

Zwischenbilanz: Kühle Temperaturen und wenig Sonnenstunden sorgen für geringe Erntemengen

Dank Folieneinsatz können Spargelliebhaber das heimische Edelgemüse genießen

Bruchsal, 11. Mai 2021. Der kälteste April seit 40 Jahren, kühle Temperaturen und wenig Sonne im Mai bremsen das Spargelwachstum aus. So ist das Spargelangebot am Markt aktuell knapp. Der fehlende Absatzmarkt über die Gastronomie gleicht dies wieder aus, so dass die Anbauer die Nachfrage der Privatpersonen weitgehendst decken können.

„Wir werden von der Spargelmenge in diesem Jahr hinter der des letzten Jahres zurückbleiben. Positiv ist die Nachfrage: Obwohl die Witterung der letzten Wochen wenig frühlingshaft war, haben sich Spargelliebhaberinnen und Spargelliebhaber davon nicht beirren lassen und Spargel gekauft“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V. (VSSE).

Anbau unter Folie sichert Spargelernte

Die aktuelle Situation zeigt, welche Bedeutung der Folieneinsatz im Spargel hat: „Mit dem Folienmanagement sind die Anbauer in der Lage, Temperaturkapriolen auszugleichen. Nur dank dem Anbau unter Folie gibt es nennenswerte Spargelmengen in Deutschland. Auch in den kommenden Wochen wird zwar kontinuierlich Spargel auf dem Markt sein, aber die Mengen werden eher gering bleiben, da sich die Temperaturen in den kommenden Tagen nicht wesentlich verändern werden, auch wenn die Nachttemperaturen nun steigen. Es wird in dieser Saison keine Spargelwelle mehr geben“, betont Dr. Ludger Aldenhoff. Die Spargelqualitäten stuft Dr. Aldenhoff als gut ein, da die kühlen Temperaturen bislang aufgrund der Folie auch keinen großen negativen Einfluss auf diese hatten.

Gute Nachfrage und stabile Preise auf Vorjahresniveau

Laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) liegt die Käuferreichweite der Kunden und Kundinnen, die in der 18. Kalenderwoche einmal deutschen Spargel gekauft haben mit 11 Prozent auf Vorjahresniveau. „Die Spargelnachfrage war an allen Wochenenden gut. Es gab in dieser Saison nie Stockungen beim Absatz, so dass es kein Überangebot an Spargel und dadurch wenig Preisdruck gab. Damit lag der durchschnittliche Verbraucherpreis stabil auf dem guten Niveau des Vorjahres“, bilanziert Michael Koch, stellv. AMI-Bereichsleiter und Spargelmarkt-Experte, zum bisherigen Saisonverlauf.

Kulinarisch nach Frankreich reisen – ohne Wegstrecke und mit regionalem Spargel

Die Sehnsucht nach Sommertagen macht Lust auf Reisen. In der Pandemie geht kulinarisches Reisen besser, ohne unterwegs zu sein, mit etwas Vorstellungskraft und regionalen Zutaten wie mit Spargel. Imaginär geht es in die Bretagne. Die raue Küste und das tosende Meer im Blick, umgeben von weißen Häuschen mit farbigen Hortensien davor spürt und riecht man die salzige Meeresluft. Typisch für die Bretagne sind die Galettes aus Buchweizenmehl, das Gegenstück zu den süßen Crêpes aus Weizenmehl.

Rezept zu den Galettes mit Backofenspargel und gegrilltem Ziegenkäse (vier Portionen): Zutaten den Teig: 200 g Buchweizenmehl, 1/3 l Milch oder Wasser, ein Ei, ein Eigelb, ein Esslöffel Öl, eine Prise Meersalz; Zutaten für den Belag: 500 g weißer Spargel, 500 g grüner Spargel, Olivenöl, 200 g Ziegenkäserolle, Pfeffer, frischer Thymian, 4 Teelöffel Honig. Zubereitung: 1. Für den Teig Milch bzw.

Wasser, Ei, Eigelb, Olivenöl und Salz mischen und das Mehl nach und nach hineinrühren, so dass keine Klumpen entstehen. Dabei darauf achten, dass der Teig flüssig genug ist, um schnell in der Pfanne zu einer dünnen Galette geschwenkt werden zu können, ansonsten noch etwas Milch oder Wasser extra hinzufügen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. 2. Spargel waschen, Spargelstangen schälen (bei den grünen Spargelstangen nur das untere Drittel), Enden abschneiden und Stangen dritteln. Wenn die weißen Spargelstangen viel dicker sind als die grünen, dann halbieren. Auf Backpapier legen, etwas Olivenöl darüber geben und zu einem Päckchen packen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen je nach Stangendicke etwa 15-25 Minuten garen. 3. In der Zwischenzeit Galettes in einer Pfanne mit sehr wenig Öl goldbraun backen. 4. Den fertig gegarten Spargel aus dem Ofen nehmen. 5. Ziegenkäserolle in Daumen breite Scheiben schneiden und auf einem Backblech unter dem Grill ca. 3 – 4 Minuten grillen. 6. Spargel und je drei Ziegenkäsescheiben auf den Galettes verteilen, etwas pfeffern und mit frischem Thymian würzen, anschließend den flüssigen Honig über dem Gericht verteilen und servieren. **Weitere Tipps:** Übrige Galettes kann man gut einfrieren oder am nächsten Tag essen. Die Spargelschalen kann man auskochen und so für die Zubereitung einer Spargelsuppe verwerten. Mehr Spargelrezepte sind unter www.facebook.com/spargelvonhier oder <https://www.instagram.com/spargelvonhier/> zu finden.

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 in Süddeutschland. Mit über 650 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.