

Zwischenbilanz zur Spargelsaison:

Mit neuem Schwung in die zweite Halbzeit

Bruchsal, 15. Mai 2025. Die gute Nachricht des Tages: Noch knapp sechs Wochen lang können Spargelfans ihr Lieblingsgemüse frisch genießen, denn am 24. Juni endet traditionell die Spargelsaison. Bisher ist die Spargelsaison zufriedenstellend verlaufen. Jetzt werden die frühen Sorten aus der Ernte genommen, und die späten Sorten gehen mit frischer Energie an den Start.

„Nach einem zögerlichen Start der Spargelsaison durch die kalten Tage und Nächte, haben wir nun schon seit ein paar Wochen sonnige Tage, und die Lust auf Spargel ist mit den Temperaturen entsprechend gewachsen. Passend zur Grillsaison kann man auch weißen und grünen Spargel grillen oder leckere Spargelsalate zum Grillgut reichen. Die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung von gedünsteten über gekochten und angebratenen bis hin zu Spargel aus dem Ofen oder vom Grill machen dieses wunderbare Frühlingsgemüse einfach zum Alleskönner“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V. (VSSE).

Spargelsaison lief bisher besser als erwartet: Angebot und Nachfrage in der Balance

„Bisher war der Verlauf der Spargelsaison unaufgeregt. Die Nachfrage und der Absatz waren ganz gut. Es gab kaum Überproduktion. Nun gehen die frühen Spargelanlagen aus der Ernte und die späten Anlagen gehen hochaktiv an den Start, so dass nun frischer Schwung in die zweite Halbzeit der Saison kommt“, erklärt BDSE-Spargelberater Dr. Ludger Aldenhoff.

Dem schließt sich Ralf Große Dankbar, Spargelanbauberater in Nordrhein-Westfalen an: „Die Spargelsaison im Norden ist bisher gut verlaufen. Aufgrund der kalten Nächte sind die Erträge nicht zu hoch ausgefallen, so dass es zu keinem Überangebot kam. Angebot und Nachfrage passen gut zusammen. In der Direktvermarktung war die Nachfrage nach Spargel bisher gut, am 1. Mai und am Muttertag sehr zufriedenstellend. Am Tag des Spargels gab es viele Aktionen rund um den deutschen Spargel, die gut vom Verbraucher angenommen wurden.“

Auch Claudio Gläßer, Marktanalyst Gartenbau der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) resümiert: „Bisher ist die Spargelsaison angesichts der allgemeinen Wirtschaftslage in Deutschland besser verlaufen als oftmals erwartet. Im Gesamten fließen die Spargelmengen gut ab. Aufgrund der witterungsbedingt zögerlichen Angebotsentwicklung lagen die Preise anfangs auf einem etwas höheren Niveau als im Vorjahr. Dieses Bild drehte sich trotz allgemein steigender Produktionskosten zuletzt, und die durchschnittlichen Verbraucherpreise gaben weiter nach. Dadurch ergeben sich aus Verbrauchersicht attraktive Einkaufsmöglichkeiten.“

Mehr als 70 Prozent der Konsumenten und Konsumentinnen in Deutschland mögen Spargel

Die YouGov-Umfrage* zeigt: Spargel ist nach wie vor ein sehr beliebtes Gemüse in Deutschland. Doch ist das Edelgemüse bei der Altersgruppe ab 45 Jahre beliebter. Bei den 18- bis 24-Jährigen gibt es nur 59 Prozent Spargelfreunde. Ab 35 Jahren lieben die Befragten zunehmend Spargel.

* Quelle: <https://yougov.de/topics/society/survey-results/daily/2025/04/07/07001/3>

Experten-Tipps von Dagmar von Cramm für noch mehr Spargelgenuss

„Schon bei der Zubereitung lohnt es sich, neue Wege zu gehen. Eine Prise Zucker – idealerweise roher Rohrzucker mit seiner fein malzigen Note – hebt das feine Aroma des Spargels. Statt ihn wie gewohnt in Wasser zu kochen, sollte man ihn mal dämpfen, in der Pfanne dünsten oder im Wok sautieren: So bleibt er besonders aromatisch, knackig und saftig. Auch im Ofen macht Spargel eine gute Figur – etwa unter einem schützenden Topping aus Bröseln, gehackten Nüssen oder geriebenem Käse“, erklärt Ernährungsexpertin Dagmar von Cramm und gibt noch weitere Tipps zum Würzen.

Würzen, aber bitte kreativ

Chili & Koriander: Scharfe Frische trifft warme Würze. Entweder getrocknet oder frisch – Chili bringt Kick, während gemahlener Koriander mit seiner süß-holzigen Note harmonisiert. Abgeriebene Orangenschale setzt eine fruchtige Krone oben drauf.

Zitronenmarinade: Zitronenschale und ein Spritzer Saft sorgen für lebendige Säure – perfekt für lauwarmen oder kalten Spargelsalat. Dazu ein mildes Olivenöl oder edles Leindotteröl mit seinem grünen Aroma und hohem Omega-3-Gehalt.

Essig-Variation: Weißer Balsamico oder Himbeeressig geben der Marinade eine milde bis fruchtige Tiefe, die den Eigengeschmack des Spargels nicht überlagert.

Kräuteröle: Rapsöl, neutral im Geschmack, lässt sich wunderbar aromatisieren – z. B. mit Basilikum, Bärlauch oder Pimpinelle im Mixer.

Aromabutter: Kräuterbutter mit Bärlauch oder Rosmarin schmilzt auf heißem Spargel und entfaltet ihr volles Bouquet. Eine Prise gemahlener Kardamom bringt eine zarte, exotische Frische ins Spiel.

Hier finden Hobbyköche und Profis noch weitere Tipps von Dagmar von Cramm zur Spargelzubereitung:

https://download.vsse.de/Presse/2025/So_aterberaubend_anders_kann_Spargel_schmecken.docx

Herzhaftes Rezept: Grillspargel aus dem Ofen mit Kartoffel-Waffeln und geräuchertem Lachs

Zutaten vier Portionen:

500 g weißen Spargel – 500 g grünen Spargel – 1 El Leindotteröl oder Rapsöl – 1 TL

Holunderblütensirup – Pfeffer – Salz

Für die Kartoffelwaffeln: 300 g Kartoffeln – 2 große Zwiebeln – 50 g Butter – 2 Eier – 1/2 TL

Salz – 60 g Mehl – 1 TL Backpulver – 1/8 l Milch

200 g geräucherten Lachs

1 Zitrone

Rosapfeffer-Körner

Zubereitung:

Teig für die Kartoffelwaffeln:

1. Pellkartoffeln kochen, Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und pellen, noch warm mit dem Handrührgerät cremig rühren und abkühlen lassen
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, zusammen mit der Butter unter die Kartoffelmasse rühren, Salz und Eier hinzufügen
3. Mehl mit Backpulver mischen und sieben
4. abwechselnd Mehl und Milch unter die Kartoffelmasse rühren

Grillspargel:

5. Spargel waschen, schälen (bei grünem Spargel nur unteres Drittel) und holzige Enden abschneiden und Spargelstangen auf dem mit Backpapier ausgelegten Gitterrost mit dem Kopf zur Backofentür verteilen.
6. Marinade aus Öl, Holunderblütensirup, Pfeffer und Salz mischen und Spargelstangen damit bestreichen
7. Je nach Spargelstangendicke 10-15 Minuten bei 250 °C im Backofen (mittlere Schiene, mit einem anderen Backblech überdeckt) garen und anschließend 3 Minuten im Backofen auf der 2. Schiene von oben ca. 2-3 Minuten grillen (aufpassen, dass die Spargelstangen nicht zu dunkel werden)
8. In der Zwischenzeit Kartoffelwaffeln bei mittlerer Hitze im Waffeleisen backen
9. Waffel, Spargelstangen und Lachs auf dem Teller anrichten und mit Rosapfeffer-Körnern und Zitronenscheiben dekorieren



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

[Bild zum Herunterladen](#)

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

Zum 3. Mal gefeiert: „Tag des deutschen Spargels“ am 5. Mai

Mit zahlreichen Aktionen in den Sozialen Medien und vor Ort in den Hofläden und im Handel wurde Deutschlands Lieblingsgemüse auch in diesem Jahr gebührend gefeiert. Weitere Informationen unter <https://deutschlandspargel.de/> und www.instagram.com/deutschlandspargel

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