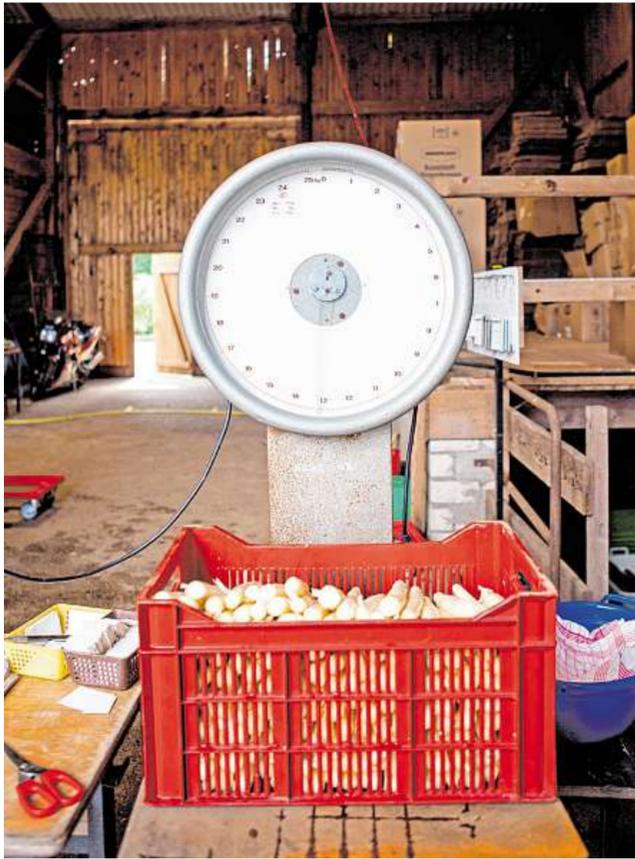


SPARGEL & CO (1): NEUES MAGAZIN ERZÄHLT ALLES RUND UM DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE – WAS SICH BEI KAEMENAS ZUR SAISON SO ALLES ABSPIELT – REZEPTE VON SPITZENKÖCHEN



Der tägliche Spargeltrag auf dem Hof schwankt zwischen 50 und 500 Kilogramm.



Die Tiere gehören wie der Spargel mit zum Hof. Jedes Jahr ziehen die Kaemenas Entenküken groß. Hündin Lotta sorgt dafür, dass ihnen kein anderes Tier zu nahe kommt.



Sortieren, wiegen, abspülen – die Arbeit mit dem Spargel kann schon monoton für die Mitarbeiter aus Polen werden. Deswegen hören die meisten von ihnen über ihren MP3-Player Musik aus der Heimat.



Wer zu Familie Kaemena kommt, der sieht grüne Felder, viele Tiere und eine fröhliche Familie. Doch hinter der Bauernhof-Romantik steckt vor allem eins: harte Arbeit. Die Kaemenas sind die Einzigen, die ihren Spargel in Bremen anbauen und auf Familientradition setzen.

Zwischen Arbeit und Romantik

KRISTIN HERMANN (TEXT)
CORA SUNDMACHER (FOTOS)

Wer in den Gustav-Brandes-Weg in Oberneuland einbiegt, gelangt ein Stück weit in eine andere Welt. Große Bäume, viel Platz und ein Hauch von ländlicher Idylle. Am grünen Stadtrand von Bremen reiht sich eine Villa an die andere, mit weitläufigen und gepflegten Gärten davor. Ihre Bewohner sind zum Teil stadtbekannte Geschäftsleute, die an diesem Ort Ruhe nach einem stressigen Arbeitstag suchen.

Und dann gibt es da noch ein anderes Haus im Gustav-Brandes-Weg, das letzte, bevor der Weg ins Grüne und auf Felder führt. Es ist das Zuhause der Kaemenas. Auf dem Hof watscheln gerade sechs Entenküken aus der Scheune in Richtung Gartenteich der Familie. Getrieben werden sie von Bea Kaemena und Hündin Lotta. Neben angrasen die drei Familienziegen Nemo, Annafried und Hohbit friedlich auf der Wiese, die Sonne scheint und die Blumen blühen. Was nach Ferien auf Bullerbü aussieht, ist für die Familie von Anfang April bis Ende Juli harte Arbeit – von morgens fünf Uhr bis abends um acht.

Hajo und Bea Kaemena gehören 40 Hektar Land in Oberneuland. Sie leben nicht, wie sonst in der Gegend üblich, von der Milchzersetzung, sondern von dem Verkauf von Spargel und Erdbeeren, die sie auf mehreren Feldern gedeihen lassen. Nach eigenen Angaben sind sie der einzige Hof, der direkt in Bremen anbaut – was in erster Linie am guten Boden in Oberneuland liegt. Wir haben einen leichteren Sandboden“, sagt Hajo Kaemena. „Darum wachsen der Spargel und die Erdbeeren so gut.“ Alle anderen Erzeuger hätten ihre Felder im niedersächsischen Umland und kommen nach Bremen, um dort zu verkaufen. Ihr Unternehmen ist ein richtiger Familienbetrieb – das heißt, dass in der

Saison alle mithelfen müssen. Vater Hajo kümmert sich ums große Ganze. Er muss den Überblick behalten: Kontrollieren, dass der Spargel und die Erdbeeren wachsen und richtig geerntet werden, dass die Verkaufsstände ausreichend Ware haben und dass die Buchhaltung läuft. Sein Handy klingelt deswegen von morgens bis abends alle paar Minuten, die Familie hat sich mittlerweile dran gewöhnt – auch wenn es manchmal nervt. Schließlich geht der gelernte Landwirt nur seiner Arbeit nach.

In der Erntezeit sind etwa 20 polnische Erntehelfer auf den Feldern der Kaemenas tätig. Sie wohnen während dieser Zeit in Containern vor dem Haus der Familie, in denen sie selbst kochen und waschen können. Deutsche Helfer, die für acht Euro in der Stunde arbeiten wollen, finden die

„Wir sind froh, wenn wir sonntags mal den ‚Tator‘ zusammen gucken können“

Hajo Kaemena

Kaemenas nicht, sagen sie. Viele der polnischen Arbeiter kommen schon seit Jahren auf den Spargelhof in Oberneuland. Auch wenn das für sie bis zu zehn Stunden Arbeit am Tag bedeutet, sechs Tage die Woche. Sie wollen Geld verdienen, das sie in Polen nie gezahlt bekommen würden, für sich selbst und oft noch für Teile der Familie. So ist es auch bei Jurek und Bozena Blazejwicz. Stechmesser, Glättkeilen und Sammelkörbe sind ihre Werkzeuge auf dem Feld. Seit mehr als 15 Jahren schon kommen sie zu Beginn der Saison zu den Kaemenas und bleiben zweieinhalb Monate. Jurek Blazejwicz ist 63 Jahre alt, Bozena 56. Das ständige Bücken nach dem Edelgemüse und die Sonne, die ihnen dabei auf den Kopf

scheint, strengt sie mittlerweile mehr an als früher, doch das nehmen sie in Kauf. Um ein kleines Stückchen Polen auf das Feld in Oberneuland zu holen, hört Bozena über ihren MP3-Player Musik aus ihrer Heimat. 25 Zentimeter muss eine Spargelstange erreichen, ehe Bozena sie freigraben und stechen kann. Wie viel Spargel geerntet wird, ist von der Temperatur abhängig. Bei einer Temperatur von 20 Grad Celsius wachsen die Stangen zehn Zentimeter pro Tag“, sagt Hajo Kaemena. Der tägliche Spargeltrag auf dem Hof schwankt zwischen 50 und 500 Kilogramm. Wenn sich die Spargelsaison zum Sommer hin dem Ende nähert, fängt die Erntezeit an. Auf den Feldern kann dann auch selbst gepflückt werden. „Mit unseren Erdbeeren machen wir fast noch mehr Umsatz als mit dem Spargel“, sagt Hajo Kaemena. Auch bei dieser Ernte helfen die Arbeiter aus Polen.

Mit dem Geld, das sie in Deutschland verdienen, kommen Bozena und ihr Mann in Polen fast ein ganzes Jahr über die Runden. Jureks kleine Rente alleine würde nicht reichen. Und es ermöglicht ihnen auch, dass sie ihrem Enkelkind Geschenke machen können, die sie sich sonst nicht leisten würden. Trotzdem vermisst das polnische Ehepaar seine Familie. Zehn Wochen sind eine lange Zeit, gerade, weil die Spargelstecher sich neben der Arbeit in Bremen nicht viele Auszeiten gönnen. „Sie wollen möglichst wenig Geld ausgeben und viel arbeiten, damit sich der Aufenthalt lohnt“, erklärt Bea Kaemena. Wenn die Hälfte der Erntezeit um ist, veranstalten sie und ihr Mann deshalb ein Fest, für ihre Helfer und die Mitarbeiter aus den Verkaufsständen. „Wenn alle so hart arbeiten für diese Feier allein gut“, sagt sie. Einige der Spargelstecher, so wie Jurek und Bozena Blazejwicz, seien mittlerweile mehr als nur Saisonhelfer – im Sommer gehören sie praktisch zur Familie. Verständigt wird sich mit einigen Brocken Deutsch und Händen und Füßen. Das klappt in der Regel ganz gut.

Auch wenn sie praktisch den ganzen Tag gemeinsam im Einsatz sind, viel Zeit für ihre Ehe oder das Familienleben bleibt auch den Kaemenas im Sommer nicht. „Wir sind froh, wenn wir sonntags mal den ‚Tator‘ zusammen gucken können“, sagt Hajo Kaemena. Einzige mittags versucht die Familie zum Essen zusammenzukommen, bevor sie sich einen kurzen Mittagsschlaf gönnt. Die Mahlzeiten bereitet so oft wie möglich Beas Mutter Beate Heuer zu, „ich schaffe das nebenbei einfach nicht“, sagt Tochter Bea. An diesem Tag gibt es – wie sollte es anders sein – Spargel mit Pesto auf Blätterteig gebacken. Aber so oft, wie alle denken, essen die Kaemenas in Wahrheit ihr eigenes Edelgemüse gar nicht. „Und wenn, gibt es oft nur die Reste, die wir nicht mehr verkaufen können“, sagt Hajo Kaemena und lacht.

Im Haus verteilt hängen einige alte Aufnahmen in Schwarz-Weiß. Die Kaemenas, die kennt in Oberneuland eigentlich jeder. Kein Wunder, denn die Familie ist schon seit Ewigkeiten dort. Um 1450 herum siedelten sich die Vorfahren von ihnen dort an. Bis 1972 befand sich die Holstelle vorne im Gustav-Brandes-Weg an der Oberneulander Landstraße. Über Generationen würden wurde ein typischer Bauernhof mit Kühen, Schweinen, Pferden und Geflügel bewirtschaftet. Hajo Kaemenas Eltern, Margot und Gerd, haben 1985 mit der Umstellung des Hofes von der Bullenaufzucht zum Gemüseanbau in Bremen begonnen und die Einteilung der Verkaufsstellen. Vier Jahre später kam der Spargel dazu. Erdbeeren und Spargel sind in dieser Zeit besonders gut bei den Kunden angekommen, und das ist auch heute noch so, sagt Hajo Kaemena. Dass der Bremer Hof nicht in der unheimlichen Nachbarschaft verkauft, sei für viele der Abnehmer wichtig für ihre Kaufentscheidung. Nachdem Hajo den Hof 1994 von seinem Vater übernommen hatte, entwickelte er zusammen mit seiner Frau die Idee immer weiter. Nach und nach kamen die Verkaufsstände in den Stadtteilen hin-

zu – mittlerweile gibt es in Oberneuland und umzu sechs dieser Buden. Für Hajo Kaemena war immer klar, dass er den Hof von seinen Eltern übernimmt. Er mag, wie abwechslungsreich seine Arbeit ist, und dass man selbst Erfolge erzielen kann. „Man schafft etwas, das ist toll“, sagt er. Der 48-Jährige war auch derjenige, der Spargel- und Erdbeeranbau in die Neuzeit geführt hat. Regelmäßig schießt er Fotos davon für die sozialen Netzwerke, in denen sich der Hof seit einiger Zeit präsentiert. Das kommt gut bei den Kunden an. Es gibt sogar kleine Imagefilme, in denen Bea Kaemena Spargelrezepte zum Nachkochen zeigt.

Für seine Frau Bea war die Arbeit auf dem Hof erst einmal eine ganz schöne Umstellung, als sie vor 15 Jahren dazu kam. Als gelernte Krankenschwester hat man mit Landwirtschaft rein gar nichts zu tun. Mittlerweile ist sie in die Aufgabe reingewachsen, sagt sie. Sie kümmert sich außer um Haushalt und die Kinder viel um Büroarbeiten und die Einteilung der Verkaufsstellen. Anders als ihr Mann, der wenn ihm alles zu viel wird, einfach mal mit seinem Fotoapparat ins Feld flüchtet, fällt es Bea Kaemena in der Erntezeit schwer, abzuschalten. „Da muss man sie manchmal schon zum zwingen“, sagt ihr Mann liebevoll.

So viel Arbeit das Leben während der Ernte bedeutet, ein bisschen Bauernhof-Romantik gibt es zwischen der Erntezeit und dem Alltag. Wenn sich Hajo und Bea Kaemena im Feld einen Kuss geben oder Tochter Lena auf ihrem Pferd ALEGRO Richtung Sonnenuntergang

reitet. „Ich bin froh, so aufgewachsen zu sein“, sagt Lena Kaemena. Der Umgang mit den Tieren habe ihr immer gefallen, auch wenn es ihr mal nicht so gut ging. Sie ist auch diejenige, die sich gut vorstellen kann, den Betrieb ihrer Eltern später weiterzuführen. Ihr Bruder Philipp ist ausgezogen, um eine Ausbildung zum Speditionskaufmann zu machen. Viel alleine zu arbeiten, so wie sich Vater, ist nicht sein Ding, sagen die Eltern.

Hund, Enten, das Pferd und die Ziegen gehören für die Kaemenas trotz der vielen Arbeit einfach zum Hof dazu. „Ich hätte am liebsten noch Gänsen“, sagt Bea Kaemena. „Das sind die besten Beschützer vor Einbrechern, weil sie so einen Krach machen.“ Jedes Jahr im Mai ruft das Tierheim bei der Familie an. Dann hat irgendwo in der Stadt jemand Wildentenküken gefunden, die ihre Eltern verloren haben. Die Familie zieht sie dann groß, mit Wärmelampe und Auslüften zum Teil im Garten. Und geht es einem der Küken schlecht, fühlt sich auch Bea Kaemena nicht wohl. „Wenn man selber Kinder hat, leidet man einfach mit“, sagt sie. Wenn die Tiere im Herbst davonliegen, kann es schon mal vorkommen, dass sie die eine oder andere Träne verdrückt.

Die anderen Tiere bleiben das ganze Jahr über bei den Kaemenas, die letzten Erdbeeren werden Ende Juli verkauft. Und dann? Nach der Saison geht es traditionell einige Tage in den Harz. „Ich genieße es, dann einfach nur durch den Wald zu wandern und stundenlang niemandem zu begegnen“, sagt Hajo Kaemena. Den Herbst und Winter verbringen sie vor allem im Büro. Dann übertragen sie handschriftliche Listen in ihr System im Computer und planen, was sie für die nächste Saison anbauen. Dieses Jahr ist es ein bisschen mehr Grünspargel als sonst. Und zwischen durch bleibt in diesen Monaten auch wieder mehr Zeit für Familie und Hobbys. Bei Hajo Kaemena ist das die Freiwillige Feuerwehr. „Da muss im Notfall durch auch mal der Spargel warten“, sagt er.

„Ich bin froh, so aufgewachsen zu sein“

Lena Kaemena



Von gebraten bis blanchiert

Bunter Spargelsalat mit gebratener Jakobsmuschel, Passionsfrucht und Wildkräutern



- Zutaten für 4 Personen:**
- 150 g grüner Spargel / unteres Drittel geschält
 - 150 g weißer Spargel geschält
 - 100 g frische grüne Erbsen
 - 150 g Kaiserschoten
 - 150 g gemischte Wildkräuter
 - Essig/Olivenöl/Salz/Zucker (Essig: Himbeer oder Cidre)

- 1 Passionsfrucht
- 8 Jakobsmuschelkerne
- Salz/Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten

Den Spargel mit den Erbsen und Kaiserschoten circa zwei Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren (das Gemüse soll knackig bleiben), dann im Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen (am besten auf Küchenkrepp).

Das Gemüse mit 2 EL Essig, etwas Salz und Zucker marinieren, dann 4 EL Olivenöl dazugeben. Die gleiche Verfahrensweise mit den Wildkräutern.

Die Jakobsmuscheln mit Salz würzen und in Pflanzenöl von jeder Seite eine Minute braten (sollen in der Mitte noch glasig sein), zum Schluss noch mit Pfeffer würzen.

Wenn der Spargelsalat mit den Wildkräutern auf Tellern angerichtet ist, jeweils einen TL Passionsfruchtkerne darum verteilen.



Spargel & Co

Das Magazin des WESER-KURIER mit Reportagen über das große Stechen, ein Leben mit der Stange und allem, was man über das Gemüse wissen muss. Dazu eine Reise über die Niedersächsische Spargelstraße, neue Rezepte von Spitzenköchen und Weinטיפs von Experten. Das Magazin gibt es im Handel, unseren Zeitungshäusern, auf www.weser-kurier.de/shop und telefonisch unter 0421 / 3671 6616. 172 farbige Seiten, 6,95 Euro.