

Spargelzeit beginnt! So erkennen Sie frischen Genuss aus der Region!

Erfahren Sie, wie Sie frischen Spargel erkennen und warum regionale Produkte während der Saison wichtig sind. Tipps und Merkmale.

Deutschland - Mit dem Ende des April hat die Spargelsaison in Deutschland begonnen. Ab jetzt ist das beliebte Frühlingsgemüse regelmäßig erhältlich. Somer und Feinschmecker freuen sich auf die frische Ware, die jedoch empfindlich ist und schnell Aroma sowie Frische nach der Ernte verliert. Besonders beim Kauf von Spargel sollten einige Merkmale beachtet werden, um die Qualität sicherzustellen.

Wichtige Merkmale zur Erkennung von frischem Spargel sind die Spitze, die Schnittstelle sowie der sogenannte Quietschtest. Gut erhaltene Spargelspitzen sind fest, geschlossen und unversehrt. Kleine Schuppen sollten dicht aneinanderliegen, ohne Anzeichen von Trockenheit oder Schädlingsbefall. Insbesondere bei weißem Spargel ist die Spitze äußerst empfindlich und neigt dazu, schnell auszutrocknen. Geöffnete oder ausgefranste Spitzen sind ein Hinweis auf alten oder falsch gelagerten Spargel.

Frische Merkmale und Lagerung

Zu den weiteren Indikatoren für frischen Spargel zählen eine helle, feuchte sowie glatte Schnittstelle, während bräunliche oder schrumpelige Schnittstellen auf schlechte Lagerung hinweisen. Der bekannte Quietschtest, bei dem die Stangen aneinander gerieben werden, zeigt an, dass die äußere Schicht frisch und intakt ist. Zusätzlich sollte frischer Spargel einen

milden, angenehm süßlichen Geruch verbreiten. Ein saurer oder muffiger Geruch deutet hingegen darauf hin, dass der Spargel alt oder falsch gekühlt ist.

Die Hauptsaison für Spargel in Deutschland reicht von Mitte April bis 24. Juni, wobei in dieser Zeit frischer Spargel aus regionalem Freilandanbau erhältlich ist. In den übrigen Monaten muss auf importierten Spargel zurückgegriffen werden, hauptsächlich aus Peru oder europäischen Ländern wie Griechenland und Spanien. Ökologisch erzeugter Spargel ist durch das grüne EU-Bio-Siegel kenntlich gemacht, zusätzlich kennzeichnen Anbauverbände wie Demeter, Bioland und Naturland den Spargel mit ihren Staffelogo. Diese Verbände folgen in der Regel strengen Richtlinien, die über die EU-Vorschriften hinausgehen.

Nachhaltigkeit und Anbau

Ein Nachhaltigkeitstipp ist, Spargel während der heimischen Saison aus regionalem und ökologischem Anbau zu genießen. Dies hilft, Transportwege zu minimieren und die lokalen Erzeuger zu unterstützen. Laut Informationen aus der Landwirtschaft hat Deutschland im Jahr 2024 etwa 108.100 Tonnen Spargel geerntet, von denen 8,5 % ökologisch angebaut wurden. Die größte Anbaufläche für Spargel in Deutschland ist in den Bundesländern Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Brandenburg zu finden. Insgesamt betrug die Anbaufläche 2024 etwa 22.800 Hektar.

Frischer Spargel benötigt einen leicht sandigen Boden und seine Bodenvorbereitung kann bis zu drei Jahre in Anspruch nehmen. Die Ernte erfolgt meist manuell und die Pflanzen blühen ab Mitte Mai. Um den Ertrag der Pflanzen zu erhalten, endet die Ernte traditionell am 24. Juni zur Regeneration.

Für die Verbraucher ist es wichtig, auf die Frische und Qualität von Spargel zu achten, um das beste Geschmackserlebnis zu genießen. Das richtige Wissen über die Merkmale kann helfen, die beste Auswahl zu treffen.

Für weitere Informationen über Spargel und seinen Anbau konsultieren Sie die Artikel von **oe24**, **BZFE** und **Landwirtschaft**.

Details	
Ort	Deutschland
Quellen	• www.oe24.at • www.bzfe.de • www.landwirtschaft.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at