

## **Super-Spargeljahr in Aussicht:**

### **Spargelanbauer erwarten Edelgemüse in sehr hoher Qualität**

**Bruchsal, 4. April 2018.** Spargelliebhaber können sich ab sofort auf das heimische Edelgemüse freuen: Nach kalten Wintertagen, die zu einem kräftigeren Austrieb beitragen, und frühlingshafteren Temperaturen ist nun ausreichend Spargel auf dem Markt. So können Spargelkonsumenten in Deutschland frischen, qualitativ hochwertigen Spargel aus regionalem Anbau zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis erhalten.

„Die Spargelqualität wird 2018 nochmals besser als 2017 sein. Neben den klimatischen Bedingungen ist dies vor allem darauf zurückzuführen, dass Züchter bei der jahrelangen Sortenentwicklung von Spargelpflanzen noch stärker auf den Geschmack geachtet haben. Diese Spargelsorten sind nun erntereif“, erklärt Simon Schumacher, Sprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE). Auch wirken sich innovative Technologien auf die Spargelqualität aus: Erzeuger können beispielsweise durch Sensoren Temperaturen im Boden messen und anhand dieser Daten optimale Wachstumsbedingungen für Spargel schaffen.

### **Folienminitunnel bringen die Spargelernte nach vorn**

Die Maßnahmen zur Ernteverfrühung sorgten 2018 für einen deutlich vorgezogenen Spargelsaisonbeginn: aus der beheizten Produktion, die häufig über Abwärme von Biogas- und Industrieanlagen realisiert wird, gab es bereits den ersten deutschen Spargel Anfang März. Laut einer aktuellen VSSE-Mitglieder-Umfrage zum Spargelanbau gaben 42 Prozent der überwiegend südwestdeutschen Erzeuger an, dass die Spargel-Verfrühung unter drei Folienschichten für die betriebliche Wirtschaftlichkeit notwendig sei. 31 Prozent betonten gar, dass sie dafür unerlässlich sei.

### **Heimischer Spargel ist klimafreundlicher und senkt Spargelimporte**

Durch das frühe Angebot an heimischen Spargeln werden klimaschädliche Importe aus Übersee und dem Mittelmeerraum gesenkt. Laut Statistischem Bundesamt lag der Selbstversorgungsgrad, der Anteil des in Deutschland produzierten und verzehrten Spargels, bei Spargel 2017 in Deutschland bei 84,8 Prozent und damit mehr als doppelt so hoch wie bei Gemüse allgemein. Der Kauf von einem Kilo regionalen Spargel spart, laut einer ökologischen Systemanalyse der ETH Zürich, bis zu elf Kilo CO<sub>2</sub> pro Kilo Spargel im Vergleich zu Importware ein. Auch der Wasser- und Energieverbrauch ist bei Importspargel aus Anbaugebieten in Südamerika und Südeuropa deutlich höher als bei heimischem Spargel. Für die Produktion von Spargel in Peru wird beispielsweise 40 Prozent mehr Wasser benötigt als bei einer Erzeugung in Mitteleuropa. (Quelle: GLAMUR, Case studies on asparagus value chains from Belgium and Peru (Task 3.5)). Die Niederschlagsbilanz in Mitteleuropa ist positiv. Daher ist die Wasserverfügbarkeit für die Beregnung in Deutschland gewährleistet. Es ist üblich, Spargel auf sandigen Flächen in der Ebene zu erzeugen, in denen der Zugang durch Brunnen zu Wasser in wenigen Metern Tiefe möglich ist. Daher ist der Energieaufwand für das Fördern des Wassers geringer als in Südeuropa oder Südamerika, wo der Grundwasserspiegel nicht selten in Tiefen über 150 Metern liegt und aufgrund intensiver Nutzung jährlich sinkt.

## **Weißer Spargel dominiert die Küche, Grünspargel auf jedem 10. Teller**

Laut der VSSE-Umfrage beläuft sich der Anteil an weißem Spargel auf 87,3 Prozent und an Grünspargel auf 12,7 Prozent bei den überwiegend südwestdeutschen Mitgliedsbetrieben. Jeder Vierte der an der Befragung teilgenommenen Erzeuger beabsichtigt, die Anbaufläche für Grünspargel in den kommenden drei Jahren auszuweiten. Bei weißem Spargel werden zehn Prozent der befragten Betriebe die Anbaufläche vergrößern.

Bei den Konsumenten nimmt der Anteil an Grünspargel langsam, aber stetig zu. Laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) lag 2017 der Anteil an Grünspargel bei 11 Prozent. Gerade jüngere Käufer und Käuferinnen greifen eher zu Grünspargel als zu weißem Spargel. Dies ist teilweise auf die Tatsache, dass Grünspargel kaum beziehungsweise nicht geschält werden muss, zurückzuführen.

## **Quietschender Spargel als Frischegarantie**

Die Frische der Stangen erkennt man an den glänzenden Schalen und am saftigen Anschnitt. Reibt man zwei frische Spargelstangen aneinander, so quietschen sie. Wenn man den Spargel nicht sofort nach dem Kauf zubereitet, hält man ihn frisch, indem man ihn in ein feuchtes Tuch einschlägt und in das Gemüsefach legt. Je frischer der Spargel, desto zarter und geschmackvoller ist er.

## **Spargel richtig zubereiten und genießen**

Stangen werden mit einem Sparschäler immer unterhalb des Kopfes zum Ende hin geschält, die Enden werden abgeschnitten. Man gibt die Spargelstangen in einen großen Topf mit kochendem Wasser, etwas Butter, je einer Prise Zucker und Salz hinzu. Die Stangen werden etwa 10 – 20 Minuten je nach Dicke gekocht.

Spargel ist fett- und kalorienarm (18 kcal pro 100 g). Vor allem im rohen Zustand enthält Spargel viel Vitamin C, das den Stoffwechsel anregt, und das fettlösliche Vitamin E, das wichtig für den Schutz von Zellen ist.

## **Rückblick auf die Saison 2017**

Laut dem Statistischen Bundesamt fiel die Spargelernte 2017 mit 130 880,8 Tonnen im Vergleich zu 2016 um 9 Prozent besser aus. Teilweise ist die Zunahme des Ertrags auf die Vergrößerung der Ertragsfläche um 4,1 Prozent von 22 274 Hektar (2016) auf 23 189,9 Hektar in 2017 zurückzuführen. Der Ertrag pro Hektar wies mit 5,64 Tonnen pro Hektar gegenüber 2016 (5,39 Tonnen pro Hektar) eine leichte Zunahme um 4,6 Prozent auf.

In Deutschland gab es im vergangenen Jahr insgesamt 1868 Spargelanbaubetriebe (2016: 1888 Betriebe), die insgesamt 28 379 Hektar Anbaufläche bewirtschafteten, was einer um 5 Prozent größeren Fläche als 2016 entspricht.

**Weitere Informationen und Bildmaterial unter:** [www.vsse.de/vsse/presse.php](http://www.vsse.de/vsse/presse.php)

## **Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e. V. (VSSE)**

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e. V. (VSSE) vertritt die Interessen der Spargel- und Erdbeerbauer in Süddeutschland. Mit rund 600 Mitgliedern ist der VSSE Deutschlands größter Verband für Spargel- und Erdbeerbauer.

Weitere Informationen unter [www.vsse.de](http://www.vsse.de)

### **Kontakte:**

Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V.  
Werner-von-Siemens-Str. 2-6 / Gebäude 5161  
76646 Bruchsal

Simon Schumacher  
Geschäftsführer / Vorstandssprecher  
Tel.: +49 (0)7251 3032080  
Fax: +49 (0)7251 3032095  
[schumacher@vsse.de](mailto:schumacher@vsse.de)

Isabelle Bohnert  
Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: +49 (0)7251 3032184  
Fax: +49 (0)7251 3032095  
[bohnert@vsse.de](mailto:bohnert@vsse.de)