

Zwischenbilanz zur Spargelsaison:

Halbzeit für Deutschlands Lieblingsfrühlingsgemüse: noch sechs Wochen Spargelgenuss aus der Region

Bruchsal, 13. Mai 2026. Kühle Nächte haben den Spargelanbau in diesem Frühjahr immer wieder ausgebremst und die Erzeuger vor Herausforderungen gestellt. Dennoch entwickelt sich die Saison bislang erfreulich: Dank der sonnigen Tage blieb die Nachfrage nach dem Edelgemüse hoch. Besonders an Wochenenden und Feiertagen gönnten sich viele Konsumentinnen und Konsumenten frischen Spargel. Gleichzeitig sorgten die niedrigen Nachttemperaturen dafür, dass die Erntemengen gleichmäßiger verteilt wurden, und die Märkte kontinuierlich beliefert werden konnten.

Spargelfans können ihr Lieblingsgemüse noch bis zum 24. Juni genießen.

„Wir sind mit dem Verlauf der ersten Saisonhälfte zufrieden. Auch wenn die Kunden und Kundinnen aufgrund der gestiegenen Lebenshaltungskosten preissensibler geworden sind, so sind sie doch dem Spargel aus der Region treu geblieben. Viele Spargelbetriebe sind zu Beginn der Spargelsaison trotz der gestiegenen Produktionskosten preislich nicht höher als im Vorjahr eingestiegen. Dafür können sie jetzt in der Hochsaison den Spargel auch nicht zu Spottpreisen anbieten, denn die höheren Kosten müssen aufgefangen werden“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V. (VSSE).

Gute Spargelqualitäten und ausgeglichenes Verhältnis von Angebot und Nachfrage

„Das Angebot und die Nachfrage waren weitgehendst in einem guten Verhältnis. Die Qualitäten stimmen. Die Stangen waren in diesem Jahr wüchsig und oft dick. Jetzt sind wir gerade im Übergang von den frühen zu den späten Spargelanlagen und können gut in die zweite Hälfte der Saison starten“, resümiert BDSE-Spargelberater Dr. Ludger Aldenhoff.

„Die Saison ist früh gestartet. Da es weder einen Kälteeinbruch noch eine Hitzewelle gab, war nie zu wenig oder zu viel Menge an Spargel am Markt. Angebot und Nachfrage passten also gut zusammen. Die Nachfrage ist ein bisschen gedämpfter als letztes Jahr, was sicherlich an der wirtschaftlichen Situation, aber auch an den kühleren Tagen, die nicht zum Spargelkauf animierten, liegt. Auffällig ist, dass die Tendenz, am Wochenende Spargel zu kaufen, sich deutlich verstärkt hat“, erklärt Ralf Große Dankbar, Spargelanbauberater in Nordrhein-Westfalen an.

Nachfrage nach Spargel am Wochenende und an den Feiertagen besonders stark

Der Anstieg der Lebenshaltungskosten hat bei vielen Kunden und Kundinnen zu einem preissensibleren Kaufverhalten geführt. Die Tendenz, eher zum Wochenende hin, am Wochenende oder an den Feiertagen Spargel zu kaufen, hat sich deutlich verstärkt. Auch wurde stärker auf Angebotsaktionen geachtet oder anstelle des Premiumspargels die Klasse II gekauft.

Claudio Gläser, Marktanalyst Gartenbau der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) zieht folgendes Resümee: „Es ist eine solide Nachfrage zu beobachten. Der Anteil der Haushalte, die weißen Spargel aus Deutschland kauften, reicht aber nicht in jeder Woche an die Werte der Vorjahre heran. Mit den langsam steigenden Erntemengen kauften zunehmend mehr Haushalte Spargel, sodass in einzelnen Wochen die Werte der Vorjahre übertroffen werden konnten. In der 19. Kalenderwoche, der Woche zum Muttertag, kauften verglichen mit dem Mittel der vergangenen drei Jahre überdurchschnittlich viele Haushalte Spargel. Insgesamt verläuft die Spargelsaison in weiten Teilen zufriedenstellend, vieles hängt aber maßgeblich von den Vermarktungswegen ab.“

77 Prozent der Konsumenten und Konsumentinnen in Deutschland mögen Spargel

Spargel ist nach wie vor das beliebteste Frühlingsgemüse in Deutschland. Laut der aktuellen Ergebnisse der YouGov-Umfrage* mögen 77 % der Erwachsenen in Deutschland Spargel. 50 % mögen weißen und grünen Spargel, 8 % nur Grünspargel und 19 % nur weißen Spargel.

* Quelle: <https://yougov.com/.../aktuelle-ergebnisse/20260413-6f11f-3>

Rezept: Spargel-Lachs-Lasagne

Zutaten acht Portionen:

500 g weißen Spargel
500 g grünen Spargel
400 g Lachsfilet
1 Bund Rucola
16 Lasagne-Platten
100 g Sahne
1/2 unbehandelte Zitrone
4 EL Olivenöl
2 EL Pinienkern
Salz
Pfeffer
Optional: etwas geriebenen Parmesan-Käse

Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen (beim grünen Spargel nur das untere Drittel) und die Anschnitt-Enden abschneiden; Stangen in etwa 4 - 5 cm große Stücke schneiden und dicke Stangen halbieren; Spargelstücke ca. 4 Minuten dünsten und abschrecken
2. Lasagne-Platten ca. 6 Minuten in gesalzenem Wasser vorkochen und anschließend abschrecken
3. Lachsfilet kurz mit Wasser abspülen, von der Haut befreien und in feine Scheiben schneiden
4. Rucola waschen und trockenschleudern, klein hacken und mit der Sahne, Zitronensaft und Zitronenabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Backofen auf 220 °C vorheizen (Unter- und Oberhitze)

6. Die Form mit Olivenöl fetten und Lasagneplatten darauflegen, Lachs, Lasagne-Platten, Spargel, Lasagne-Platten, Rucola-Sahne-Masse, Lasagne-Platten schichten, mit Pinienkerne bestreuen und Olivenöl darüber träufeln
7. Lasagne ca. 15-20 Minuten im Ofen garen und anschließend optional mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreuen
8. Mit einem grünen Salat als Beilage servieren.



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

[Bild zum Herunterladen](#)

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

Zum 4. 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 Frühlingslieblingsgemüse 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 über 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