

Saisonstart für erstes heimisches Gemüse in Sicht

Ende März werden erste nennenswerte Spargelerntemengen erwartet

Bruchsal, 12. März 2025. Aufgrund der langanhaltenden Kältewerte im Boden im Januar und Februar sowie der wenigen Sonnenstunden hatten die Spargelstangen bis Ende Februar keinen Anlass, um auszutreiben. Diese so genannte Winterruhe ist gut für die Vegetation des Spargels, denn er spart die Energie, um mit den sonnigen Tagen kräftig auszutreiben. Die erste Märzwoche war sonnig, und die Vegetation konnte aufholen. Doch laut der Wettervorhersage von wenigen Sonnenstunden und geringeren Temperaturen wird der Frühling ausgebremst. Die Spargelsaison wird allerdings voraussichtlich Ende März mit ersten nennenswerten Erntemengen starten.

Sonnige Tage lässt Vegetation aufholen

Laut Spargelanbauberater Dr. Ludger Aldenhoff lagen die Kältewerte im Boden bis Ende Februar bei durchschnittlich 3,9 °C. Zum Vergleich: In den letzten Jahren lag dieser Wert nur 2017 mit 2,9 °C darunter. Ansonsten waren es durchschnittlich in den letzten Jahren über 4 – 5 °C im Boden. Der geringere Kältewert im Boden ist auf die frostigen Nächte und wenigen Sonnenstunden zurückzuführen. „Ende Februar bin ich noch von einem späten Saisonbeginn ausgegangen, mit der vergangenen sehr sonnigen Woche wurde die Verspätung aufgeholt. Dennoch verzögert sich der ersehnte Spargelsaisonbeginn noch etwas, da für diese Woche wenig Sonne und wieder kühlere Temperaturen angesagt sind. Auf sehr frühen Spargelfeldern wird die Ernte kommende Woche beginnen, aber mit nennenswerten Erntemengen ist nach aktuellem Stand erst Ende März zu rechnen“, erklärt Dr. Ludger Aldenhoff.

Spargelbetriebe stehen in den Startlöchern

In den letzten Wochen haben sich die Spargelbetriebe auf Hochtouren auf die Saison vorbereitet und freuen sich darauf, ihren Kunden und Kundinnen wieder bald das edle Gemüse anbieten zu können. Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V., blickt optimistisch auf die Saison: „Die Spargelbetriebe sind gut vorbereitet und stehen in den Startlöchern für die bald beginnende Spargelernte. Nach den kühlen Wintertage werden die Spargelstangen bei Sonne und wärmeren Temperaturen stark sprießen und für viel Spargelgenuss sorgen. Wie immer gilt: In der Direktvermarktung gibt es aufgrund von mehreren Sortierungen für jeden Geldbeutel Spargel.“

„Tag des Deutschen Spargels“ am 5. Mai 2025

Zum dritten Mal wird es am Montag, 5. Mai 2025, bundesweit den „Tag des Deutschen Spargels“ geben. Mit diesem Aktionstag will die Branche auf das wichtige erste Gemüse in Deutschland aufmerksam machen. Kunden und Kundinnen erhalten an den Spargelständen und in den Hofläden bei ihrem Spargelkauf eine kleine Überraschung. Weitere Informationen unter <https://deutschlandspargel.de/>

Regional, nachhaltig und fair

Laut der AMI lag der Selbstversorgungsgrad in Deutschland bei Spargel im vergangenen Jahr bei 85 Prozent. Damit ist weißer Spargel eine der wenigen Gemüsearten, die zu diesem hohen Grad in Deutschland erzeugt und auch verzehrt werden. Der Kauf von heimischem Spargel sichert nicht nur

die Selbstversorgung im eigenen Land, sondern ist auch nachhaltig und fair. Die kurzen Transportwege sparen eine Menge CO₂ ein.

Rezept: Gebratener Spargel mit Bärlauch-Pesto und getoasteten Vollkornbrot-Ecken

Zutaten vier Portionen: 1,5 kg Spargel – etwas Salz – 4 Scheiben Vollkornbrot – etwas Öl zum Anbraten des Spargels – Für das Pesto: 2 Bund Bärlauch – 2 EL Cashew-Kerne (Bruch) – 50 g Pecorino – 100 ml Olivenöl – 1 TL Pfeffer – 1/2 TL Salz

Zubereitung: 1. Spargel waschen, schälen, Enden abschneiden und in ca. 3 cm große Rauten-Stücke schneiden. Wasser für das Blanchieren zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit Bärlauch gut waschen und klein schneiden und zusammen mit den Cashew-Kernen, dem geriebenen Käse und den übrigen Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit dem Zauberstab pürieren.
3. Spargelstücke 2 - 3 Minuten im leicht gesalzenen, kochenden Wasser blanchieren und anschließend in der Pfanne ca. 5 - 6 Minuten – je nach Dicke der Spargelstangen – bissfest zu Ende garen.
4. Vollkornscheiben toasten und diagonal durchschneiden.
5. Spargel, Bärlauch-Pesto und Brot auf den Tellern anrichten.



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

[Bild zum Herunterladen](#)

Rückblick auf die Saison 2024

Laut dem Statistischen Bundesamt fiel die Spargelernte 2024 deutschlandweit mit einer Erntemenge von 108 130 Tonnen um 3,4 Prozent geringer aus als im vergangenen Jahr. In den vergangenen sieben Jahren konnten durchschnittlich rund 118 678 Tonnen Spargel pro Jahr geerntet werden. Damit liegt die Erntemenge 2024 knapp 9 Prozent unter diesem Durchschnitt. Die im Ertrag stehende Spargelanbaufläche hat sich im Vergleich zum Vorjahr von 20 371 Hektar um 3 Prozent auf 19 764 Hektar verkleinert.

Der Ertrag wies mit 5,47 Tonnen pro Hektar gegenüber 2023 einen sehr leichten Rückgang um 0,4 Prozent auf. In Deutschland gab es im vergangenen Jahr insgesamt 1 357 Spargelanbaubetriebe (2023: 1 440 Betriebe), die insgesamt 22 827 Hektar Anbaufläche (inklusive Junganlagen) bewirtschafteten. Die um gut 4 Prozent kleinere Anbaufläche als 2023 und der Rückgang der Anzahl

an Spargelanbauern um knapp 6 Prozent machen bereits die Auswirkungen der hohen Produktionskosten und der Schwierigkeit, auskömmliche Preise zu erzielen, sichtbar.

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 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:

https://download.vsse.de/Presse/2025/Rezepte/Spargel_Baerlauchpesto_VSSE_Isabelle_Bohnert.JPG

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

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