

Warme Temperaturen sorgen für mehr Erntemenge

Spargelliebhaber können jetzt aus dem Vollen schöpfen

Bruchsal, 19. Mai 2020. Trotz Erntehelfermangel und weniger Anbauflächen war bisher durch den Wegfall der Gastronomie-Kunden genügend inländischer Spargel auf dem Markt. Dank der steigenden Temperaturen können Spargelliebhaber im Mai noch auf ein gutes Spargelangebot zurückgreifen, für Juni zeichnet sich jedoch ein Rückgang der Spargelmenge ab.

„Die anfänglich sehr angespannte Erntesituation hat sich mit der Einreiseregulierung der Bundesregierung für die osteuropäischen Erntehelfer und Erntehelferinnen etwas entspannt. Diese Saison verlangt den Spargelanbauern viel ab. Wir sind dankbar, dass sich trotz der großen Herausforderungen in der Personalorganisation und der Umsetzung der Infektionsschutzmaßnahmen, die Spargelernte bewältigen lässt“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V.

Die Witterung hat dabei den Spargelanbauern in die Karten gespielt. Durch immer wieder kühlere Nächte wurde das Wachstum der Stangen etwas ausgebremst, so dass sich die Spargelmengen recht gut verteilt haben. „Die warmen Temperaturen sorgen jetzt für mehr Spargel auf den Feldern. Im Juni wird die Spargelmenge zurückgehen, da dann noch weitere Flächen aus der Ernte genommen werden müssen. Wer also Spargel einfrieren will, der sollte bereits in den beiden kommenden Wochen dran denken,“ erklärt Spargelberater Dr. Ludger Aldenhoff.

Dies bestätigt auch Spargelberater Ralf Große Dankbar von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen in Münster: „Durch die milden Wintertemperaturen hat die Spargelernte früh begonnen. Flächen wurden und werden bereits aus der Ernte genommen. Auch sind die späten Sorten in diesem Jahr 10 Tage früher dran, so dass die Menge zum Ende der Spargelsaison knapper werden wird.“

Gute Nachfrage in der Direktvermarktung

Auffällig war in dieser Saison die überdurchschnittlich große Nachfrage bei den Direktvermarktern: Die meisten Spargelbetriebe, die ihren Spargel über den Hofladen, Wochenmärkten oder an Spargelständen vermarkten, verzeichnen einen zufriedenstellenden bis überdurchschnittlichen Absatz.

Michael Koch, stellv. Bereichsleiter und Spargelmarkt-Experte der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI,) zieht folgende Zwischenbilanz: „Der Wegfall des Absatzes durch die Gastronomie, der rund 30 Prozent am Gesamtabsatz ausmacht, hat sich durch die Tatsache, dass nicht alle Spargelflächen beerntet werden konnten, in den Mengen nivelliert. So stand den privaten Haushalten in dieser Saison nicht weniger Spargel zur Verfügung als üblich. In der Muttertagswoche und auch in der Woche danach war Spargel sehr stark nachgefragt und setzte bisher den Höhepunkt der Saison“.

„Dolce Vita“ für zu Hause: Linguine mit grünem und weißem Spargel

Für mediterrane Urlaubsgefühle kann man mit diesem Rezept auch zu Hause sorgen: Linguine mit grünem und weißem Spargel.

Zutaten für vier Portionen: 200 g Linguine oder Spaghetti, 500 g weißer Spargel, 250 g Grünspargel, 150 g Cocktailtomaten, 250 g Halloumi (Grillkäse), 1 Zehe frischen Knoblauch, etwas frischen Basilikum, 5 g Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Olivenöl, etwas Rapsöl, Saft einer halben Zitrone

Zubereitung: 1. Spargel waschen, schälen, Enden abschneiden und Stangen in Rauten schneiden, 2. einen großen Kochtopf mit Salz für die Spargel aufsetzen, den Spargel ins kochende Wasser geben,

den weißen Spargel 3-4 Minuten vor dem grünen Spargel und den Spargelspitzen in den Topf geben, den Spargel je nach Dicke 10-12 Minuten kochen, 3. die Linguine nach Angabe kochen, 4. den Halloumi in kleine Würfel schneiden, in der Pfanne in Rapsöl anbraten und gepressten Knoblauch gegen Ende hinzufügen, 5. Cocktailtomaten waschen und in Viertel schneiden, 6. für das Dressing eine halbe Zitrone pressen, Olivenöl, wenig Salz, Pfeffer und, falls ihr mögt, eine kleine Zehe frischen, gepressten Knoblauch, geschnittenen Basilikum zufügen und mit einem Schneebesen verrühren, 7. Linguine, Spargel, Tomaten, Halloumi und Dressing vermischen, hübsch anrichten und mit Basilikum garnieren

Weitere Tipps: Wenn man die Linguine im Spargelkochwasser kocht, kann man sie so aromatisieren. Die Spargelschalen kann man auskochen und so für die Zubereitung einer Spargelsuppe verwenden. Mehr Spargelrezepte sind unter www.facebook.com/spargelvonhier oder <https://www.instagram.com/spargelvonhier/> zu finden.

Spargel einfrieren – wie geht's?

Wer die Spargelsaison für sich verlängern will oder immer mal wieder die Erinnerung an die Spargelzeit wachrufen will, der kann Spargel auch einfrieren. Der Spargel sollte direkt nach dem Kauf gewaschen, geschält und dann portionsweise eingefroren werden. Wichtig ist, dass er nicht vorher blanchiert oder gekocht wird, da er dann seinen Geschmack verliert. Bei der Zubereitung muss der Spargel nicht zuerst aufgetaut werden, sondern kann direkt sehr kurz - für etwa drei bis fünf Minuten gekocht werden.

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 in Süddeutschland. Mit über 600 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.
[Das Rezeptfoto finden Sie hier](#).