



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

In bestechender Form! Deutscher Spargel kann sich sehen lassen.

Deutschland hat angespargelt: Die ersten raren Stangen sind gestochen und die Erntemenge steigt täglich.

Berlin, 04. April 2023. Darauf freuen sich Genießer das ganze Jahr: Der Beginn der Spargelsaison markiert nicht nur den Frühlingsbeginn, sondern vor allem einen kulinarischen Höhepunkt in deutschen Küchen! Das begehrte, feine Gemüse, das sich ebenso vielfältig, wie kreativ zubereiten lässt, ist in Deutschland nur wenige Monate auf dem Markt – von den allerersten Spitzen Mitte, Ende März bis zum traditionellen Finale am 24. Juni. Dann beginnt für das königliche Gemüse nämlich die Schonzeit. Und die brauchen die empfindsamen Spargelpflanzen nach der Saison dringend, um sich zu erholen und neue Kräfte für das nächste Jahr zu mobilisieren.

Die ersten Spitzen blitzen!

Im Gegensatz zum Saison-Ende gleicht eine konkrete Aussage zum Saisonbeginn und den erwarteten Erntemengen eher dem berühmten Blick in die Glaskugel. Denn die Spargelernte ist stark vom Witterungsverlauf und vor allem der Sonneneinstrahlung abhängig – und beides ist nur schwer vorhersagbar. Das Frühjahr ist demzufolge nicht nur für Genießer, sondern auch für die Spargelbetriebe immer wieder eine spannende Zeit. Doch einige verlässliche Indikatoren gibt es doch: Feine Risse auf der Oberseite der Erdwälle verraten, ob und welche der frischen Triebe soweit sind. Vorsichtig und in Handarbeit muss dann Stange für Stange freigelegt werden, bevor das Spezialmesser in der Tiefe angesetzt und der Spargel gestochen wird. Auf diese Weise werden jetzt täglich die Spargeldämme nach neuen sprießenden Stangen abgesucht.

„Spitzen“-Prognosen für ganz Deutschland!

Traditionell ist der Süden immer ein paar Tage früher dran als der Norden. Der Blick in die Spargeldämme ist aber in ganz Deutschland vielversprechend! In Brandenburg wird der Saisonbeginn ab 8. April, also zum Ende der KW 14 erwartet.

Judith Beicht, Marketingmanagerin bei der **Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG** freut sich über den Erntebeginn: „Wir hatten wie im Vorjahr



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/](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 / Gratiniertes Spargel mit Parmesan und Schinken



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

gute Wachstumsbedingungen in unseren Anbaugebieten. Pfälzer Spargel aus dem Freiland wird in kleinen Mengen seit Mitte März gestochen. Bei anhaltend guter Wetterlage erwarten wir rechtzeitig für den Spargelgenuss zum Osterfest vermehrt steigende Mengen, erhältlich überwiegend in den regionalen Hofläden und auf Wochenmärkten. Größere Erntemengen zur bundesweiten Belieferung des LEH mit frischem heimisch angebautem Spargel werden dann zeitnah in der Woche nach Ostern folgen.“

Auch im Westen ist der Spargel schon in Sicht. „Aufgrund der kühlen Witterung startet die Freilandsaison für Spargel im Westen in diesem Jahr rund eine Woche später als 2022. Regionaler Spargel aus beheiztem Anbau ist bereits seit der KW 10 im Handel erhältlich. Direkt nach Ostern werden unsere Mitgliedsbetriebe im Rheinland, am Niederrhein und im Spreewald nun mit der Ernte größerer Spargelmengen aus unbeheiztem Anbau beginnen und wir rechnen Stand heute mit guten Qualitäten und Mengen zu Preisen auf Vorjahresniveau“, erklärt **Alexander Scheufen, Vertriebsleiter Gemüse bei der Landgard West Obst & Gemüse GmbH**. „Wer also bei beheizter Ware bisher eventuell noch zögerlich war, kann sich im Westen Deutschlands ab der KW 15 auf leckeren Freilandspargel aus der Region freuen.“



© BVEO / Hendrik Haase
Spargel in Tricolor

Im Süden wird bereits gestochen. **Hans Lehar**, Geschäftsführer bei der **Obst- und Gemüse-Absatzgenossenschaft Nordbaden eG** resümiert: „Seit Anfang März steht der erste deutsche Spargel aus beheizten Anbauflächen zur Verfügung. Seit vergangener Woche (KW 12) wird deutscher Spargel in kleinen Mengen auch in nicht beheizten Flächen geerntet. Es handelt sich hier um Anlagen mit Folieneinsatz bzw. Minitunneln, bei denen der geringste Sonnenschein sehr schnell zu wärmeren Bodentemperaturen führt – bereits ab 10° C treibt die Spargelwurzel ihre Sprossen aus. Die kühlen und nasskalten Temperaturen der letzten Tage haben das Wachstum etwas gebremst. Bei weiterhin voranschreitenden Frühlingstemperaturen werden die Erntemengen sehr schnell steigen. In der Osterwoche wird deutscher Spargel in begrenztem Umfang zur Verfügung stehen – ab Mitte April wird mit dem Beginn der flächendeckenden Ernte in Deutschland gerechnet.“



© BVEO / Hendrik Haase
Weißer Spargel – frisch gestochen

Hoch im Kurs: Spargel aus der Region

Deutsche „Spitzengenießer“ lieben ihren Spargel regional und saisonal. Deshalb sind im vergangenen Jahr auf mehr als 21.000 Hektar gut 85,6% des in Deutschland gekauften Spargels angebaut worden. In Summe mehr als 110.000 Tonnen*.

Dr. Christian Weseloh, Geschäftsführer der BVEO, erkennt darin einen klaren Trend: „Viele Verbraucher entscheiden sich für heimischen Spargel, denn die Menschen wollen zunehmend wissen, was wo herkommt und wer es anbaut.“ Dabei kommen für die Verbraucher Supermärkte, Erzeuger und Wochenmärkte als Einkaufsquelle in



© BVEO / Hendrik Haase
Spargelfeld

Frage. Und auch bei der Frage, ob grün oder weiß, setzt der deutsche Verbraucher Prioritäten: Ganz vorn in seiner Gunst liegt der weiße Spargel mit rund 1 kg Einkaufsmenge pro Kopf gefolgt vom grünen Spargel mit nur 0,15 kg (Quelle: *AMI, Destatis, Statistisches Bundesamt).

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.

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.



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargelköpfchen



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargelstich



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargel in lila



© BVE0 / shutterstock / stockcreations
weißer, grüner Spargel

Tipp: Eine Prise Zucker im Kochwasser verleiht Spargel einen besonders guten Geschmack.

GENUSS AUF DIE SPITZE GETRIEBEN!

Rezept-Tipp:

Gratinierter-Spargel mit Parmesan und Schinken

Zutaten für 2 Personen:

- Olivenöl
- 500 g weißer Spargel
- 80 g Serrano Schinken
- 5 EL Sahne
- 2 Eier
- 60 g Parmesan
- Schale ½ Bio-Zitrone
- Meersalz und Pfeffer
- Panko-Mehl
- 1 Handvoll Kresse

Zubereitung:

einfach / Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

- Backofen auf 180–190°C vorheizen. Backform mit etwas Olivenöl fetten.
- Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Jeweils 2 Spargelstangen mit 1 Scheibe Schinken umwickeln und in die Form geben.
- Sahne in eine Schüssel geben, Eier hineingeben, Parmesan und Zitronenschale darüber reiben, mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander verrühren. Masse über den Spargel verteilen, Panko-Mehl darüber streuen und alles im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 15–20 Min. goldbraun garen.
- Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Mit Kresse bestreuen, etwas Zitronensaft darüber träufeln auf Teller verteilen und mit einem Stück knackigem Baguette genießen.



© BVE0 / Ariane Bille /
Zutaten



© BVE0 / Ariane Bille /
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille /
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille / Gratinierter-Spargel
mit Parmesan und Schinken



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 / Gratiniertes Spargel mit Parmesan und Schinken



© BVEO / Ariane Bille / Gratiniertes Spargel mit Parmesan und Schinken

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