

Zwischenbilanz: Trotz kühlem und regnerischem Frühling -

Hitzesommer 2022 sorgt für besonders geschmackvollen Spargeljahrgang

Bruchsal, 16. Mai 2023. Die Spargelsaison ist früh gestartet, aber das Spargelwachstum wurde anfangs durch den kühlen und regnerischen April etwas ausgebremst. Die moderaten Temperaturen gab es bisher keine Höchstmengen, aber qualitativ sehr guten Spargel. Die teilweise früher endende letztjährige Saison und der trockene, warme Sommer und Herbst haben dazu geführt, dass die Pflanzen über einen langen Zeitraum kräftiges Laub hatten und so Mineralstoffe und Zucker gut eingelagert haben. Durch die kühlen Frühjahrstemperaturen und den Einsatz von Folientechnik kann der Spargel kontinuierlich wachsen und so seinen Geschmack voll entfalten.

„Wir haben einen sehr guten Spargeljahrgang zu verzeichnen. Der Spargel schmeckt durch die besonderen Vegetations- und Witterungsbedingungen besonders intensiv. Das waren gute Voraussetzungen, um in diesem Jahr den ersten TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS am 5. Mai zu feiern. An diesem Aktionstag haben sich sehr viele Betriebe etwas einfallen zu lassen, um den Kunden und Kundinnen zu zeigen, dass der Spargelanbau in Deutschland nicht nur der Garant für das Lieblingsfrühjahrgemüse von vielen, sondern ein besonderes Kulturgut ist“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V. (VSSE).

Loyale Kundschaft und stabile Preise

Nach einem schwierigen Spargelabsatz im Vorjahr bekannte sich die Kundschaft in dieser Saison wieder zum Spargel. Die Einstiegspreise blieben überwiegend auf dem Vorjahresniveau, da die Spargelerzeuger aufgrund der Erfahrungen aus dem letzten Jahr Sorge vor Absatzprobleme hatten und so die gestiegenen Produktionskosten nur anteilig weitergegeben hatten. Aufgrund der überwiegend kühlen Witterung kam es zu keinen großen Mengen auf dem Markt, so dass sich die Preise weitgehend stabil verhielten.

„Witterungsbedingt kam es bisher noch zu keinem Angebotsdruck durch zu viel Spargelmenge. Die Nachfrage nach Spargel ist wieder gestiegen,“ erklärt Claudio Gläßer, Spargelexperte bei der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI).

Mit der steigenden Verfügbarkeit nahm die Nachfrage nach Spargel spürbar zu. Der Anteil der Haushalte, die weißen Spargel aus Deutschland kauften, stieg so in der letzten Aprilwoche um über 16 Prozent zum Vorjahr. Damit kaufte innerhalb der Woche jeder 12. Haushalt mindestens einmal Spargel ein.

„Trotz des schwierigen Wetters sind wir zufrieden mit der bisherigen Saison. Mehr als 23 – 25 °C wollen wir ja auch nicht, aber der Spargel hat nun genug Feuchtigkeit, und mit ein bisschen mehr Sonne würden die Erdbeeren noch süßer schmecken“, resümiert Otmar Böser, Spargel- und Erdbeererzeuger aus Bruchsal-Forst.

Angebot und Nachfrage im Gleichgewicht

„Lange Zeit hatten wir witterungsbedingt eine Marktunterdeckung. Für diese Saison sind keine Höchstserträge zu erwarten, da bisher keine heißen Temperaturen vorhergesagt werden. Dafür schmeckt der Spargel in diesem Jahr noch besser als in anderen Jahren“, erklärt Dr. Ludger Aldenhoff, Spargelanbauberater.

Ralf Große Dankbar, Spargelanbauberater in Nordrhein-Westfalen, bilanziert: „Angebot und Nachfrage passen bisher gut zusammen. Auch in den Restaurants ist Spargel sehr gefragt, ohne dass

der Preis bemängelt wird. An den letzten drei Wochenenden war der Verkauf in den Hofläden sehr gut. Für viele Betriebe ist die Saison bisher zufriedenstellend verlaufen.“

Erstmals: TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS am 5. Mai

Um auf die vielen Vorzüge des heimischen Spargels aufmerksam zu machen, rief das Netzwerk der Spargel- und Beerenverbände e.V. erstmals am 5. Mai den TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS aus. Dem nach hohen Standards, fair und nachhaltig produziertem heimischen Spargel steht teils weit gereister, nicht mehr so frisch und so auch nährstoffärmerer Importspargel gegenüber. Auf dies machte auch die Kampagne mit teils witzigen und provokanten Slogans und Motiven unter www.deutschlandspargel.de aufmerksam. Viele Spargelbetriebe nutzten den Tag, um über ihre Produktion zu informieren, Sonderverkaufsaktionen zu starten und Spenden für gute Zwecke zu sammeln.

Damit der Sommer kommen kann: Rezept von Spargel-Sommerrollen

Zutaten für 20 Sommerrollen (4 Portionen):

1. Gemüse gründlich waschen. Spargel schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden und bissfest dämpfen. Karotten und Zucchini in dünne Stifte schneiden. Basilikum abzupfen. Chili in feine Ringe schneiden. Avocados halbieren, entkernen, schälen und würfeln.
2. Die Eier mit Milch und Kräutersalz verquirlen, mit 1 TL Öl in einer Pfanne zu Rührei rühren, abkühlen lassen. Glasnudeln mit kochendem Wasser aufgießen, 2 TL Öl zugeben, nach 2 Min. abtropfen lassen.
3. Wasser in eine große flache Schale füllen. Reispapier 10 bis 20 Sekunden in das Wasser tauchen und auf einen Teller legen.
4. Das geschnittene Gemüse, Krabben oder Rührei mittig auf dem Reispapier platzieren. Etwas Abstand nach rechts und links lassen. Das untere Ende des Reispapiers über die Füllung legen und die linke und rechte Seite des Papiers nach innen schlagen, dann eng nach oben rollen. Den Vorgang mit dem restlichen Reispapier wiederholen.

Tipp: Sommerrollen in Erdnuss- oder Sojasauce dippen.

Würzig-asiatische Dipp-Sauce: Saft einer ½ Zitrone, 6 EL helle Sojasauce, 6 EL Wasser, 3 EL ganz fein gehackter Ingwer, 3 EL fein gehacktes Chili, 3 EL gehackter Knoblauch, nach Belieben 1 TL Korianderpulver oder ein EL frisch gehackter Koriander, 1 TL Zucker



Foto: Dagmar Freifrau von Cramm

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 660 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.](#)