



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Sternstunde der Genusswelt: Der Startschuss für die Spargelsaison 2020 ist gefallen!

Endlich wieder frischer Spargel! Darauf freut sich die deutsche Spargelnation jedes Jahr aufs Neue. 131.000 Tonnen* oder 1,7 Kilogramm* pro Kopf konsumierten die Deutschen im vergangenen Jahr. Das entspricht rund 2 Milliarden Stangen – oder auch Spargel-Sticks im Lachs-Blätterteigmantel. (*AMI, Destatis)

Berlin, 23. März 2020. Vorfreude ist die schönste Freude. Das wissen vor allem Spargel-Liebhaber. Denn nach der relativ kurzen Genusszeit von April bis Juni beginnt das lange Warten. Das hat jetzt ein Ende! Der erste Spargel der Saison wurde bereits Anfang März in bodenbeheizten Anlagen gestochen und soeben ist auch der Startschuss für das erste Edelgemüse aus unbeheiztem Anbau gefallen. Jedes Jahr auf's Neue ist das auch für die Spargelzüchter selbst eine spannende Zeit, denn die Spargelsaison lässt sich immer nur schwer vorhersagen, da sie äußerst wetterabhängig ist. In diesem Jahr ist es besonders „spannend“, denn die Ernte wird überschattet vom Thema Corona ...!

Spargel & Corona

Der Blick in die Spargeldämme ist vielversprechend, der auf den Personalmarkt könnte besser ausfallen. Denn aus Angst vor Ansteckung haben bereits erste Spargelstecher aus den Nachbarländern ihre saisonalen Engagements abgesagt. Andere wiederum kämpfen mit eingeschränkten Transportmöglichkeiten, Reiseformalitäten und Grenzsicherungen. Um die diesjährige Spargelernte dennoch sicherzustellen, organisieren die Erzeuger-Betriebe und Genossenschaften wo immer möglich derzeit in Eigenregie Busse und Personentransporte, die die dringend benötigten Arbeitskräfte an der Grenze abholen. Dabei arbeiten alle Landwirtschaftsverbände und Bundesministerien gemeinsam an Lösungen, um die gesamte Obst- und Gemüse-Ernte 2020 mit in- und ausländischen Saisonarbeitskräften einzuholen. Denn auch in Zeiten von Corona soll das Edelgemüse nicht auf den Feldern verderben, sondern seinen Weg auf die Teller der Spargel-Liebhaber finden.

Das königliche Gemüse strebt der Sonne entgegen!

Feine Risse auf der Oberseite der Erdwälle „verraten“ wann die frischen Triebe gestochen werden können. Und die sind jetzt überall sichtbar. Vorsichtig und in Handarbeit muss die Stange dann freigelegt werden, bevor das Spezialmesser in der Tiefe angesetzt und der Spargel gestochen wird. Auf diese Weise werden jetzt täglich die Spargeldämme nach neuen spießenden Stangen abgesucht – bis zum 24. Juni, dem offiziellen Ende der Spargelsaison. Pilze.

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/pressemitteilungen/

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



© BVE0 / Hendrik Haase
Startschuss für Spargelsaison

So sieht's aus in Nord, Süd, Ost und West

Hans Lehar, Geschäftsführer bei der **Obst- und Gemüse-Absatzgenossenschaft Nordbaden eG** resümiert: „Die Spargeldämme waren bis Ende Februar errichtet und die intensiven Sonnentage Mitte März haben zu einem starken Wachstum in den Verfrühungstunneln und unter den schwarz-weißen Doppel-Folien geführt. Wir hoffen, dass in den nächsten Tagen genügend Erntehelfer verfügbar sind und erwarten dann schnell ansteigende Vermarktungsmengen.“

Auch im Westen ist der Spargel schon in Sicht. „Aufgrund des milden Winters konnten wir im Westen in diesem Jahr bereits in der KW 11 den ersten Spargel aus geschütztem und beheiztem regionalem Anbau stechen“, so **Labinot Elshani**, Generalbevollmächtigter Obst & Gemüse bei **Landgard**. „Insgesamt setzt sich der Trend zum geschützten Anbau beim Spargel immer mehr durch. Daher rechnen wir auch in diesem Jahr mit einer gleichbleibend guten Qualität und ausreichenden Mengen – immer vorausgesetzt, dass es keine größeren Temperatureinbrüche mehr gibt.“

Auch **Hans-Jörg Friedrich**, Vorstand der **Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG** zeigt sich optimistisch: „Die Spargelsaison wird in der Pfalz, wenn das Wetter mitspielt, in der KW 13 beginnen. Das bedeutet, dass der deutsche Spargelgourmet auf jeden Fall zu Ostern ein Festessen mit Spargel satt veranstalten kann.“ Und mit einem Augenzwinkern fügt er hinzu: „Sie wissen ja, der Pfälzer Spargel ist der beste Spargel, weil unsere Erzeuger mit einer guten Pfälzer Rieslingschorle auch den Boden schmackhaft machen. Das gibt's sonst nirgends.“

Auch im Norden steht der Freilandspargel bereits in den Startlöchern. Die Geschäftsführerin der **Erzeugerorganisation Spargel & Beerenfrüchte GmbH**, **Carola Ernicke** sagt dazu: „Auch im Norden ist der Winter praktisch ausgefallen, so dass wir davon ausgehen, dass die Spargelsaison 2020 entsprechend früh beginnen wird, wobei nennenswerte Mengen voraussichtlich erst ab Ende März/Anfang April zu erwarten sein dürften.“

Spargel und Deutschland – eine späte Liebe

Im antiken Griechenland war Spargel wegen seiner entwässernden Wirkung bekannt und geschätzt. Kultiviert wurde Spargel aber erstmals von den Römern. Ab Mitte des 16. Jahrhunderts begann dann auch der Anbau in Deutschland. Seitdem hat sich das Gemüse zu einem wahren Saisonliebling, ja schon fast zum Statussymbol der Deutschen entwickelt.



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargelfelder



© BVE0 / Hendrik Haase
Erntehelfer bei der Arbeit



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargel Bündel



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargel in Kiste

Das Spargel ABC

A. Frischer Spargel – Ohren und Augen auf beim Einkauf! Um zu überprüfen, ob Spargel frisch ist, einfach zwei Stangen aneinander reiben. Quietscht es, ist der Spargel frisch! Darüber hinaus sollte man aber auf typische Frische-Merkmale wie geschlossene Köpfe und feuchte, saftige Schnittflächen achten.

B. Lagerung – Spargel schmeckt frisch natürlich am besten. In ein feuchtes Küchentuch gewickelt, hält er sich im Gemüsefach des Kühlschranks aber gut zwei bis drei Tage. Soll er länger aufbewahrt werden, hilft nur eines: Einfrieren. Hierfür den Spargel waschen, schälen und roh einfrieren. Am besten portionsweise in Gefrierbeuteln. Dabei die Luft rausdrücken oder noch besser, die Beutel vakuumieren. So bleibt der Spargel ohne Aromaverlust weitere sechs Monate frisch und knackig. Zur Zubereitung die gefrorenen Stangen einfach ins kochende Salzwasser geben und etwas mehr Kochzeit als gewöhnlich einplanen.

C. Zubereitung – Ob geschält wird oder nicht, hängt von der Spargelsorte ab: Bleichspargel sollte (außer an den Spitzen) ganz geschält werden, grüner Spargel dagegen nur am Schnittende. Spargel wird mit einem Messer immer von oben nach unten geschält. Den Kopf dabei unbedingt aussparen! Am besten eignen sich dafür spezielle, leicht zu handhabende Spargelschäler.

Das 1x1 der Zubereitungsarten:

1. Kochen

Die frischen Stangen am besten mithilfe von Küchengarn zu Päckchen binden (das erleichtert das Herausnehmen) und liegend in leicht gesalzenem Wasser kochen. Den Deckel dabei leicht geöffnet lassen. Wer einen Spargeltopf hat, gart die edlen Stangen stehend. Dabei steht nur die untere Hälfte des Gemüses im Wasser, der obere Teil wird durch den Dampf gar. Größter Vorteil des Spargeltopfes: Die empfindlichen Köpfe bleiben leicht bissfest. Außerdem lässt sich dank des Einsatzes der Spargel perfekt aus dem Topf holen. Die Garzeit des Spargels hängt maßgeblich von der Stangendicke ab, dauert im Schnitt aber zwischen 15 bis 20 Minuten bei weißem Spargel. Grüner Spargel ist sogar schon nach rund 8 Minuten gar.



© BVE0 / Ariane Bille
Frischer Spargel



© BVE0 / Ariane Bille
Geschälter Spargel



© BVE0 / Shutterstock
Spargel kochen

2. Dämpfen

Im Wasserdampf gart Spargel bei Temperaturen zwischen 97 und 100 Grad nicht nur ohne Vitamin- und Mineralstoffverlust, er bleibt auch noch geschmacksintensiver. Am einfachsten nimmt man zum Dämpfen einen Dampfkochtopf. Der wird etwa 2 cm hoch mit Wasser gefüllt und die Spargelstangen im Dämpfeinsatz über dem Wasser platziert. Dann den Deckel fest verschließen und den Spargel etwa 30 Minuten dämpfen. Alternativ kann Spargel auch im Dampfbeutel im Backofen gegart werden. Dabei wird der vorbereitete Spargel mit etwas Zucker, Salz und Brühe in den Dampfbeutel gegeben. Der kommt danach für etwas 30 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

3. Backen

Wer große Mengen Spargel zubereiten will, kann auch den Backofen zum Garen nutzen. Dazu den vorbereiteten Spargel in ein tiefes Backblech geben, mit einem Liter Wasser übergießen und nach Geschmack mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. Dann einige Butterflöckchen darüber geben und mit Alufolie abdecken. Nach rund 40 Minuten im Backofen bei 200 Grad ist der Spargel gar.

4. Braten

Gebratener Spargel ist eine Delikatesse. Er hat Biss und ein kräftiges Aroma mit spannenden Karamellnoten, wegen der im Spargel enthaltenen Zuckeranteile. Bei mittlerer Hitze werden die Spargelstangen rund 10 Minuten lang in einer Pfanne mit Öl gebraten. Dabei das Wenden nicht vergessen! Die gut gebräunten Stangen abschließend mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Danach ist er eine tolle Zutat im Salat, Beilage zu Fleisch, Fisch oder Pasta und macht auch in asiatischen Reisgerichten eine super Figur.

5. Grillen

Meist wandert grüner Spargel auf den Grill. Er ist würzig, aromatisch und bereits nach 10 – 12 Minuten gar. Weißer Spargel sollte vorgegart oder entsprechend länger gegrillt werden. Gewürzt mit Öl, Salz und Pfeffer ist er eine köstliche Beilage zum Grillgut.

Tipp 1: Ein besonders intensives Aroma erhält man, wenn man das Gemüse in einem Sud aus Spargelschalen und Zitrone gart. Eine Prise Zucker entzieht leichte Bitterstoffe.

Tipp 2: Gabeltest – Mit einer Gabel vorsichtig in das untere Drittel der Spargelstange stechen. Wenn die Gabel leicht in die Gemüsefasern gleitet, ist der Spargel gar.



© BVE0 / Shutterstock
Spargel frisch zubereitet



© BVE0 / Shutterstock
Grüner Spargel auf Backpapier



© BVE0 / Shutterstock
Grüner Spargel gebraten

Einen Versuch wert ist vor allem unser

Spargel-Sticks im Lachs-Blätterteigmantel

Die Spargel-Sticks, umhüllt von zartem Lachs und knusprigem Blätterteig, sind ein ganz besonderes Finger-Food und definitiv der Hingucker beim Oster-Brunch.

Zubereitungszeit: etwa 45 Min.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Spargel-Sticks:

- 300 g geräucherter Lachs
- 275 g frischer Blätterteig
- 2 Bund Spargel
- 2 Eier
- 1-2 TL Sesam

Für den Kräuterquark:

- 1 Zitrone
- 4 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Minze
- 250 g Sahnequark
- Meersalz und Pfeffer
- Kresse

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden.
- Lachs und Blätterteig der Länge nach in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden.
- Spargel schälen. Pro Spargelstange mit jeweils 1 Streifen Lachs und Blätterteig umwickeln und auf das Backblech legen.
- Eier trennen und den Blätterteig rundherum mit Eigelb bepinseln. Mit Sesam bestreuen und auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 20-25 Min. backen, bis der Spargel durch ist und der Blätterteig eine goldene Farbe bekommen hat.
- Währenddessen Kräuterquark zubereiten: Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale abreiben. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Quark in eine Schüssel geben, mit gehackten Kräutern, Zitronenschale, gehackten Kräutern, Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Kresse darüber streuen.
- Spargel-Sticks aus dem Ofen holen, kurz auskühlen lassen und mit Kresse bestreuen. Noch warm in den Kräuterquark dippen und genießen.



© BVE0 / Ariane Bille
Spargel-Sticks im Lachs-Blätterteigmantel



© BVE0 / Ariane Bille
Zutaten Spargel-Sticks im Lachs-Blätterteigmantel



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung Spargel-Sticks im Lachs-Blätterteigmantel



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

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. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss aller Erzeugerorganisationen und weiterer 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.



© BVEO / Ariane Bille
Spargel-Sticks im Lachs-Blätterteigmantel genießen

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ 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