



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Früh aus dem Winterschlaf erwacht! Der erste Spargel zeigt seine köstlichen Spitzen

Genuß pur zum Saison-Auftakt: Spargel-Zitronen-Pizza mit Ziegenkäse und Honig.

Berlin, 12. März 2018. Wie schon im vergangenen Jahr werden auch 2018 die ersten heimischen Stangen ungewöhnlich früh gestochen – zur Freude deutscher Spargelliebhaber! Denn die kommen damit deutlich länger in den delikaten Spitzengenuss aus heimischem Anbau, der traditionell am 24. Juni, dem Johannistag endet. Grund für den frühen Saisonbeginn sind die heute vielerorts üblichen Verfrühungstechniken. Dazu gehört beispielsweise der geschützte Anbau in Folientunneln oder die seit rund 10 Jahren in Deutschland eingesetzte Technik der Beheizung des Bodens durch Abwärme von Blockheizkraftwerken. Der Erntebeginn von deutschem Spargel beginnt dadurch meist schon um 10 bis 14 Tage früher.

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezepte

„Die Kälte im November und zuletzt im Februar hat bei Spargel zum gewünschten Kältereiz geführt. Seit dieser Woche vermarkten wir deutschen Spargel aus beheizten Anlagen“, berichtet **Lorenz Boll, Geschäftsführer beim Erzeugergroßmarkt Südbaden eG**. In Mutterstadt „Unsere Spargelbetriebe hätten sich noch mehr Sonnenstunden und Temperaturen von 13 - 15 Grad – so wie in den letzten Tagen – gewünscht. In der Osterwoche rechnen wir bei weiterhin anhaltenden Sonnenstunden mit steigenden Angebotsmengen und für 2018 mit einer insgesamt guten Erntemenge.“

Im Westen und Osten wird der erste, deutsche Spargel bereits seit Ende Februar vermarktet. **Labinot Elshani, Generalbevollmächtigter der Landgard Vermarktungsgesellschaft mbH & Co. KG** für Obst & Gemüse in Straelen: „Zu diesem frühen Saisonzeitpunkt handelt es sich aktuell noch um Spargel aus mit Abwärme beheizten Tunneln. Im Rheinland erwarten wir die erste Ware aus dem beheizten Anbau zur KW 12, so dass wir in der Osterwoche bereits geringe Mengen aus der Region zur Verfügung haben werden. Wegen der späten Frostperiode wird der erste Spargel aus nicht geheizten Mehrfachtunneln wahrscheinlich mit dem Beginn der KW 14 und damit etwas später als in den Vorjahren zur Verfügung stehen. Da die Spargelpflanzen durch den mit der Frostphase verbundenen Kälteimpuls profitiert haben, erwarten wir in diesem Jahr höhere Erträge mit guten Qualitäten. Diese positiven Ertragsaussichten gelten auch für grünen Spargel, bei dem sich der Erntebeginn allerdings ebenfalls etwas nach hinten verschieben wird.“



© BVE0/Spargel-Zitronen-Pizza



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

„Der Osterhase des Nordens versteckt zu Ostern 2018 ganz bestimmt viele Ostereier aber findet - mit Ausnahme von einigen wenigen beheizten Feldern – höchstwahrscheinlich noch keinen Spargel!“ konstatiert **Carola Ernicke, Geschäftsführerin der Spargel & Beerenfrüchte GmbH**, in Kloster Lehnin (BB). „Mit nennenswerten Spargelmengen ist im Norden voraussichtlich erst nach Ostern zu rechnen. Je nach Witterung der kommenden 3 Wochen wird dies ab KW 14 oder aber erst in KW 15/16 der Fall sein. Die Qualität wird aber aller Voraussicht nach gut ausfallen.“

Eine „spitzen“mäßige Prognose für Deutschland

Deutschland ist eine Nation von Spargelliebhovern, der Spargelkonsum steigt hierzulande seit Jahren kontinuierlich. Jeder Deutsche hat im letzten Jahr mehr als 1 kg Spargel verzehrt – und zwar vorzugsweise weißen Spargel (0,92kg). Dafür gab ein Haushalt im Durchschnitt 6,70 Euro pro Kilo aus. Wurden 2010 noch 89,8 Tsd. Tonnen Spargel in Deutschland geerntet, sind es 2016 gut 120 und 2017 stolze 131 Tsd. Tonnen gewesen – die größte Spargelernte, die jemals in Deutschland erzielt wurde. Übrigens ist Niedersachsen Spitzenreiter beim Spargelanbau. Von dort kommen fast 30 Tsd. Tonnen der geernteten Stangen. Gefolgt von Brandenburg und Bayern mit jeweils rund 22 Tsd. Tonnen und Nordrhein-Westfalen mit ca. 20 Tsd. Tonnen.

Hoch im Kurs: Spargel aus der Region

Deutsche „Spitzengenießer“ lieben Ihren Spargel regional und saisonal. Deshalb werden hierzulande auf mehr als 23.000 Hektar gut 84% des in Deutschland gekauften Spargels angebaut. Lediglich knapp 25 Tsd. der verzehrten 160 Tsd. Tonnen Spargel kommen aus dem Ausland. Und auch sonst spielt Spargel eine große Rolle im Freilandanbau. Von den rund 129.000 ha Freilandgemüse gehen ca. 18% auf das Konto des weißen Edelgemüses. (*Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels)

Wissenshunger!

Power: Ob weiß, grün oder violett: Spargel ist immer ein Volltreffer – für den Gaumen ebenso wie die Gesundheit. Denn das Sprossengemüse enthält viele Vitamine und Mineralstoffe.

Weiß versus Grün: Weißer Spargel bleibt bis zur Ernte unter der Erde und ist deshalb fein im Geschmack. Durchbricht er doch einmal den Boden, bildet er den natürlichen Pflanzenstoff Chlorophyll, den er für die Fotosynthese benötigt. Seine Spitzen verfärben sich dadurch violett. Die Stangen schmecken dann intensiver. Grüner Spargel wächst komplett über der Erde. Er besitzt eine besonders würzige Note.



© BVE0/Spargelfeld bei unserem Erzeuger Gehers Spargelwelt in Durmersheim



© BVE0/Spargel stechen



© BVE0/Frischer Spargel



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Einkauf und Lagerung: Erntefrischer Spargel glänzt, besitzt geschlossene Spitzen und lässt sich nicht biegen. Seine Schnittstellen sind sauber und feucht. Eingeschlagen in ein feuchtes Geschirrtuch hält sich frischer Spargel im Kühlschrank zwei bis drei Tage. Für die spargellose Zeit gilt: Die Stangen können im geschälten Zustand problemlos eingefroren werden. Für die Zubereitung danach, den Spargel nicht auftauen, sondern eiskalt ins kochende Wasser geben.

Vielseitigkeit: Spargel ist in jeder Form eine gute Wahl! Roh schmeckt er besonders gut in einer Senf- oder Balsamico-Vinaigrette zu frischen Blattsalaten, Fischgerichten oder Geflügelfleisch. Gekocht ist Spargel eine Delikatesse, die mit Sauce Hollandaise, Schinken und Kartoffeln oder ausgefallen als Ragout, Gratin oder zu Gorgonzola-Nudeln schmeckt. Gebraten ist das Stangengemüse zusammen mit Parmesan und Ei eine köstliche Variante.

Zubereitung: Weißen Spargel immer vom Kopf bis zum Schnittende mit einem Sparschäler abziehen. Traditionell wird Spargel gekocht, kann aber auch gedünstet, gedämpft oder gebraten oder gegrillt werden. Dabei gehen deutlich weniger Vitamine und Spurenelemente verloren. Tipp: Eine Prise Zucker im Kochwasser verleiht Spargel einen besonders guten Geschmack.

Spargel und Hollandaise – eine alte Liebe

Inspirierende Rezepte wie der Klassiker mal gegrillt mit [Orangen-Chili-Hollandaise](#) oder traditionell aber mit [Sesam und Zitronen-Meerrettich-Sauce](#) sind unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de zu finden. Besonders lecker ist auch weißer [Spargelsalat mit Kräutern](#) oder ein ganz neues kulinarisches Highlight wie unsere [Spargel-Zitronen-Pizza mit Ziegenkäse und Honig](#).

Spargel-Zitronen-Pizza mit Ziegenkäse und Honig

Schwierigkeit: Mittel

Zubereitungszeit: etwa 30 Min. + Geh- und Backzeit

Zutaten für 2 Personen

21 g frische Hefe

1 Prise Zucker

230 g Dinkelmehl Type 550

20 g Hartweizengrieß

Meersalz

2 EL Olivenöl

4–5 Stangen weißer Spargel

2 Bio-Zitronen

8 Basilikumblätter

3 Zweige Thymian

1 Knoblauchzehe

150 g Schmand

Pfeffer

½ Ziegenfrischkäse-Rolle (75 g)

1 EL Honig

5 Walnüsse



© BVE0/Frischer Spargel



© BVE0/Spargel schälen



© BVE0/Zutaten für die Spargel-Zitronen-Pizza



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Zubereitung

Hefe mit Zucker und 3 EL lauwarmem Wasser verrühren. Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemischung hineingießen. Abgedeckt etwa 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Dann mit ½ TL Salz, Öl und 90 ml lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nach Bedarf etwas Wasser oder Mehl hinzufügen, um dem Teig die richtige Konsistenz zu verleihen. Ein weiteres Mal an einem warmen Ort abgedeckt etwa 45 Min. gehen lassen.



© BVE0/Pizza belegen

Spargel schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zitronen waschen, trockenreiben und von einer Zitrone die Hälfte der Schale abreiben. Die andere Zitrone in feine Scheiben schneiden. Basilikum und Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und zusammen mit Schmand und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden. Teig halbieren, kurz auf einem bemehlten Backbrett mit den Händen durchkneten, dünn ausrollen und auf das Blech legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen. Dann mit der Hälfte des Spargels, Ziegenfrischkäses und der Zitrone belegen. Zuletzt abgezupfte Thymianblättchen auf der Pizza verteilen. Mit dem restlichen Teig und den Zutaten auf die gleiche Weise eine weitere Pizza zubereiten. Im Ofen auf mittlerer und unterer Schiene etwa 10–12 Min. backen bis der Teig knusprig ist.



© BVE0/Fertige Spargel-Zitronen-Pizza

Pizzen aus dem Ofen nehmen. Mit Honig beträufeln, Basilikum und gehackten Walnüssen bestreuen und ofenfrisch genießen.

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVE0).

Über die BVE0

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVE0) der nationale Zusammenschluss von Erzeuger-



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

organisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-28

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEÖ“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de