

Milder Winter und sonnige Frühlingstage sorgen für frühen Saisonstart

Purer Spargelgenuss an den Ostertagen für alle

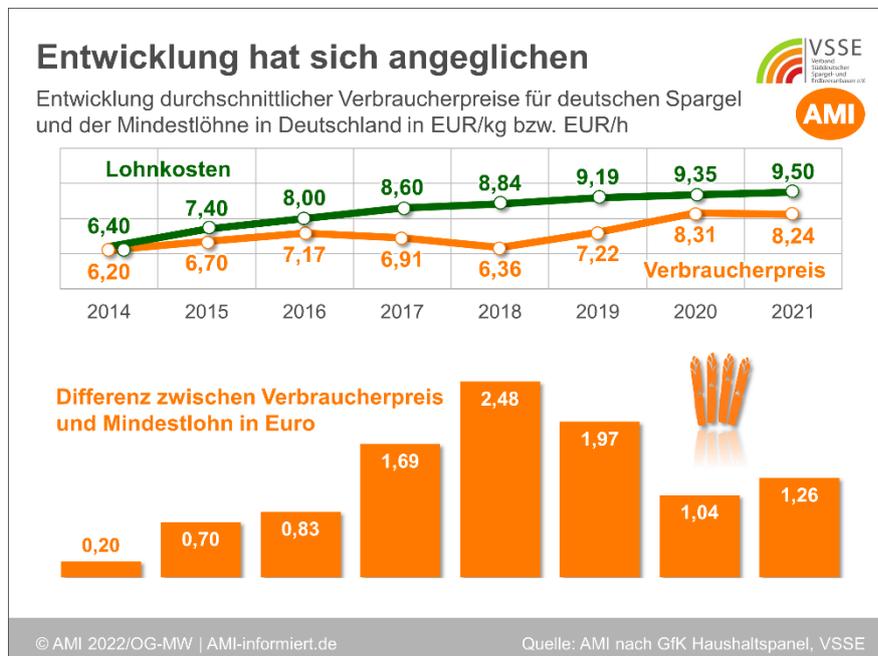
Bruchsal, 21. März 2022. Der milde Winter und die sonnige Phase in der ersten Märzhälfte führen zu einem frühen Start der Spargelsaison 2022. Aktuell erwarten Spargelanbauer und Spargelanbauerinnen in warmen Regionen Deutschlands bereits Ende März nennenswertere Mengen des Edelgemüses. Doch müssen Spargelliebhaber und -liebhaberinnen auch in dieser Saison aufgrund der starken Kostensteigerungen mit höheren Preisen rechnen.

„Der extreme Preisanstieg bei Rohstoffen und Produktionsmitteln sowie die hohen Lohnkostensteigerungen sind eine große Herausforderung für die Branche. Viele Anpassungen zur Kostenreduktion, beispielsweise durch Mechanisierung, wurden bereits vorgenommen. Auch die Qualitäten und Erträge der Sorten sind auf einem sehr hohen Niveau. Es wird also sehr guten Spargel schon vor Ostern geben, aber zu einem etwas höheren Preis“, betont Simon Schumacher, Vorstandsvorsitzender des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V.

Spargelexperte Dr. Ludger Aldenhoff resümiert mit Blick auf den zurückliegenden Winter und das Spargelwachstum: „Die Spargelsaison startet nun allmählich, da die Tage sonnig und relativ warm sind, aber die Temperaturen in den Nächten noch stark sinken. Zu Ostern wird ausreichend Spargel am Markt sein. Im Mai und Juni sind keine sehr hohen Erntemengen zu erwarten, da der letzte Sommer in Deutschland kein warmer und sonniger, und der Herbst zu trocken war.“

Extremer Anstieg der Rohstoffpreise und Lohnerhöhungen sorgen für höhere Spargelpreise

Auch die Spargelbranche ist von den extrem steigenden Preisen bei Rohstoffen und Produktionsmitteln sowie Lohnsteigerungen und Mehrausgaben für Infektionsschutz stark betroffen, so dass die Preise für die Spargelstangen auch in dieser Saison angehoben werden müssen.



Michael Koch, Bereichsleiter Gartenbau und Spargelmarkt-Experte der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) schätzt die anstehende Spargelsaison folgendermaßen ein: „Die unsicheren Zeiten und starke Preissteigerungen beunruhigen die Konsumenten. Dennoch sind die Bedingungen für den Start der Spargelsaison gut: Die Lust auf Frühlingsprodukte ist spürbar im Markt vorhanden.“

Die Folienabdeckung der Spargeldämme wird funktionieren, so dass keine massiven Einschnitte bei den Erntemengen zu erwarten sind. “

Nachfrage nach Grünspargel steigt und mit ihr auch der Grünspargelanbau in Deutschland

Laut der AMI lag der Selbstversorgungsgrad in Deutschland bei weißem Spargel, auch Bleichspargel genannt, im vergangenen Jahr bei 85 Prozent, bei Grünspargel bei 6 Prozent. Bleichspargel ist eine der wenigen Gemüsearten, die zu diesem hohen Grad in Deutschland erzeugt und auch verzehrt werden.

Der Anteil der grünen Stangen an den Einkaufsmengen der Privatkunden und -kundinnen ist im vergangenen Jahrzehnt in Deutschland von knapp 6 % (2012) auf knapp 17 % (2021) gestiegen, Tendenz steigend. Die Nachfrage nach weißem und grünem Spargel stand 2021 somit im Verhältnis von 83 Prozent weißem Spargel zu 17 Prozent grünem Spargel und verschiebt sich damit im Vergleich zu 2020 um zwei Prozentpunkte zugunsten des Grünspargels.

Spargelanbauer erzeugen, entsprechend der wachsenden Nachfrage, zunehmend auch Grünspargel, der über den Minitunnel verfrüht wird, so dass er den Kunden und Kundinnen inländisch zeitgleich mit dem weißen Spargel zur Verfügung stehen wird. „Hier hat sich in den letzten Jahren einiges getan. In Süddeutschland macht der Grünspargel mittlerweile gut 10 Prozent des Spargelanbaus aus“, erklärt Dr. Aldenhoff.

Rezept: Ofenspargel mit Linsen-Vinaigrette und Stampfkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen: - 600 g weißer Spargel - 400 g Kartoffeln (mehligkochend) - 100 ml Haferdrink - 2 EL Rapsöl (mit Buttergeschmack) - 1/2 TL Ahornsirup - Steinsalz - Schwarzer Pfeffer

Für die Vinaigrette: - 30 g Belugalinsen - 2 EL Leinöl - 3 EL Balsamico Creme - Steinsalz - Schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den weißen Spargel und die Kartoffeln waschen, anschließend schälen. Den Spargel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einer Marinade aus 1 EL Rapsöl, 1/2 TL Ahornsirup und 1/4 TL Steinsalz einpinseln. Für ca. 20-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nun die Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. In der Zwischenzeit die Vinaigrette herstellen. Dafür die Belugalinsen für ca. 15-20 Minuten in Wasser (wichtig: ohne Salz) kochen. Danach alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren. Die garen Kartoffeln stampfen. Hafermilch und 1 EL Rapsöl unterrühren. Zum Schluss alles zusammen anrichten und die Vinaigrette über den Spargel verteilen.

Rückblick auf die Saison 2021

Laut dem Statistischen Bundesamt fiel die Spargelernte 2021 deutschlandweit mit einer Erntemenge von 119 268 Tonnen um 1, 5 Prozent höher aus als im vergangenen Jahr. In den letzten sieben Jahren konnten durchschnittlich rund 122 820 Tonnen Spargel pro Jahr geerntet werden. Damit liegt die Erntemenge 2021 rund 3 Prozent unter diesem Durchschnitt. Die im Ertrag stehende Spargelanbaufläche hat sich im Vergleich zum Vorjahr von 22 409 Hektar um 0,6 Prozent auf 22 283 Hektar geringfügig verkleinert.

Der Ertrag wies mit 5,35 Tonnen pro Hektar gegenüber 2020 einen leichten Anstieg um knapp 2 Prozent auf. In Deutschland gab es im vergangenen Jahr insgesamt 1 604 Spargelanbaubetriebe (2020: 1 598 Betriebe), die insgesamt 25 683 Hektar Anbaufläche (inklusive Junganlagen) bewirtschafteten. Mit der um 0,8 Prozent geringfügig kleineren Anbaufläche als 2020 bei einem leichten Anstieg der Anzahl an Anbauern um knapp 4 Prozent zeigt sich die Branche nach dem unsicheren Pandemiejahr 2020 wieder stabilisiert.

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.

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