

PRESSEMITTEILUNG



Spargelernte in Hessen hat begonnen

Die hessische Spargelsaison 2023 ist offiziell eröffnet. Die hiesigen Spargelanbauer prognostizieren für dieses Jahr eine gute Ernte mit hervorragender Qualität.

Weiterstadt, 5. April 2023 – Mit einem offiziellen Festakt in Weiterstadt-Braunshardt hat in Hessen die diesjährige Spargelsaison begonnen. Den symbolischen ersten Anstich hat Staatsministerin Priska Hinz gemeinsam mit der hessischen Spargelkönigin Monique I. übernommen.

„Hessischer Spargel zeichnet sich durch eine besondere Qualität und Frische aus. Verbraucherinnen und Verbraucher erkennen ihn am Gütesiegel ‚Geprüfte Qualität Hessen‘. Dieses steht für eine regionale Herkunft und eine kontrollierte Qualität über dem gesetzlichen Standard“, erklärt Landwirtschaftsministerin Priska Hinz bei der Saisonöffnung in Weiterstadt. „Nicht nur im Geschmack punktet Spargel aus Hessen. Auch die Umwelt profitiert, wenn Kundinnen und Kunden das Gemüse aus der Region kaufen. Denn so werden lange Transportwege vermieden und die Wertschöpfung bleibt vor Ort“, sagt sie weiter.

Der Spargelanbau steht im Wettbewerb mit Erzeugerinnen und Erzeugern aus anderen Ländern, die schon früh im Jahr ihre Produkte anbieten. Lange Importstrecken sind nicht nur schlecht fürs Klima, sondern schaden auch der Wertschöpfung in der Region. Um mit regionaler Erzeugung am heimischen Markt wettbewerbsfähig agieren zu können, setzen die hessischen Spargelbauern auf einen effizienten Anbau. „Nach einem schwierigen Spargelabsatz im letzten Jahr haben viele Spargelbetriebe ihre Anbaufläche angepasst und unrentable Spargelanlagen stillgelegt“, erklärt Rolf Meinhardt, Vorsitzender des Arbeitskreises Spargel Südhessen. „Wir freuen uns, dass hessischer Spargel bei gleichbleibend hoher Qualität 2023 trotz Mindestlohnanhebung nicht teurer wird“, führt er bei der Saisonöffnung aus. „Witterungsbedingt schwankt die verfügbare Ware im Laufe der Saison. An manchen Tagen ist die Erntemenge sehr groß. Dann gibt es Angebotspreise. Es lohnt sich, regelmäßig bei den Verkaufsbuden vorbeizuschauen“, rät Meinhardt. „Dort sind außerdem einige Sortierungen, zum Beispiel zu dünne oder krumme Spargelstangen, günstiger zu haben.“

Bei uns gibt es für jeden Anlass und jeden Geldbeutel das richtige Angebot.“

Der Spargelanbau hat in Südhessen eine lange Tradition. Das weiß Spargelkönigin Monique I. aus erster Hand. „25 Jahre lang hat meine Großmutter in der Spargelsaison Spargel gestochen“, sagt die 31-jährige Stadtangestellte aus Pfungstadt. „Ich bin stolz, dieses Jahr Botschafterin für den hessischen Spargel zu sein.“ Gemeinsam mit einem gemischten Chor der hessischen Spargelerzeuger hat sie auf der Eröffnungsfeier ihre Freude für das leckere Frühlingsgemüse mit einem Lied kundgetan.



Spargelwissen

Frisch am besten

Über Qualität und Frische gibt ein Kennerblick Auskunft. Frischer Spargel glänzt leicht und sieht knackig aus. Die Stangen sind fest und brechen leicht, die Schnittenden sind feucht und die Köpfe fest geschlossen. Reibt man frische Spargelstangen aneinander, quietschen sie. Spargel mit ausgetrockneten Schnittenden und glanzlose, biegsame oder braun angelaufene Stangen bleiben besser liegen. Ob man die Stangen am besten liegend oder stehend kocht, ist jedem selbst überlassen. Wer den etwas bitteren Geschmack des Gemüses reduzieren möchte, gibt eine Prise Zucker ins Kochwasser.

Frischer weißer Spargel sollte möglichst schnell zubereitet und gegessen werden. Geschieht das nicht am selben Tag, schützt eine richtige Lagerung gegen Austrocknung und Aromaverlust: In ein feuchtes Handtuch gewickelt, bleibt ungeschälter Spargel im Gemüsefach des Kühlschranks zwei bis drei Tage knackig frisch.

Für den noch späteren Verzehr sollte Spargel roh eingefroren werden. Dafür werden die Stangen wie gewohnt zubereitet – also gewaschen, geschält und um die holzigen Enden gekürzt. Gut abgetrocknet und in einer Box möglichst luftdicht verpackt, kommt der Spargel dann in die Tiefkühltruhe. Bei Bedarf wandern die gefrorenen Stangen direkt ins heiße Wasser und lassen sich wie gewohnt zubereiten.

Gesunder Genuss

Das königliche Gemüse schmeckt nicht nur gut, es ist auch eine wahre Vitamin- und Mineralstoffbombe, die sich hervorragend zum Abnehmen eignet (sofern man auf fettreiche Soßen verzichtet). Kaum ein Gemüse enthält so viel Wasser – 93 Prozent – und so wenig Kalorien – nur 21 kcal

pro100 g. Statt Kalorien bringen die Stangen gesunde Inhaltsstoffe auf den Teller: 500 g Spargel decken 80 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin C und E und fast die Hälfte des Bedarfs an Folsäure und Kalium.



Von den Römern eingeführt

Spargel galt bereits in der Antike als etwas Besonderes. Jedoch wurde zunächst die gesundheitliche Bedeutung des edlen Gemüses wahrgenommen. Bereits 460 vor Christus hebt der griechische Arzt Hippokrates die stopfende Wirkung des Wurzelgemüses hervor. Auch seine harntreibende Wirkung wurde früh erkannt. Erstmals kultiviert und angebaut wurde der Spargel dann aber von den Römern. Sie waren es auch, die das königliche Gemüse später in Deutschland eingeführt haben. Anfang des 17. Jahrhunderts entstanden die ersten Spargelbeete rund um Berlin, zunächst mit grünem Spargel. Erst viel später setzte sich der weiße Spargel von Norddeutschland kommend im ganzen Land durch. In Hessen wird das Edelgemüse seit 1900 angebaut. Lampertheim war hier Vorreiter, 1920 zog dann Weiterstadt nach.

Von der Sonne verwöhnt

Heute wird Spargel hauptsächlich auf leichtem, sandigem, wasser-durchlässigem und humosem Boden angebaut. In Hessen wird er in den südlichen Landkreisen Darmstadt-Dieburg, Groß-Gerau und Bergstraße wird schwerpunktmäßig Spargel angebaut. Unter den typischen Erdwällen ruhen die weißen Stangen, bis sich die Erdoberfläche leicht hebt und sie gestochen werden können. Vor allem die Sonne beeinflusst das edle Gemüse. Je intensiver die Sonneneinstrahlung, desto höher der Vitamin- und Mineralstoffgehalt und desto früher die Ernte.

Spargelanbau: Vom Samen bis zur Sprosse

Spargel ist eine einkeimblättrige Staude, die von der Familie der Spargelgewächse (bot. Asparagaceae) abstammt. Im Frühjahr werden Samenkörner des Speisespargels *Asparagus officinalis* mit großem technischem Aufwand gelegt. Im Folgejahr wird die Pflanze gerodet, nach Klassen sortiert und eingepflanzt. Damit der Spargel keinen Farbstoff bildet, erfolgt der Anbau unter Lichtabschluss in Erdwällen, die die Spargelerzeuger Anfang des zweiten Standjahres mit Spezialmaschinen anlegen. Im Jahr der Aufdümmung ist nur eine kurze und geringe Ernte möglich. Erst im dritten Jahr liefert eine Spargelpflanze eine Ernte und im vierten Standjahr hat sie ihren Hauptertrag.

Verfrühungsmethoden

Um mit regionaler Erzeugung am heimischen Markt wettbewerbsfähig agieren zu können, setzen die hessischen Spargelbauern auf effiziente Anbaumethoden. Dazu gehört der Einsatz von Folie, die das Spargelwachstum positiv beeinflusst: Schwarze Folie absorbiert die Sonnenstrahlen, erwärmt die Erde und beschleunigt das Wachstum. Außerdem reduziert eine Abdeckung den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, mindert den Bewässerungsaufwand und verhindert Bodenerosion. Folien reduzieren aber nicht nur die Erzeugerkosten. Sie ermöglichen außerdem ein zeitiges Angebot im Markt.

Dennoch ist das Material nicht unumstritten. Die hessischen Landwirte sind sich ihrer Verantwortung bewusst und gestalten den Folieneinsatz so umweltverträglich wie möglich. Dazu gehört die mehrjährige Nutzung genauso wie ein fachgerechtes Entsorgen und Recyclen. Der Arbeitskreis Spargel Südhessen sorgt mit einem gemeinsamen Rücknahme- und Recyclingkonzept dafür, dass die Folie nach ihrer Verwendung vollständig eingesammelt und der Kreislaufwirtschaft zugeführt wird. 2022 hat der Arbeitskreis Spargel Südhessen rund 360 Tonnen Polyethylen-Folie gesammelt und recycelt. Dadurch konnten ungefähr 200 Tonnen CO₂ eingespart werden. Das entspricht der Menge, die über 14.000 Bäume pro Jahr binden.

Seinen Preis wert

Wer einmal den Spargelbauern bei der Ernte zugesehen hat, weiß um den aufwendigen, pflege- und arbeitsintensiven Anbau. Das Edelgemüse wird auch heute noch immer von Hand geerntet. Und zwar mit besonderer Technik, bei der Fingerspitzengefühl gefragt ist. Stange für Stange wird sanft aus dem Boden abgestochen, ohne dabei die Wurzel zu beschädigen. Kein Wunder, dass frischer heimischer Spargel seinen Preis hat.

Pressekontakt:
MGH Gutes aus Hessen GmbH
Christiane Binkhoff
Siemensstraße 5
61191 Rosbach v. d. Höhe
Tel. 06003 57598-15
Mobil 0171 3180601
christiane.binkhoff@gutes-aus-hessen.de