



**PRESSEMITTEILUNG**

# Stangenweise Hochgenuss schon vor Ostern!

**Der Startschuss für die Spargelernte ist gefallen:  
Dank der milden Witterung ist die Delikatesse aus  
heimischem Anbau schon jetzt im Handel.**

**Berlin, 26. März 2024.** Je früher, desto besser! So sehen es jedenfalls die deutschen Spargelliebhaber. Denn die kommen bei einem frühen Saisonbeginn deutlich länger in den delikatsten Spitzengenuss aus heimischem Anbau, der traditionell am 24. Juni, dem Johannistag endet. Grund für den frühen Saisonbeginn sind in diesem Jahr die mancherorts üblichen Verfrühungstechniken – darunter der geschützte Anbau in Folientunneln oder 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. Entsprechend gering und teuer ist das Angebot dieses frühen Spargels. Doch das dürfte sich jetzt ändern, wo nun auch der Startschuss für das erste Edelgemüse aus unbeheiztem Anbau gefallen ist.

## Ein Blick in die Anbauregionen

„Durch die eher kühle Witterung ist die Spargelsaison im Westen zunächst noch etwas verhalten gestartet. Seit Anfang März vermarkten wir den ersten Spargel aus beheiztem regionalem Anbau. Nun hoffen wir gemeinsam mit unseren Mitgliedsbetrieben vor allem auf mehr Sonne. Wenn die Temperaturen dann mitspielen, freuen wir uns darauf, im Westen um die KW 15 herum die ersten frischen Spargelstangen aus unbeheiztem regionalem Freilandanbau an den Handel zu liefern“, erklärt Alexander Scheufen, Vertriebsleiter Gemüse bei der Landgard West Obst & Gemüse GmbH.



Bild oben: © BVE0 / shutterstock / DROBOTVIKTORIA  
Illustration: Sketch Master



© BVE0 / Ariane Bille  
Spargel mit Gnocchi und Rucolasalat

**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/)

„Auch wenn die Spargelsaison im Norden meist etwa 2 Wochen später beginnt, ist wohl auch dort schon vor Ostern mit den ersten Spargelstangen zu rechnen. „Die Spargelsaison beginnt auch 2024 wieder sehr früh in Brandenburg. Kleinere Mengen gibt es schon vor Ostern. Größere nennenswerte Mengen werden ab April erwartet, dann auch bei all unseren Erzeugerbetrieben in anderen Bundesländern. Dazu wünschen und benötigen wir viele Sonnentage. Die ersten Spargelstangen haben eine hervorragende Qualität und wir hoffen, dass diese über die gesamte Saison so gut ausfallen wird. Denn erstklassige Qualität liegt uns am Herzen und gleiches gilt für den gesunden und naturbelassenen Anbau unseres Spargels“, bekräftigt Carola Ernicke, Geschäftsführerin der Erzeugerorganisation Spargel & Beerenfrüchte GmbH.



© BVE0 / shutterstock / Video Media Studio Europe / Spargelanbau

„In der Pfalz hat die Spargel-Ernte so früh wie lange nicht mehr begonnen: Bereits Anfang März konnten die Erzeuger den ersten Spargel – noch in sehr kleinen Mengen für den Hofverkauf – stechen. „Bereits zum Saisonstart passen die Qualitäten hervorragend. Sicher ist, dass es zum Osterfest Pfälzer Spargel gibt! Die voraussichtlich niedrigeren Temperaturen in der Osterwoche werden für ein langsames Wachstum sorgen und das Angebot vermutlich schmälern. Ab Anfang April rechnen wir wieder mit mehr Wärme und Wachstum in den Spargel-Kulturen, was dann zu entsprechend zunehmenden Erntemengen unserer Erzeuger führt“, erläutert Hugo Da Mota vom Pfalzmarkt-Vertrieb.



© BVE0 / shutterstock / barmalini Pastinaken

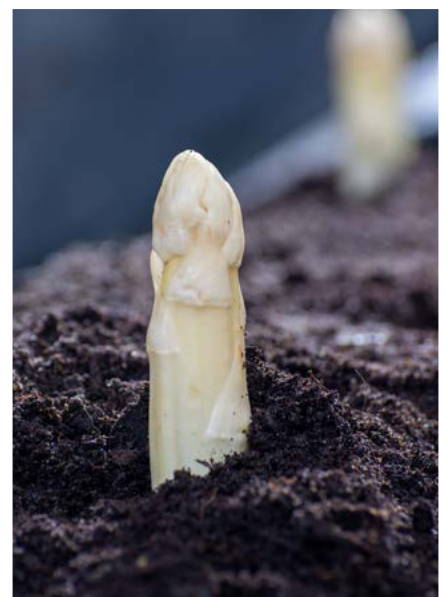
## WISSENSHUNGER

### **Bleiben Sie bei der Stange! 30 Fakten, Mythen & Kuriositäten**

Bei keinem anderen Gemüse geraten Genießer derart ins Schwärmen. Vom Kochen bis zum Quietsch-Test – mit diesen 30 Fakten, Mythen und Kuriositäten läutet „Deutschland – Mein Garten.“ die Spargelzeit ein!

#### **1. Spargel-Nation Deutschland**

Mit rund 112.000 Tonnen (2023) ist Deutschland der größte Spargel-Erzeuger in Europa. Und das aus gutem Grund. Deutsche „Spitzengenießer“ lieben Ihren Spargel nämlich regional und saisonal. Jeder Deutsche verspeiste rund 1,2 Kilo der leckeren Stangen im letzten Jahr. Dabei lag der weiße Spargel im Verkaufsranking mit mehr als 64.300 Tonnen vor dem grünen Spargel, der nur auf 12.400 Tonnen kam. (Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels)



© BVE0 / shutterstock / barmalini erntefrischer Spargel

## 2. Huldigung

Fans huldigen dem Stangengemüse auch als „königliches oder auch kaiserliches Gemüse, weißes Gold oder essbares Elfenbein“.

## 3. „Tag des Deutschen Spargels“ am 3. Mai 2024

Ehre wem Ehre gebührt! Im letzten Jahr wurde das beliebte Stangengemüse erstmals gefeiert. Am Freitag, 3. Mai 2024 (dem ersten Freitag im Mai!), gehen die Feierlichkeiten zum „Tag des Deutschen Spargels“ nun bundesweit in die zweite Runde. Mit dem Aktionstag will die Spargel-Branche auf die Frische- und Qualitätsvorteile einer der ersten und wichtigsten Gemüsearten in Deutschland aufmerksam machen. Kunden und Kundinnen erhalten dabei an Spargelständen und in Hofläden beim Kauf eine kleine Extra-Überraschung.

## 4. Anbauggebiete

1440 Spargelanbaubetriebe gibt es in Deutschland, die gemeinsam auf eine Anbaufläche von 23.857 Hektar kommen. Kein anderes Gemüse in Deutschland nimmt eine größere Anbaufläche ein. Das spiegelt sich auch im Ernteergebnis: 120.000 Tonnen Spargel machen Deutschland zum größten Erzeuger in Europa und zwar mit riesigem Abstand vor dem zweitplatzierten Spanien, wo nur etwa halb soviel angebaut wird. Geerntet wird dabei auf aktuell 20.371 Hektar. Die restlichen 3.486 Hektar sind sogenannte Junganlagen. Mit 1.944 Hektar steht die Hochburg des frühen Spargels, Baden-Württemberg, in Deutschland allerdings nur an fünfter Stelle des Spargelanbaus. Größer sind die Anbauflächen in Niedersachsen (4.366 Hektar), Nordrhein-Westfalen (3.803 Hektar), Brandenburg (3.517 Hektar) und Bayern (2.994 Hektar). (Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels)

## 5. Fair & von hier

Der Kauf von heimischem Spargel sichert nicht nur die Selbstversorgung, die aktuell bei 83% liegt, er ist auch nachhaltig und fair. Da wären beispielsweise die kurzen Transportwege, die für erntefrische Ware im Handel sorgen aber auch der Klimabilanz schmecken. Oder auch der Mindestlohn, bei dem Deutschland mit 12,41 Euro nach Luxemburg, den Niederlanden und Irland 2024 an vierter Stelle in Europa rangiert. Erntehelfer und Erntehelferinnen erhalten damit mehr Mindestlohn als in Frankreich (11,65 Euro), Spanien (6,78 Euro) oder Griechenland (4,51 Euro). In Italien gibt es gar keinen landesweiten Mindestlohn. (Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels)

## 6. Boden

In sandigem, lockerem und steinfreiem Boden wächst Spargel am besten. Er erwärmt sich schnell, fördert so das Wachstum und macht auch das Stechen leichter. Nicht zuletzt deshalb liegen einige der ertragreichsten Anbaugebiete rund um Beelitz, Nienburg, Schrobenhausen und Schwetzingen.



© BVE0 / XXX  
Eine Hand voll Spargelglück



© BVE0 / shutterstock / hlphoto  
erntefrischer Spargel



© BVE0 / shutterstock / Elitprod  
Spargelernte

## 7. Wachstum

Zu Saisonbeginn wächst der Spargel noch etwa 1cm pro Tag und braucht etwa 20 bis 25 Tage bis er „ausgewachsen“ ist. Ab Saisonmitte geht es dann schneller. Der Spargel wächst dann bis zu 5 cm pro Tag.

## 8. Verfrühungstechniken

... darunter der geschützte Anbau in Folientunneln oder 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.

## 9. Farbe

Spargel ist nur dann weiß, wenn kein Licht an den Trieb kommt. Deshalb wird der sandige Boden zu den uns bekannten, langen Dämmen aufgeschüttet. So kann der Spargel während des gesamten Reifeprozesses im Dunklen wachsen und bleibt weiß. Reckt der Spargel zum Ende der Wachstumszeit seinen Kopf ins Freie, verfärbt er sich innerhalb kürzester Zeit blau-violett. Für Franzosen eine Delikatesse! In Deutschland werden dagegen eher die weißen Köpfe bevorzugt. Grüner Spargel wird dagegen komplett oberirdisch angebaut und durch Fotosynthese grün.

## 10. Stechen

Spargel wird früh morgens und dann noch einmal abends gestochen. Da die Spargelpflanze sehr empfindlich ist, sollte das am besten von Fachleuten erledigt werden. Denn die Stange muss mit einer besonderen Technik sanft aus dem Boden abgestochen werden ohne, dass dabei die Wurzel beschädigt wird. Die speichert nämlich wichtige Vorratsstoffe, die für die Bildung neuer Spargelstangen im Folgejahr nötig sind.

## 11. Bitter

... schmeckt Spargel nur dann, wenn er zu dicht am Wurzelstock gestochen wird. Tipp: Spargelenden großzügig (mindestens zwei Zentimeter) abschneiden und etwas Zucker zum Kochwasser geben. Das entzieht ihm einen Teil der Bitterstoffe.

## 12. Handelsklassen

Spargelqualität wird in drei EU-Handelsklassen eingeteilt:

- Extra: mind. 12 mm dicke, unbeschädigte, gerade Stangen mit fest geschlossenen Köpfen
- Handelsklasse I: mind. 10 mm dicke, nur leicht gebogene Stangen mit fest geschlossenen Köpfen. Minimale Verfärbungen sind zulässig.
- Handelsklasse II: mind. 8 mm dicke, auch weniger gut geformte Stangen mit leicht geöffneten Köpfen und leichten Verfärbungen



© BVEO / shutterstock / GRACIELLADEMONNE  
Spargel in Farbvariation



© BVEO / Brent Hofacker  
Weißer Qualitätsspargel

### 13. „Stich den Spargel nie nach Johanni“

Ganz gleich wann die Spargelsaison beginnt, sie endet immer am 24. Juni, dem Johannistag. Dies ist eine bewährte Bauernregel, die das Ende der Spargelsaison in Deutschland festlegt und nach wie vor Gültigkeit hat. Grund: Der Spargel braucht eine Regenerationsphase um Kraft für das nächste Jahr zu sammeln und neue Sprossen zu bilden.

### 14. „Bis Johanni nicht vergessen: Sieben Wochen Spargel essen.“

Eine andere Bauernregel, die schmerzlich vor Augen führt, wie kurz der regionale Spitzengenuss sein kann ...

### 15. *Asparagus officinalis*

Der botanische Name ‚Asparagus‘ leitet sich vom griechischen Wort ‚asp(h)áragos‘ ab und steht für ‚junger Trieb‘. Denn schon die antiken Griechen schätzten den Spargel und wussten, dass nur die leckeren Triebe genießbar sind.

### 16. Geschichte

Nicht nur die Griechen, auch die Römer schätzten den schmackhaften Spargel – auf dem Teller und als harntreibende Heilpflanze. Sie waren es vermutlich auch, die dem Stangengemüse den Weg über die Alpen ebneten. Dennoch erlebte es erst im 16. Jahrhundert seinen Durchbruch in Europa und wurde zur Delikatesse für die aristokratischen Kreise, bevor es plötzlich zum Arme-Leute-Gemüse wurde. Spätestens seit dem 19. Jahrhundert gilt Spargel aber wieder als saisonale Feinkost und ist hierzulande äußerst beliebt.

### 17. Aphrodisiakum

Schon seit der Antike hält sich ein hartnäckiges Gerücht: Spargel soll eine aphrodisierende Wirkung haben! Dieses Image verdankt er wahrscheinlich seiner ‚phallischen‘ Form. Schon im Frankreich des 19. Jahrhunderts war es Usus, dass ein Bräutigam große Mengen an Spargel verzehren musste, um für die Hochzeitsnacht gerüstet zu sein. Eine nachweisbare biologische Wirkung gibt es aber nicht.

### 18. Spargel-Knigge

Auch wenn die edlen weißen Stangen erst seit dem 19. Jahrhundert bei uns heimisch sind, hat sich im Laufe der Zeit ein kleines Regelwerk rund um das richtige Anrichten und Verspeisen von Spargel entwickelt. Einige davon haben sich überlebt, andere gelten auch heute noch. So galt Spargel früher als Fingerfood und wurde entsprechend mit der Hand gegessen. Der Grund: den damals relativ rostanfälligen Bestecken hat der hohe Wassergehalt des Gemüses zugesetzt. Doch die Erfindung rostfreier Metalle besiegelte das Ende ungeschnittenen Spargels. Nach wie vor sinnvoll ist dagegen die Tradition den Spargel mit einer Zange zu greifen. Denn das verhindert Missgeschicke beim Servieren.



© BVE0 / shutterstock / LanaSweet  
Grüner Spargel aus der Nähe



© BVE0 / shutterstock / Brinja Schmidt  
Stilleben mit Spargel



© BVE0 / shutterstock / Andrew Rafalsky  
Spargelkomposition



### 19. Gift

Ob weiß, grün oder violett, roh, gekocht, gegrillt oder gebacken – Spargel ist nicht giftig. Lediglich die roten Beeren der Spargelpflanze werden von offizieller Stelle (Informationszentrale für Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde des Bonner Uniklinikums) als gering giftig eingestuft. Denn sie können Erbrechen und Bauchschmerzen auslösen können.

### 20. Asparagin

... ist eine im Spargel enthaltene „proteinogene“ Aminosäure. Sie entwässert, was Figurbewusste sehr zu schätzen wissen. Leider riecht man das auch! Denn im Harnstoffzyklus wird sie gespalten in Asparaginsäure und das unangenehm riechende Ammoniak, welches mit dem Urin ausgeschieden wird.

### 21. Der oder die Spargel?

Tatsächlich geht beides: In Deutschland ebenso wie in Österreich wird zwar in der Regel „der“ Spargel (Plural „die“ Spargel“) gesagt. Doch in manchen Ecken Süddeutschlands und auch in der Schweiz gibt es auch die feminine Form, „die“ Spargel bzw. im Plural „die Spargeln“.

### 22. Power

Ob weiß oder grün: Das Stangengemüse ist mit mehr als 90% Wassergehalt ein figurfreundliches Leichtgewicht. Dabei enthält Spargel viele wichtige Mineral- und Ballaststoffe sowie Vitamine, die gut für Verdauung und Stoffwechsel sind. Darunter, neben der entschlackenden Asparaginsäure, vor allem die Vitamine A, C, E und mehrere B-Vitamine wie Folsäure. Grüner Spargel enthält übrigens noch mehr Vitamin C und Karotin als weißer Spargel.

### 23. Quietsch-Test

In puncto Hygiene eher nicht zu empfehlen, der Vollständigkeit halber aber erwähnt: Frischen Spargel erkennt man unter anderem am Geräusch. Wenn man zwei frische Stangen aneinander reibt quietscht es nämlich. Trotz allem sollte man aber eher auf typische Frische-Merkmale wie geschlossene Köpfe und feuchte, saftige Schnittflächen achten.

### 24. 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 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.



© BVE0 / shutterstock / hlphoto  
Spargel ist Superfood



© BVE0 / shutterstock / Juefrateam  
Spargel frisch geerntet



© BVE0 / shutterstock / mahirart /  
Weiße Spargelstangen



© BVE0 / shutterstock / hlphoto



## 25. Schälen

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 gilt allerdings nur für weißen Spargel. Denn grüner Spargel muss nicht geschält werden. Es genügt meist die letzten drei bis fünf holzigen Zentimeter abzuschneiden.

## 26. Topf

Am besten eignen sich spezielle Spargeltöpfe mit Siebeinsatz. Denn darin kann der Spargel aufrechtstehend gekocht werden. Die Spargelköpfe sollten dabei nicht mit Wasser bedeckt sein, sondern nur dampfgegart werden, damit sie nicht verkochen und knackig bleiben.

## 27. Menge

Pro Person sollten ca. 500 Gramm (ungeschälter) Spargel eingeplant werden. Bei Menschen mit größerem Appetit darf man aber gern auch großzügiger disponieren.

## 28. Spargel & Wein

Spargel hat ein feines, dezent bitteres Aroma. Dazu passt am besten ein trockener Weißwein ohne viel Säure. Je nach Zusammenstellung des Gerichts, der Beilagen und natürlich auch der persönlichen Vorlieben kommen aber auch andere Getränke wie Bier, Weinschorle oder anderes in Frage.

## 29. Zubereitung grüner Spargel

Grünspargel lässt sich ganz wunderbar kurz in der Pfanne anbraten und passt gut zu Fleisch und Fisch und Meeresfrüchten. Er kann aber auch roh als Salat verarbeitet werden. Die Garzeit beträgt bei grünem Spargel ca. 15 Minuten.

## 30. Zubereitung weißer Spargel

Weißer Spargel mit seiner dezenten Bitternote, wird klassisch mit Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln serviert. Dazu werden die Stangen nach dem Schälen – je nach Dicke – 15-20 Minuten in kochendem Wasser mit etwas Salz und einem Stück Butter gekocht. Doch lässt er sich auch braten, im Ofen garen – oder einfach roh genießen, etwa mariniert im Salat.

Tipp: Schalen und Endstücke auskochen! Aus dem Sud lässt sich nämlich mit etwas Sahne, Crème Fraîche und Zitronensaft ganz einfach eine köstliche Spargelcremesuppe zubereiten.



© BVE0 / shutterstock / Miriam Doerr Martin  
Frommherz/ Spargel schälen



© BVE0 / shutterstock / Miriam Doerr Martin  
Frommherz/ Spargel schälen



© BVE0 / shutterstock / CGissemann  
Spargelsuppe

## REZEPTTIPP

# Spargel mit Gnocchi, Rucola-Salat und Zitronenbutter

**Spargel kann nur mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise? Ganz im Gegenteil! Deutschland – Mein Garten. holt das Stangengemüse aus seinem Butter-Schinken-Habitat und inszeniert es in einem köstlich leichten Pasta-Pairing.**

### Zutaten für 2 Personen:

- Meersalz
- 250 g weißer Spargel
- 80 g Rucola
- 8 Cherry-Tomaten
- 8 Radieschen
- Pfeffer
- 1 Zitrone
- 2 große Scheiben Kochschinken
- 15 g Butter
- 300 g frische Gnocchi

### Zubereitung

Vegetarisch / einfach / Zubereitungszeit: etwa 30 Min.

- Reichlich Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden, dann in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren. Bei geringer Hitze je nach Dicke der Spargel-Stangen etwa 12–15 Min. in siedendem Wasser garen.
- Inzwischen Rucola waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Tomaten und Radieschen waschen, vom Strunk befreien und halbieren bzw. in Scheiben schneiden. Zum Rucola geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2–3 TL Zitronensaft vermischen.
- Kochschinken einrollen und halbieren.
- 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Gnocchi darin von allen Seiten goldbraun knusprig anbraten. Restliche Butter in einem kleinen Topf auflösen und mit 2 EL Zitronensaft vermischen.
- Gnocchi auf Teller verteilen. Fertig gegarten Spargel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf die Gnocchi geben. Schinkenröllchen an die Seite legen, Rucola-Salat über dem Spargel verteilen, mit Zitronenbutter beträufeln und genießen.







Rezeptbilder-Download



© BVEO / Ariane Bille / Spargel mit Gnocchi und Rucolasalat

**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.“

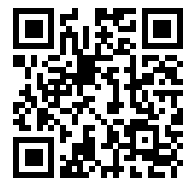
„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung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

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.

**GUTEN APPETIT!**  
**Holt Euch die Deutschland – Mein Garten Rezept-App!**



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Kaiserdamm 13  
14057 Berlin