

Spargelpreise sind niedriger als zunächst erwartet

Heimischer Spargel in unterschiedlichen Preisklassen erhältlich

Bruchsal, 28. April 2022. Das launische Wetter im April und die Inflation bremsen die Lust auf Spargel etwas aus. Mit den wärmer werdenden Tagen rechnet der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V. mit steigender Nachfrage, auch weil die Preise niedriger sind als zunächst erwartet.

„Aktuell befindet sich der durchschnittliche Spargelpreis auf Vorjahresniveau. Wer bei der Optik etwas Abstriche macht und sich für etwas zu dünnen oder zu dicken oder krummen Spargel entscheidet, kann bei seinem Einkauf im Hofladen oder an den Ständen auf preisgünstigere Stangen zurückgreifen. Es lohnt sich also, jetzt Spargel zu kaufen und zu genießen“, betont Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V.

Preisentwicklung trotz massiv gestiegener Produktionskosten moderat

Im Vergleich zu den beiden vergangenen Jahren ist der durchschnittliche Spargelpreis nur moderat um 0,91 Euro pro Kilo zu Saisonstart angestiegen. Aktuell befindet er sich wegen der geringeren Nachfrage auf Vorjahresniveau – und das trotz gestiegener Produktionskosten. Gerade in den Hofläden und an den Verkaufsständen sind Spargel in unterschiedlichen Sortierungen und Preisklassen erhältlich. Auch die Großhandelsabgabepreise liegen aktuell (Anfang Kalenderwoche 17) für weißen Spargel in der Sortierung 16-26 mm 4 Prozent unter dem durchschnittlichen Preis der Jahre 2016 bis 2019.

„Die momentane Kaufzurückhaltung der privaten Verbraucher hat dazu geführt, dass Spargel langsamer verkauft wird als geplant. An den Großmärkten stehen große Mengen zum Verkauf bereit. Die durchschnittlichen Großhandelsabgabepreise sind innerhalb kurzer Zeit stark gesunken und sind inzwischen niedriger als im Vorjahr. Das bietet Gastronomen die Möglichkeit, Spargel günstig einzukaufen. Ein Blick auf die Saisonkarten mit Spargelgerichten der Restaurants lohnt sich für Spargelliebhaber also“, erklärt Michael Koch, Bereichsleiter Gartenbau und Spargelmarkt-Experte der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI).

Rezept: Spargel-Schwenkpfanne mit Bandnudeln



Foto: VSSE e.V. / Heimatgemüse – Sarah Greger

Zutaten für zwei Portionen: 250 g Bandnudeln / Tagliatelle, 400 g weißer Spargel, 150 g Babyspinat, eine Knoblauchzehe, sechs getrocknete Tomaten in Öl, drei Esslöffel Olivenöl (der getrockneten Tomaten), Steinsalz, Schwarzer Pfeffer, Kräuter nach Wahl

Zubereitung: Den weißen Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser für circa fünf Minuten garen. Danach den Spargel aus dem Wasser holen und die Bandnudeln / Tagliatelle im Spargelwasser al dente kochen. Anschließend abgießen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit drei Esslöffel Öl erhitzen. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und kurz glasig dünsten. Nun den weißen vorgekochten Spargel dazugeben und für weitere fünf Minuten braten.

Die getrockneten Tomaten in Öl etwas abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben. Jetzt den gewaschenen Spinat unterrühren und warten, bis er zerfällt. Die Pasta vorsichtig unterheben. Anschließend für zwei weitere Minuten in der Pfanne schwenken und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss anrichten und genießen.

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 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.

[Das Foto zum Rezept finden Sie hier.](#)

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