

Sonnenstrahlen und milde Temperaturen lassen Spargelstangen schneller sprießen

Buntes Spargelmenü lässt Ostern richtig feiern

Bruchsal, 14. April 2025. Die kalten nächtlichen Temperaturen und der teilweise eisige Wind hat das Spargelwachstum trotz der vielen Sonnenstunden bis Anfang April etwas ausgebremst. So hat die Spargelsaison zögerlicher an Fahrt aufgenommen. Die Spargelmengen in den kühleren Spargelregionen Deutschlands sind geringer ausgefallen als erwartet. Aber nun wird mit der Sonne und den milden Temperaturen auf den stark verfrühten Spargelflächen gut geerntet und auch die Spargelflächen mit Schwarz-Weiß-Folie stehen in den Startlöchern, so dass es an Ostern ausreichend Spargel geben wird.

Aromatische und dicke Spargelstangen

Aufgrund der witterungsbedingten vorzeitigen Beendigung der vergangenen Saison und dem relativ kühlen Winter mit langanhaltenden Kältewerten im Boden und wenig Sonnenstunden haben die Spargelpflanzen viel Energie gespart. Umso kräftiger können sie nun an den milden, sonnigen Tagen austreiben. „Die Spargelstangen sind in dieser Saison besonders dick und von sehr guter Qualität. Die Jumbo-Spargelstangen haben den großen Vorteil, dass man nicht so viel schälen muss. Beim Kochen muss man nur darauf achten, dass die Spargelstangen in etwa die gleiche Dicke haben. Und gerade in den Hofläden finden Spargelfans durch die vielen unterschiedlichen Sortierungen für jeden Bedarf und Geldbeutel den passenden Spargel“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V. (VSSE).

Gesunde Spargelpflanzen dank optimierter Ernährung

Laut dem Beratungsdienst Spargel und Erdbeeren e.V. (BDSE) hat es in den letzten Jahren große Fortschritte in der Pflanzenernährung bei Spargel gegeben. In zahlreichen Versuchsreihen wurde die Wirkung unterschiedlicher Mineralstoffe auf die Entwicklung der Spargelpflanze getestet. Durch die so optimale Versorgung der Pflanzen konnten die Spargelpflanzen gestärkt, und dadurch ein deutlich geringerer Schädlingsbefall erzielt werden. „Wir haben nun sehr gesunde Spargelanlagen mit sehr guten Qualitäten. Im Pflanzenschutz können wir mittlerweile auch im konventionellen Anbau vornehmlich auf Pflanzenschutzmittel zurückgreifen, die auch im biologischen Anbau zugelassen sind“, erklärt BDSE-Spargelberater Dr. Ludger Aldenhoff.

Rezept für das Ostermenü: Spargelrisotto aus weißem und grünem Spargel

Zutaten vier Portionen: 300 g (Risotto) Reis – ca. 1 l Gemüsebrühe – 500 g weißen Spargel – 500 g grünen Spargel – 2 kleine Zwiebeln – 100 ml Wasser – 100 g Parmesan – 4 EL Olivenöl – 2 EL Butter – etwas abgeriebene Zitronenschale – Salz – Pfeffer – zum Garnieren: 4 EL geröstete Cashewkerne – Bärlauch-Pesto (2 Bund Bärlauch, 50 g Parmesan, 4 EL Cashewkernen (Bruch), 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer)

Zubereitung:

1. Die Cashewkerne ohne Fett in der Pfanne rösten und beiseitestellen. Parmesan reiben und beiseitestellen.
2. Bärlauch-Pesto zubereiten: Bärlauch waschen, trocken schütteln und mit dem Zauberstab pürieren, restliche Zutaten hinzufügen und ebenfalls pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

3. Den weißen Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die untere Hälfte der Spargel in dünne Scheiben (2-3 mm) schneiden, die obere Hälfte in 2-3 cm lange Rautenstücke schneiden. Beides getrennt beiseitestellen.
4. Die Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden und beiseitestellen.
5. Die Brühe in kleinem Topf erhitzen und warmhalten.
6. Olivenöl und Butter einen großen Topf geben, die Zwiebelwürfelchen glasig anbraten, Reis zugeben und leicht anbraten. Den Reis mit Wasser ablöschen, mit einer Suppenkelle Brühe und aufgießen und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, wieder mit einer Suppenkelle nachgießen und 20 - 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.
7. Währenddessen die kleinen Spargelscheibchen in der Pfanne mit ein wenig Butter und Wasser für 3-4 Minuten dünsten (sollen noch knackig sein); abgießen und zur Seite stellen. Danach die größeren Spargelstücke in Olivenöl anbraten, mit Wasser ablöschen und sobald die Flüssigkeit verdunstet ist – nach ca. 5-6 Min. – rausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Sobald der Reis gar ist, die kleinen Spargelscheiben und den geriebenen Parmesan (bis auf eine kleine Menge zum Anrichten) vorsichtig unterheben. Die übrige Brühe nutzen, um Konsistenz zu korrigieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale abschmecken.
9. Auf vorgewärmten Tellern anrichten: gebratene Spargelstücke, etwas Parmesan und geröstete Cashewkerne und etwas Bärlauch-Pesto darüber geben und servieren.



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

[Bild zum Herunterladen](#)

Weitere Spargel-Rezepte sind unter www.instagram.com/spargelvonhier und www.facebook.com/spargelvonhier erhältlich.

Weiterer Feiertag in Sicht: „Tag des deutschen Spargels“ am 5. Mai 2025

Nach den Ostertagen können sich Spargelfans gleich auf den nächsten Feiertag freuen: Zum dritten Mal wird es am Montag, 5. Mai 2025, bundesweit den „Tag des deutschen Spargels“ geben. Mit diesem Aktionstag will die Branche auf das wichtige erste Gemüse in Deutschland aufmerksam machen. Kunden und Kundinnen erhalten an den Spargelständen und in den Hofläden bei ihrem Spargelkauf eine kleine Überraschung. Weitere Informationen unter <https://deutschlandspargel.de/>

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 620 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 Bilder in Druckauflösung](#). Bitte geben Sie den jeweiligen Bildnachweis an.

Bild zum Rezept:

[Hier können Sie das Bild zum Rezept herunterladen](#).

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

[Hier finden Sie die Pressemitteilung als PDF](#).

Kontakt:

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

Simon Schumacher

Vorstandssprecher

Tel.: 0 72 51/30 320 80 | schumacher@vsse.de

Isabelle Bohnert

Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel: 0 72 51/ 30 321 84 | bohnert@vsse.de