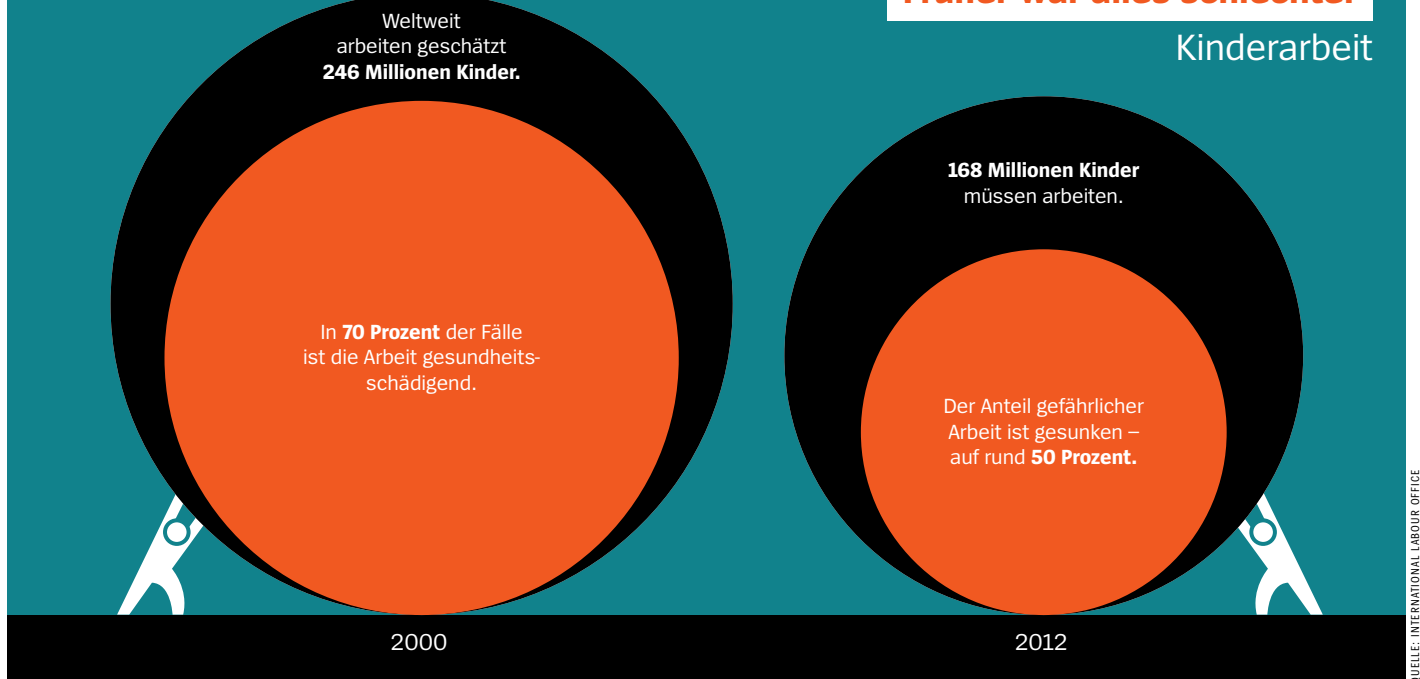


Früher war alles schlechter

Kinderarbeit



Immer weniger Kinder müssen arbeiten. Die Idee, dass Kinder etwas anderes sind als bloß kleine Erwachsene, deren Arbeitskraft man frühestmöglich nutzen kann, ist relativ neu. Kinderarbeit, ein Phänomen, das wir heute mit Blick auf ärmere Weltgegenden mit Schrecken verfolgen, war auch in unseren Breiten noch vor wenigen Generationen weitverbreitete Praxis. Eine italienische Untersuchung kam zu dem Schluss, dass in Italien zu Beginn des 20. Jahrhunderts mehr als die Hälfte aller 10- bis 14-jährigen Knaben arbeiteten. Für die Gegenwart gibt die Internationale Arbeitsorganisation (ILO) die weltwei-

te Zahl der arbeitenden Kinder im Alter von 5 bis 17 Jahren mit 168 Millionen an: jedes zehnte Kind auf Erden. Ungeheuer viele. Aber auch ungeheuer viel weniger als noch im Jahr 2000, als es 246 Millionen waren. Unbezahlte Arbeit in der Familie, vor allem in der Landwirtschaft, macht bis heute den weitaus größten Teil aller Kinderarbeit aus, nämlich 68 Prozent. Jedes zweite arbeitende Kind (85 Mio.) verrichtet laut ILO eine Arbeit, die seine körperliche oder seelische Gesundheit direkt bedroht. Auch diese Zahl ist seit dem Jahr 2000 (171 Mio.) enorm gesunken.

Guido Mingels

Saisongemüse Warum heizen Sie Ihre Spargelfelder, Herr Janßen?

Herbert Janßen, 64, ist gelernter Fernmeldetechniker, arbeitet aber seit 36 Jahren als Spargelbauer im rheinischen Waldfeucht bei Erkelenz.

SPIEGEL: Die Spargelsaison beginnt meist Mitte April. Wann haben Sie den ersten Spargel gestochen?

Janßen: Anfang März, vier Wochen nachdem ich den Ofen angefeuert habe, der meine Felder beheizt. Ich habe für drei Parzellen, für insgesamt zehn Hektar, eine Fußbodenheizung, das läuft über Schläuche im Boden.

Die Spargelknospe wächst bei einer Bodentemperatur von 12 bis 14 Grad. Ich schaffe ideale Bedingungen, spätwinterlicher Frost ist kein Problem für mich.

SPIEGEL: Ist das nicht unlauterer Wettbewerb?

Janßen: Wieso? Ich verkaufe den Spargel an den Großhändler für 10 bis 15 Euro pro Kilogramm, also für 5 bis 7 Euro mehr als normalen Spargel. Der Spargel, der jetzt aus Spanien kommt, ist genauso teuer, muss aber weit transportiert werden. Ich produziere CO₂-arm, weil ich Grünschnitt verfeuere. Ganz schlimm ist übrigens Spargel aus Peru. Der wird mit Chlorwasser behandelt.

SPIEGEL: Wie viel beheizten Spargel ernten Sie?

Janßen: Der Ofen läuft bis Mai. Aus den zehn Hektar Boden kann ich bis zu 150 Tonnen Spargel holen. Ich habe jetzt schon 30 Erntehelfer im Einsatz.

SPIEGEL: Schmeckt beheizter Spargel anders als normaler?

Janßen: Er schmeckt immer gut, weil er schnell wächst.



HOLGER HOLLEMAN / DPA

Spargelfeld

Spargel, der langsam wächst, weil es kalt und regnerisch ist, enthält mehr Bitterstoffe.

SPIEGEL: Können Sie den Hype um das Gemüse eigentlich verstehen?

Janßen: Es gibt zwar aromatischeres Gemüse als Spargel, aber dieses Feine, Zarte, das ist einmalig. Man merkt auch, wie Spargel den Körper entwässert. Das hat so keine andere Pflanze.

SPIEGEL: Wie essen Sie Spargel am liebsten?

Janßen: Mit Steak oder rohem Schinken.

SPIEGEL: Die Saison endet traditionell am 24. Juni, dem Johannistag. Können Sie Spargel dann noch sehen?

Janßen: Ich bin schon froh, wenn's vorbei ist, die Ernte ist verdammt harte Arbeit. mag