

Zwischenbilanz zur Spargelsaison: zarte, aromatische und kräftige Spargelstangen **Dank Temperatursteuerung durch Spargelfolien erfolgt Produktion entsprechend der Nachfrage**

Bruchsal, 14. Mai 2024. Früher Erntebeginn, unbeständige Witterung mit Bodenfrösten im April und aufwendiges Folienmanagement prägten die bisherige Spargelsaison. Die teilweise noch sehr nassen Böden im März und April führten dazu, dass ein Teil der Spargelflächen nicht zum geplanten Zeitpunkt für die Saison vorbereitet werden konnten. Angesichts der Fröste im April waren die weißen Spargelstangen dank des Erddamms und der Folie gut geschützt. Beim Grünspargel und in den frühen Junganlagen von weißem Spargel gab es jedoch teilweise Schäden, und eine Tagesernte ist erfroren.

In der ersten Hälfte der diesjährigen Saison war das Engagement der Spargelanbauer sehr gefragt, denn die häufigen Wetterwechsel machten ein aufwendige Temperatursteuerung mit Folien erforderlich, um die Spargelmengen entsprechend der Nachfrage zu steuern und die Qualität der Spargelstangen zu gewährleisten.

„Alles in allem konnten die Spargelanbauer die Wetterkapriolen gut durch Flexibilität in der Planung und das Wenden der Folie ausgleichen, so dass die Marktversorgung meistens gut war. Das waren gute Voraussetzungen, um zum TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS am 3. Mai wiederholt zu feiern. An diesem Aktionstag hat sich in diesem Jahr verstärkt der Handel mit Werbeimpulsen und Aktionen für regionalen Spargel eingebracht“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V. (VSSE).

Der Witterungsverlauf sorgte für ein wechselndes Angebot. Auf den Sonnenschein nach Ostern folgte eine kühlere Witterung, die weniger Erntemenge brachte und dafür sorgte, dass Spargel gesucht war. Laut Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) berichten viele Betriebe von einer guten Nachfrage nach inländischem Spargel.

Durchschnittlicher Verbraucherpreis nahezu auf Vorjahresniveau

„Der durchschnittliche Verbraucherpreis verzeichnet im Zeitraum Ende April bis Mitte Mai im Vergleich zum Vorjahr keine große Veränderung. Über alle Vermarktungswege und Sortierungen hinweg lag der durchschnittliche Verbraucherpreis für weißen Spargel aus Deutschland in der 19. Kalenderwoche bei 8,58 €/kg, im Vorjahr waren es 8,47 €/kg“, erklärt Claudio Gläßer, Spargelexperte bei der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI).

Gute Spargelqualitäten durch Folieneinsatz

„Die Qualitäten des Spargels waren bisher gut. Es gab wenig dünne Stangen. Auch die Mengen haben gestimmt. Die wechselhafte Witterung hat besondere Anforderungen an die Temperatursteuerung durch die Folien gestellt. Das verlangt den Spargelerzeugern eine höhere Flexibilität und ein aufwendigeres Folienmanagement ab, um die frische Ware der Nachfrage entsprechend zu produzieren. Mit den warmen Nächten wird es nun mehr Spargel geben“, resümiert Dr. Ludger Aldenhoff, Spargelanbauberater.

Wonnemonat Mai – Spargelhochsaison genießen und auskosten

Ralf Große Dankbar, Spargelanbauberater in Nordrhein-Westfalen, bilanziert: „Der Wonnemonat Mai läuft sehr gut. Das Angebot und die Nachfrage passen sehr gut zusammen. Noch gab es keine Hitzeperiode. Es ist ausreichend Wasser verfügbar. Die Qualitäten des Spargels sind sehr gut. Da die Ernte in den späten Spargelanlagen auch früher begonnen hat, gehe ich davon aus, dass einige Betriebe nicht bis zum 24. Juni Spargel ernten werden.“

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V. empfiehlt deswegen, in der Hochsaison noch den Spargel zu genießen und gegen Saisonende sich vor dem Spargelkauf zu vergewissern, ob der jeweilige Spargelerzeuger auch bis zum 24. Juni, dem Johannistag, ernten kann. Denn die Spargelerzeuger achten darauf, dass die Spargelpflanzen rechtzeitig in die Austriebsphase des Laubs kommen, damit diese auch im Folgejahr kräftig austreiben, ein gutes Aroma entwickeln und Spargelstangen in guten Mengen produzieren können.

Tipp: Spargel einfrieren

Wer die Spargelsaison für sich verlängern will oder sie sich wieder in Erinnerung rufen will, der kann weißen und grünen Spargel auch einfrieren. Der Spargel sollte direkt nach dem Kauf geschält (bei Grünspargel nur das untere Drittel), seine holzigen Enden abgeschnitten und dann portionsweise roh eingefroren werden. Bei der Zubereitung muss der Spargel nicht zuerst aufgetaut werden, sondern kann direkt sehr kurz – für etwa drei bis fünf Minuten gedünstet oder angebraten werden.

Spargel-Flammkuchen für sommerliche Tage

Zutaten für einen Flammkuchen (4 Portionen):

für den Teig: 250 g Mehl – 125 ml lauwarmes Wasser – 1 TL Salz

für den Belag: 4 Stangen weißer Spargel – 4 Stangen grüner Spargel – 150 g Crème fraîche – optional: 100 g klein geschnittener Speck – Meersalz – Pfeffer – Rosa Pfeffer – Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz vermischen, nach und nach Wasser zugeben und mit dem Rührgerät zu einem Teig verarbeiten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und Teig an einem warmen Ort in einer Schüssel zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
2. Spargelstangen waschen und schälen (bei Grünspargel nur das untere Drittel) und Enden abschneiden, Stangen in 3 – 4 cm große Stücke schneiden, Köpfe vertikal halbieren, übrige Spargelstangenstücke vertikal in dünne Scheiben schneiden
3. Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen
4. Teig auf einem Backpapier mit dem Nudelholz dünn auswellen, mit Crème fraîche gleichmäßig bestreichen, mit Pfeffer und Salz gut würzen, mit Spargelstücken und Speck (optional) belegen, mit Olivenöl beträufeln und nochmals mit Pfeffer und mit Rosa Pfeffer fürs Auge würzen
5. Flammkuchen bei 250 °C 15 – 20 Minuten backen.



Foto: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

Zum zweiten Mal: TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS am 3. Mai

Um auf die vielen Vorzüge des heimischen Spargels aufmerksam zu machen, rief das Netzwerk der Spargel- und Beerenverbände e.V. zum zweiten Mal am ersten Freitag im Mai, in diesem Jahr am 3. Mai, den TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS aus. Dem nach hohen Standards, fair und nachhaltig produziertem heimischen Spargel steht teils weit gereister, nicht mehr so frischer Importspargel gegenüber. Auf dies machte auch die Kampagne mit teils witzigen und provokanten Slogans und Motiven unter www.deutschlandspargel.de aufmerksam. Neben vielen Spargelbetrieben machte der Handel in diesem Jahr verstärkt über Werbeimpulse und Aktionen auf diesen Tag aufmerksam.

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE)

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE) vertritt die Interessen der Spargel- und Erdbeeranbauer mit dem Schwerpunkt in Süddeutschland. Mit rund 630 Mitgliedern ist der VSSE Deutschlands größter Verband für Spargel- und Erdbeeranbauer.

Weitere Informationen unter www.vsse.de

[Bildmaterial ist hier zum Download verfügbar](#). Bitte geben Sie den jeweiligen Bildnachweis an.

[Hier finden Sie weitere Zahlen und Fakten zur Branche.](#)