

## Biela a zelená špargľa spestrujú produkciu a trh

Jemná lahôdková zelenina expanduje pod značkou Záhorácka špargľa až do Švajčiarska. Už niekoľko rokov sa pod jej kvalitu podpisuje spoločnosť Asparagus so sídlom vo Veľkých Levároch. Naše i zahraničné predajne majú na svojich pultoch vďaka nej zaručenú kvalitu a čerstvosť, ktorá sa počíta. Čo dopestujú, majú prakticky každý deň hneď predané.

Fakt, že špargľa je síce náročná na pôdne a klimatické podmienky, spoločnosť Asparagus neodradil. Od roku 1991 sa rozhodla, že začne pestovať bielu a zelenú špargľu. Kde? Na Záhorí neďaleko obce Veľké Leváre. Veľkým plusom ich produkcie je pestovanie v bio kvalite. Konateľ spoločnosti Milan Fabuš opisuje pochúťku so slovami: „Špargľa je prvá nerýchlená zelenina, ktorá prichádza na trh priamo od nás zo Slovenska. Má vysoký obsah aminokyselín. Po zime ju často využívame na detox nášho organizmu. Jej zložka – asparagín, dokáže prečistiť ľadviny a pomôcť pri prechladnutí, znižuje krvný tlak a obsahuje až 95% vody a 5% vlákniny.“

### Štvrtina na pulty Lidla

Pestovanie špargle je vskutku náročná práca. V prvom roku sa musí ručne vysadiť, následne aj ručne ošetriť. A až v treťom roku prichádza k prvému zberu bielej špargle. Dôležité je podotknúť, že Asparagus pri svojej práci nepoužíva chemické prostriedky pri likvidácii burín, a aj preto sa môže prihlásiť k bio postupom. Dva roky po založení spoločnosti, bol predaj špargle v objeme do 1 000 kg. **Dnes sa bavíme o 130 000 kg, pričom štvrtina z toho putuje na pulty predajní obľúbeného diskontného reťazca Lidl.**

### Dospelá a úspešná spolupráca

Férová, spoľahlivá a seriózna kooperácia so známym reťazcom Lidl, ako ju sám opísal konateľ, je k dnešnému dňu právoplatne dospelá. Oslavuje svoje 18. narodeniny. „Teší ma, že sa to stalo a prišla takáto atraktívna ponuka, predávať našu špargľu na pultoch diskontu pod privátnou značkou Slovenskô. Naším najväčším snom v 90. rokoch bolo distribuovať špargľu naprieč našou krajinou. To ale nebolo v našich silách a **vďaka viac ako 160 predajniam Lidl a jeho kvalitnej logistike, sa náš sen splnil. Pokryli sme celé naše územie našou kvalitnou špargľou,**“ hodnotí Fabuš. Skonštatoval tiež, že ich trvalým cieľom je investovať do technológií pestovania a pozberového spracovania za účelom zlepšenia kvality dopestovanej a predávanej špargle. Asparagus aktuálne expanduje za hranice nielen k našim susedom, ale ešte ďalej. Chutný obed si tak vďaka slovenskej zelenine doprajú ako v Čechách, tak aj v Rakúsku, Nemecku a dokonca aj vo Švajčiarsku.

### Faktor, ktorý neoklameme

Ktorý to je? Jednoznačne počasie. Táto zelenina si vyžaduje veľa slnečných lúčov, bezvetrie, piesčito-hlinitú a dobre priepustnú pôdu bohatú na živiny. Aj to je dôvod, prečo žne úspech na

#### KONTAKT PRE MÉDIÁ:

LIDL, Tomáš Bezák,  
+421258279520, +421911039542, media@lidl.sk  
SKPR STRATEGIES, Miriam Ballová,  
+421915704573, miriam@skpr.sk



Správna voľba

juhu našej krajiny či na Záhorí. V prípade, že je veľké sucho, musia jej pestovatelia zabezpečiť závlahu. „Nemáme žiadne fóliovníky. Jediné, čo používame, aby sme dokázali zachovať kvalitu špargle, je čierno-biela fólia. Mechanika funguje tak, že začiatkom apríla využívame jej čiernu stranu, aby sa urýchlil jej rast. Behom mája, keď už je teplo, ju pretáčame na bielu stranu, aby sa rýchlosť rastu spomalila, teplota hrobčeka znížila a neprišlo k zbytočnému prehrievaniu,“ osvetľuje Fabuš a pokračuje: „Bolo pre nás veľmi ťažké naučiť Slovákov jesť špargľu. Prečo? Pretože u nás nebola žiadna tradícia, ktorá by na ňu odkazovala. Až na prelome milénia, keď na Slovensko vstúpili obchodné reťazce, bolo aj pre nás, menších producentov, možné rozšíriť produkciu naprieč celým Slovenskom.“

#### **KONTAKT PRE MÉDIÁ:**

LIDL, Tomáš Bezák,

+421258279520, +421911039542, media@lidl.sk

SKPR STRATEGIES, Miriam Ballová,

+421915704573, miriam@skpr.sk