

Spitzeninfo:

Deutschland hat angespargelt – größere Erntemengen ab April erwartet

Die Spargelsaison in Deutschland hat begonnen. Erste Stangen aus geschütztem Anbau sind bereits im Handel, größere Mengen aus dem Freiland erwarten Erzeuger jedoch erst in den kommenden Wochen. Entscheidend für den weiteren Saisonverlauf bleibt das Wetter.

Berlin, 16. März 2026 – In mehreren deutschen Anbauregionen wird bereits Spargel gestochen. Die ersten Mengen stammen derzeit vor allem aus beheiztem oder geschütztem Anbau. Mit steigenden Temperaturen rechnen die Betriebe in den kommenden Wochen mit deutlich größeren Erntemengen.

„Aufgrund der derzeit vielen Sonnenstunden rechnen wir schon in den allernächsten Tagen mit ersten Erntemengen aus nicht beheizten Flächen mit Mehrfachabdeckung“, sagt **Hans Lehar, Geschäftsführender Vorstand der OGA / OGV Nordbaden EG**. „Größere Mengen werden aber erst Anfang April erwartet. Die längere Kälte- und Frostperiode sowie eine ausreichende Wasserversorgung haben jedoch gute Voraussetzungen für das Wachstum geschaffen. Entscheidend sind nun stabile frühlingshafte Temperaturen mit viel Sonne. Für eine Erntemengenprognose ist es allerdings noch zu früh – denn der Spargelanbau bleibt stark von der Witterung abhängig.“

Auch in Niedersachsen steht der Saisonstart kurz bevor. „Der erste Spargel wird voraussichtlich in etwa 14 Tagen gestochen“, erklärt **Daniel Tewes, Vertrieblseiter der ELO eG** und fügt hinzu: „Durch die Kälte der vergangenen Monate konnten sich die Pflanzen gut regenerieren, und auch die aktuellen Sonnenstunden sowie die Temperaturen bieten gute Bedingungen für das Wachstum. Wir rechnen daher damit, dass die Mengen spätestens zu Ostern deutlich steigen werden.“

Im Westen Deutschlands läuft die Ernte aus beheiztem Anbau bereits. „Erste kleinere Mengen aus der Region sind schon im Handel verfügbar“, sagt **Bernd Schnäbeli von der Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG**. „Die warmen Temperaturen der letzten Wochen haben dem Spargel einen richtigen Schub gegeben. Nun kommt allerdings wieder eine Kaltfront, die das Wachstum voraussichtlich zur KW 12 bremsen wird. Größere Erntemengen erwarten wir daher voraussichtlich nach Ostern ab der KW 15.“ Erklärend fügt er hinzu: „Die Qualität der ersten Spargelstangen im Westen ist bisher sehr gut. Nach dem Ende der vergangenen Saison konnten sich die Bestände gut regenerieren und die Pflanzen wuchsen sauber aus den Dämmen. Und auch im Winter gab es

Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@geerntet-in-deutschland.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum Download:
www.geerntet-in-deutschland.de/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum Download:
www.geerntet-in-deutschland.de/rezepte/

Header: © BVE0 / Ariane Bille

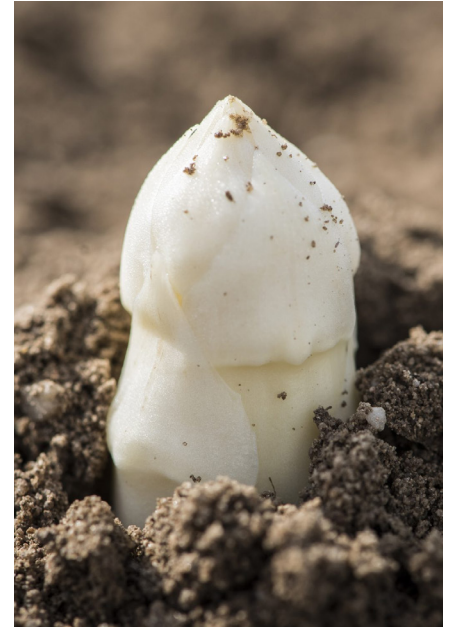


© BVE0 / Ariane Bille
Spargel-Erbsen-Pasta mit Kräutern
und Himbeeren

ausreichend Kältepunkte, um das Wachstum der Pflanzen im Frühjahr anzuregen. Wir gehen darum Stand heute von einer guten Saison mit normalen Erntemengen aus. Damit das klappt, wünschen sich die Erzeugerbetriebe nun vor allem eine schöne frühlingshafte Witterung mit dem einen oder anderen Landregen.“

Im Norden Deutschlands beginnt die Spargelsaison traditionell etwas später. Auch hier rechnen die Erzeuger jedoch bereits vor Ostern mit den ersten nennenswerten Mengen.

Und auch in der Pfalz herrscht große Vorfreude. „Nach einem langen und kalten Winter sind die Spargelpflanzen bestens erholt und bereit für die neue Saison,“ vermeldet **Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich**. „Die ersten warmen Sonnenstrahlen in der Pfalz sorgen dafür, dass die Spargelwurzeln wieder aktiv werden. Mit zunehmender Wärme treiben die zarten Spargelstangen kraftvoll aus dem Boden und streben dem Licht entgegen. Bereits jetzt zeigen sich die ersten Triebe in den Erddämmen – ein klares Zeichen dafür, dass die Spargelsaison bevorsteht.“



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargelanbau

Wichtigstes Gemüse im deutschen Anbau

Mit rund **22.000 Hektar Anbaufläche** nimmt Spargel in Deutschland seit Jahren eine Sonderstellung ein: Kein anderes Gemüse wird hierzulande auf größerer Fläche kultiviert. Rund **1.350 Betriebe** bauen das Edelgemüse an – überwiegend familiengeführt, regional verankert und hoch spezialisiert. **Die Erntemenge** lag im vergangenen Jahr bei rund **104.000 Tonnen**. Damit gehört Deutschland zu den wichtigsten Spargelproduzenten Europas. Der Großteil der Produktion entfällt weiterhin auf **weißen Spargel**, der **rund 80 Prozent der deutschen Ernte** ausmacht.* (*Quelle AMI/Destatis/Statista)



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargelanbau

Wachstum stark wetterabhängig

Wie schnell die Saison Fahrt aufnimmt, hängt vor allem von den Temperaturen ab. Milde Temperaturen und ausreichend Sonne haben den Spargel in diesem Jahr vielerorts früher aus dem Boden gelockt – zunächst im geschützten oder verfrühten Anbau. Doch auch die Freilandsaison steht bereits in den Startblöcken. Zu Saisonbeginn wächst Spargel oft nur rund einen Zentimeter pro Tag, zur Hochsaison können es bis zu fünf Zentimeter täglich sein. Gestochen wird mit größter Sorgfalt – meist früh morgens oder abends und fast ausschließlich in Handarbeit. Das macht jede Stange zu einem Einzelstück und jede Ernte zu einem zeitlich eng begrenzten Ereignis. Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben – oder besser gesagt, das Warten auf die nächste Spargelsaison!



© BVE0 / Hendrik Haase
Spargelernte

Regionalität, die man schmeckt

Über 80% des in Deutschland verzehrten Spargels stammen aus heimischem Anbau. Das bedeutet nicht nur Frische, sondern auch kurze Transportwege. Der ökologische Fußabdruck bleibt klein, während der Genuss groß ist! Gleichzeitig unterliegt der Spargelanbau hierzulande strengen gesetzlichen Vorgaben – von Umweltauflagen bis hin zu sozialen Standards. Heimischer Spargel steht damit für regionale Qualität und verantwortungsvolle Produktion. Das wissen die deutschen Spargelfans zu schätzen. Pro Kopf verzehren sie im Schnitt rund 1,2 Kilogramm Spargel pro Jahr – konzentriert auf wenige Frühlingswochen. Denn so beliebt das Stängengemüse ist: Seine Saison ist klar begrenzt. Traditionell endet sie am 24. Juni. Danach dürfen die Pflanzen wachsen und ausreichend Kraft für das kommende Jahr sammeln.* (*Quelle AMI/Destatis/Statista)



© BVE0 / Ariane Bille

Vielseitiger Frühlingsklassiker

Ob klassisch mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise, modern aus dem Ofen oder roh im Salat: Spargel ist vielseitig, leicht zugleich. Mit einem Wassergehalt von über 90 Prozent zählt er zu den kalorienarmen Genüssen und liefert gleichzeitig wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Am besten schmeckt er frisch zubereitet.



© BVE0 / Ariane Bille
[Spargel-Quinoa-Bowl](#)

Tipps für Einkauf & Lagerung:

1. Frische erkennen

Frischer Spargel quietscht leicht, wenn man ihn aneinander reibt – das ist ein gutes Zeichen.

2. Geschlossene Köpfe und feuchte Schnittenden

Die Spargelspitzen sollten fest und geschlossen sein. Die Enden sollten saftig und nicht ausgetrocknet aussehen.

3. Feste Stangen

Frischer Spargel ist prall und fest. Wenn er sich weich oder gummiartig anfühlt, ist er nicht mehr ganz frisch.

4. Kühltisch + feuchtes Tuch

Spargel am besten in ein feuchtes Küchentuch wickeln und ins Gemüsefach legen. → *Haltbarkeit: 2-3 Tage.*

5. Nicht neben stark riechenden Lebensmitteln lagern

Spargel nimmt leicht Gerüche anderer Lebensmittel an.

6. Ungeschält lagern

Besonders weißer Spargel hält sich ungeschält länger frisch.

7. Einfrieren (für längere Lagerung)

Spargel schälen, nicht blanchieren, roh einfrieren → *Haltbarkeit: 6-8 Monate*

8. Nicht zu lange lagern

Am besten am Tag des Kaufs oder am nächsten Tag verwenden. Wenn Spargel aber doch etwas trocken geworden ist, kann man ihn 1 - 2 Stunden in kaltes Wasser legen – oft wird er dadurch wieder knackiger.



© BVE0 / Ariane Bille
[Spargel mit Bärlauch-Sauce](#)

Spargel-Erbsen-Pasta mit Kräutern und Himbeeren

Frisch, grün und voller Frühlingsaromen: Diese Spargel-Erbsen-Pasta verbindet zarten weißen Spargel mit einer cremigen Kräutersauce – ein leichtes Saisongericht für die ersten warmen Tage.

🕒 Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | vegetarisch | für 2 Personen



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Erbsen hinzufügen und etwa fünf Minuten mitgaren.

Spinat und Kräuter waschen und zusammen in einen Mixer geben. Erbsen, Parmesan, Sahne, Zitronenschale sowie zwei bis drei Esslöffel Wasser hinzufügen und zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen schräg halbieren. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl etwa acht Minuten bissfest garen.

Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen. Anschließend mit der Erbsencreme vermengen und auf Tellern anrichten. Den Spargel darauf verteilen und das Gericht mit frischen Himbeeren garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 100 g TK-Erbsen
- 100 g Babyspinat
- 3 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Minze
- 30 g Parmesan
- 150 ml Sahne
- Schale von ½ Bio-Zitrone
- Meersalz und Pfeffer
- 250 g weißer Spargel
- 120 g Tagliatelle
- 8 Himbeeren



Rezeptbilder-Download



© BVEO / Ariane Bille / Spargel-Erbсен-Pasta mit Kräutern und Himbeeren

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@geerntet-in-deutschland.de an uns wenden.

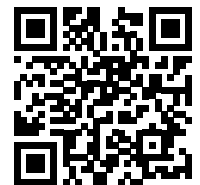
Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbraucherinnen und 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.

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



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
Kaiserdamm 13
14057 Berlin