



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

## Spitzengenuss frisch vom Feld! Erster deutscher Spargel im Handel.

**Deutschland hat „angespargelt“ und schürt damit die Vorfreude der Spargelliebhaber auf „weiße“ Ostertage.**

**Berlin, 31. März 2022.** Der Frühling ist da und damit die Spargelsaison. Auch wenn die Temperaturen noch nicht durchgehend frühlingshaft sind, Spargel kann dennoch bereits vielerorts gekauft und genossen werden. Für die meisten Spargelliebhaber kann die Saison ohnehin nicht früh genug beginnen. Schließlich kommen sie umso länger in den delikaten Spitzengenuss aus heimischem Anbau, je eher das weiße Edelgemüse gestochen werden kann. Leider lässt sich der exakte Beginn der Spargelsaison aber immer nur schwer vorhersagen – denn die Spargelernte ist sehr wetterabhängig! Dafür ist ihr Ende klar definiert. Es fällt, wie in jedem Jahr, auf den Johanni-Tag, den 24. Juni. Danach bekommen die Spargelpflanzen eine wohlverdiente Ruhepause, um wieder Kraft und Energie für das nächste Jahr tanken zu können.

### Der herbeigesehnte Saisonbeginn

Damit Spargelliebhaber schon möglichst früh in den Genuss der heimischen Spitzen kommen, wird an vielen Techniken gefeilt. Sogenannten Verfrühungstechniken – darunter der geschützte Anbau in Folientunneln oder auch die Bodenbeheizung. Ein Verfahren, bei dem die Spargelwurzeln durch Rohre mit warmem Wasser zum frühzeitigen Treiben angeregt werden. Da der Anbau mit Abwärme aus Biogas-Anlagen oder Kraftwerken sehr aufwändig ist, wird er nur von wenigen Spargelbauern betrieben. Das Angebot dieses „frühen Spargels“ ist daher eher gering und dementsprechend teuer. Das dürfte sich jetzt so langsam ändern, wo nun auch der Startschuss für das erste Edelgemüse aus unbeheiztem Anbau gefallen ist.

### Eine „spitzen“mäßige Prognose für die aktuelle Saison

Der Winter hat bei der Spargelwurzel für den gewünschten Kältereiz gesorgt und die anhaltenden Sonnenstunden und Temperaturen haben einen schnellen Austrieb ermöglicht. Bei weiterhin anhaltenden Sonnenstunden wird mit steigenden Angebotsmengen aus allen Regionen gerechnet und für 2022 mit einer insgesamt guten Erntemenge.

### Im Norden und Osten wird der Saisonstart noch vor Ostern erwartet

Der Osten rechnet ab der KW 15 mit den ersten Spargelspitzen - vorausgesetzt das Wetter bleibt so. Im Norden sieht es ähnlich aus. Katharina Wilkens von der Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG vermeldet: „In Niedersachsen, einem der stärksten Spargel-



**Pressebüro deutsches Obst und Gemüse**  
c/o Pretzlaw Communications  
Elke Schickedanz  
[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto: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/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/)

Alle Rezepte zum downloaden:  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/)



© BVEO / Ariane Bille /  
Spargel-Erbsen Tarte



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

anbaugelände in Deutschland, startet die diesjährige Spargelsaison pünktlich zum Osterfest. Verbraucher\*innen dürfen sich ab der KW 15 über erntefrischen Spargel aus heimischem Anbau freuen.“

### Auch aus dem Westen gibt es spitzenmäßige Neuigkeiten

„Ähnlich wie im letzten Jahr beginnen unsere Betriebe am Niederrhein und im Rheinland in der zweiten Märzwoche mit der Ernte der ersten Spargelstangen aus beheiztem Anbau. Voraussichtlich ab der KW 11 können sich Verbraucher\*innen dann im LEH über den ersten frischen Spargel aus dem Westen freuen“, erklärt **Alexander Scheufen, Vertriebsleiter Gemüse bei Landgard West**. „Der weitere Verlauf der Spargelsaison hängt natürlich stark vom Wetter ab. Stand heute gehen wir aber davon aus, dass unsere Mitgliedsbetriebe ab Ende März im Freiland die ersten Spargelstangen unter Folie stechen können und wir rechnen insgesamt für die Spargelsaison im Westen mit guten Mengen und Qualitäten.“

### Weißes Gold aus dem Süden

„Die Wachstumsbedingungen in unseren Spargelanbaugeländen in der Vorder- und Südpfalz waren in diesem Jahr sehr gut. Der milde Winter hat den Sprossen sogar nochmal einen Wachstumsschub beschert, sodass unsere Betriebe den ersten Spargel aus Freiland unter Folie bereits seit der KW 12 stechen können. Unsere Partner im LEH können noch vor Ostern in der KW 13 bis 14 mit ersten größeren Mengen rechnen und Verbraucher\*innen dürfen sich in diesem Jahr wieder pünktlich zum Osterfest über erntefrischen Spargel aus heimischem Anbau freuen! Halten die guten Wetterbedingungen in der Pfalz über die Spargelsaison an, rechnen wir mit gleichbleibend guten Qualitäten und Erntemengen.“, prognostiziert **Judith Beicht vom Pfalz Markt in Mutterstadt**.

### Deutschland – eine Nation von Spargellieblern

Wie beliebt Spargel in Deutschland ist, zeigen vor allem die Zahlen. Und die steigen seit Jahren kontinuierlich. Jeder Deutsche hat im letzten Jahr rund 1,33 kg\* Spargel verzehrt – und zwar vorzugsweise weißen Spargel (0,92 kg\*\*). Dafür gab ein Haushalt im Durchschnitt 8,90 Euro pro Kilo aus\*\*. Wurden 2010 noch 89,800 Tonnen Spargel in Deutschland geerntet, sind es im Rekordjahr 2018 ganze 133.000 Tonnen und im vergangenen Jahr immerhin rund 120.000 Tonnen gewesen. Übrigens ist Niedersachsen, wenn auch später dran, so doch der absolute Spitzenreiter beim Spargelanbau. Von dort kamen rund 25.600 Tonnen der geernteten Stangen. Gefolgt von Brandenburg (21.000 Tonnen), Bayern (20.000) und Nordrhein-Westfalen (19.000 Tonnen)\*\*\*. Überhaupt lieben deutsche „Spitzengenießler“ ihren Spargel vor allem regional und saisonal. Deshalb werden hierzulande auf knapp 22.500 Hektar\*\* gut 83%\* des in Deutschland gekauften Spargels angebaut.

(Quelle: \*AMI, Destatis; \*\*AMI; \*\*\*Statistisches Bundesamt)



© BVEO / Hendrik Haase  
Spargel in Tricolor



© BVEO / Hendrik Haase  
Weißer Spargel – frisch gestochen



© BVEO / Hendrik Haase  
Spargelfeld

### Der kleine Spargel-Knigge

Auch wenn die Saison kurz ist – meist von Mitte April bis zum 24. Juni – gibt es doch ein paar Regeln für den perfekten Spargelgenuss. Vor allem für das Anrichten und Verspeisen. Einige davon sind im Knigge nicht nur traditionell überliefert, sondern werden auch heute noch zelebriert.

- **Finger vs. Besteck**

Tatsächlich war Spargel einst ein „Fingerfood“. Geschuldet ist dies dem hohen Wassergehalt des Gemüses. Der hätte die damals üblichen Bestecke einfach zu schnell rosten lassen. Heute dagegen wird Spargel mit rostfreiem Besteck, sprich Messer und Gabel verspeist. Ein entscheidender Vorteil gegenüber früher. Denn eine scharfe Klinge kann beim Durchtrennen der faserigen Spargelstangen äußerst nützlich sein.

- **Zange vs. Vorlegebesteck**

Zum Auflegen von der Servierplatte auf den Essteller hat sich die Zange bewährt. Sie fasst die zarten Stangen sicher und erspart manches Missgeschick.

- **Rechts, links, oben, unten**

Früher wurde Spargel üblicherweise in der 9-Uhr-Position, das heißt mit der Spitze nach links auf dem Teller drapiert. Eine Regel, der man nicht allzu viel Bedeutung beimessen sollte, da sie bereits außer Kraft tritt, wenn Spargel als Beilage gereicht wird. Etwas mehr Gewicht hat dagegen die Gewohnheit, die Stangen immer von der Spitze zum Stiel zu essen.

## 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 vs. 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 / Hendrik Haase  
Spargelköpfchen



© BVE0 / Hendrik Haase  
Spargelstich



© BVE0 / Hendrik Haase  
Spargel in lila



© BVE0 / shutterstock / stockcreations  
weißer, grüner Spargel

### Einkauf & 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, im Auflauf, auf der Pizza oder zu Gorgonzola-Nudeln schmeckt. Gebraten ist das Stangengemüse zusammen mit Parmesan und Ei eine köstliche Variante. Und auch vom Grill ist Spargel ein echter Gaumenkitzler.

### Zubereitung

Im Unterschied zu grünem Spargel, sollte man 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.

### Rezept-Tipp:

## Spargel-Erbesen Tarte

Dieses einfache Ofengericht lässt die Herzen von Spargel-Fans höher schlagen: Weißer Spargel mit zarten grünen Erbsen und essbaren, bunten Blüten. Da werden sogar Spargel-Muffel schwach ...

#### Zutaten für 1 Tarte:

- 150 g TK-Erbesen
- Meersalz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Sahne
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Crème Fraîche
- 2 Eier
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 200 g weißer Spargel



© BVE0 / Hendrik Haase  
Spargelsortiererinnen bei der Arbeit



© BVE0 / Hendrik Haase  
Weißer Spargel – frisch geerntet



© BVE0 / Ariane Bille /  
Spargel-Erbesen Tarte



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zutaten

- 1 TL Sonnenblumenöl
- 320 g Blätterteig
- 3 essbare Blüten

### Zubereitung:

Leicht / Zubereitungszeit: etwa 15 Min. / Backzeit: etwa 25 Min.

- Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Erbsen, 1 Prise Meersalz und Pfeffer, Knoblauch, Sahne, Ziegenfrischkäse, Crème Fraîche, Eier und Zitronenschale in einen hohen Behälter geben und zu einer Creme verrühren.
- Spargel schälen und trockene Enden ggf. abscheiden.
- Tarte-Form (etwa 30 cm Durchmesser) mit Sonnenblumenöl einfetten und dann mit Blätterteig auslegen.
- Erbsen-Creme darauf geben und den Spargel darauf verteilen.
- Auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 25–30 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, mit essbaren Blüten bestreuen und warm genießen.
- **Tipp:** Dazu passt ein knackiger Frühlings-Salat.



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille /  
Spargel-Erbsen Tarte

**Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter [presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto: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 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.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ 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.