheidender Punkt“, sagt Reinhard Tencz, Leiter der Abteilung Cybercrime, über das neue Angebot. „Vorher konnte ich die Informatiker nur zusammen mit Polizei-

beamten einsetzen.“ Zwölf Monate dauert die Ausbildung am Institut für Ausbildung und Training der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg in Lahr (Ortenaukreis) und Böblingen: Dazu gehören vier Monate Grundausbildung als Polizist – Schießtraining, Selbstverteidigung, Handschellen anlegen und Fahren mit Blaulicht. Außerdem gehen die Auszubildenden auf Streife, lernen bei der Kriminalpolizei Verdächtige vernehmen und erhalten eine Ausbildung in Sachen Cyberkriminalität.

Schnelle Ergebnisse

Aktuell entwickelt Maier ein Programm weiter, das sich automatisch durch spezielle Seiten mit Kinderpornografie klickt und diese auflistet. So kann das LKA schnell die Provider informieren, die wiederum die Seiten sperren können. „Die professionalisierten Cyberkriminalisten bieten Lösungen, wie man relativ schnell bei Cybercrime-Ermittlungen

zu Ergebnissen kommen kann“, sagt Tencz – einer der entscheidenden Punkte für die Arbeit der Abteilung. „Was mir Sorgen bereitet, sind die steigenden Datenmengen, die uns überfluten“, sagt der 59-Jährige. „So seien etwa in einem einzigen Verfahren 70 Terabyte an Daten angefallen. Zum Vergleich: Das entspricht der Datenmenge von 153 Millionen Romanen.“

Für Maier ist sein Beruf ein Glücksgriff. Ein Traumgehalt kriegt er dafür nicht. Vermutlich ein Grund, warum die Polizei bisher nur die Hälfte der Ausbildungsplätze belegen konnte. Die Spezialisten steigen im Extremfall mit knapp 2400 Euro pro Monat plus Zulagen ein. In manchen Unternehmen könnten sie bald das Doppelte bekommen, sagt die IG Metall.

Maier sieht das entspannt: „Irgendwo kann man immer mehr verdienen.“ Irgendwo anders jagt man eben nicht die bösen Buben.